



富士 **fuji**  
Guia

**COMIDAS & BEBIDAS**  
**FOOD & BEVERAGES**  
お品書き

**FUJI GUIA SUSHI RESTAURANT & BAR**  
Av. Manuel Júlio Carvalho e Costa 227  
2750-424 Cascais



**PLEASE LEAVE A REVIEW**  
Tripadvisor, TheFork, Google

[www.fuji-cascais.com](http://www.fuji-cascais.com)

Tel. +351 211 393 073



fuji.cascais

 – VEGAN

Todos os preços em Euro (€). Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

All our prices are in Euro (€) and include VAT and service. Please state all allergies and food intolerances in advance. V230302



# ENTRADAS STARTERS

---

Pequenos padrões da cozinha japonesa, que são adequados como acompanhamento de refeições ao sushi, como snack com uma bebida ou com pratos quentes.

Small standards from Japanese cuisine, which are suitable as a meal accompaniment to sushi, as a snack with a drink or with hot dishes.

## **SOPA MISO** — 5

### MISO SOUP

A clássica sopa de miso japonesa com pasta de miso, tofu, algas e cebolinho.

Classic Japanese miso soup with miso paste, tofu, algae and chives.

## **SOPA MISO GRANDE** — 7

### BIG MISO SOUP

Camarão, salmão, atum e cebolinho

Shrimp, salmon, tuna and chives

## **EDAMAME** — 6

Feijão de soja verde salgado

Salted soybean shoots

## **GYOZA** — 7

Gyoza de frango

Chicken flavored dumpling

## **TEMPURA CAMARÃO** — 11

### SHRIMP TEMPURA

Camarão panado

Breaded shrimp

## **TEMPURA CAMARÃO AMÊNDOA** — 15

### ALMOND SHRIMP TEMPURA

Nossa recomendação que não irá decepcionar

Our recommendation that will not disappoint

## **TEMPURA DE LEGUMES** — 10

### VEGGIE TEMPURA

## **SONOMONO** — 5

Pepino, cenoura, sementes de sésamo, molho de vinagre

Cucumber, carrot, sesame seeds with vinegar flavoured sauce

## **FUJI GUIA CEVICHE** — 15

Peixe Branco, pimento, cebola, tomate, azeite, coentros, dashimoto com o molho da casa com lime

White fish, capsicum, onion, tomato, olive oil, coriander, dashimoto with homemade lime sauce

## COMBINADOS COMBOS

<b>PEÇAS</b> PIECES	10	20	40
<b>FUJI GUIA ESPECIAL FUSÃO</b> FUJI GUIA SPECIAL FUSION Misto de sushi sem sashimi Sushi mix without sashimi	<b>17</b>	<b>29</b>	<b>54</b>
<b>ESCOLHA DO CHEFE</b> CHEF CHOICES Misto de sushi com sashimi Sushi mix with sashimi	<b>19</b>	<b>32</b>	<b>56</b>
<b>SUSHI TRADITIONAL</b> TRADITIONAL SUSHI Misto de sushi / escolha do chefe Sushi mix / chef choice	<b>19</b>	<b>32</b>	<b>56</b>
<b>COMBINADO TROPICAL (V)</b> TROPICAL VARIATION À base de fruta Fruit based sushi mix	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>47</b>
<b>FATIAS</b> SLICES		15	
<b>SASHIMI VARIAÇÃO DE PEIXES</b> OUR FISH SASHIMI VARIATION		<b>32</b>	

# NIGIRI

Nigiri é a forma mais popular e típica de sushi no Japão. Na maioria das vezes, o peixe fica por cima do arroz, permitindo o equilíbrio perfeito entre os dois ingredientes. Nigiri é a melhor maneira de experimentar o sabor autêntico do sushi de qualidade japonesa.

Nigiri is the most popular and typical form of sushi in Japan. Most of the time, the fish is on top of the rice, allowing for the perfect balance between the two ingredients. Nigiri is the best way to experience the authentic taste of Japanese quality sushi!

PEÇAS PIECES	4	8
<b>MAGURO</b> Atum Tuna	<b>12</b>	
<b>SAKE</b> Salmão Salmon	<b>9</b>	
<b>EBI</b> Camarão Shrimp	<b>10</b>	
<b>SUZUKI</b> Peixe branco - Lírio White fish - greater amberjack	<b>12</b>	
<b>TORO</b> Barriga de atum Tuna belly	<b>17</b>	
<b>ANAGO</b> Enguia Eel	<b>17</b>	
<b>MORIAWASE</b> Misto de nigiris Mix of nigiris		<b>19</b>

# GUNKAN

Devido à sua técnica de preparação, os Gunkans pertencem aos Nigiri. Como uma folha de nori se aninha ao redor do arroz e do recheio como um pequeno barco, isso também é conhecido como a forma de "pequeno barco". A proporção certa entre os ingredientes e o momento da preparação são particularmente exigentes com Gunkan.




Due to their preparation technique, Gunkan belong to the Nigiri. Because a sheet of nori nestles around the rice and the filling like a small boat, this is also known as the "little boat" shape. The right ratio between the ingredients and the timing of the preparation are particularly demanding with Gunkan.

<b>PEÇAS</b> <b>PIECES</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
<b>MAGURO</b> Atum Tuna	<b>16</b>	
<b>SAKE</b> Salmão Salmon	<b>10</b>	
<b>EBI</b> Camarão Shrimp	<b>10</b>	
<b>SUZUKI</b> Peixe branco - Lírio White fish - greater amberjack	<b>16</b>	
<b>TORO</b> Barriga de atum Tuna belly	<b>19</b>	
<b>ANAGO</b> Enguia Eel	<b>19</b>	
<b>FUJI GUIA</b> Salmão, camarão, ovos de peixe Salmon, shrimp, fish roe	<b>12</b>	
<b>MORIAWASE</b> Misto de gunkans Mix of gunkans		<b>24</b>

## HOSOMAKI

Hosomaki é a forma típica e clássica de rolo de sushi. Você costuma encontrar no máximo dois ingredientes além de arroz, folhas de algas e um toque de wasabi.

Hosomaki is the typical, classic roll form of sushi. You will usually find a maximum of two ingredients in addition to rice, seaweed leaves and a touch of wasabi.

<b>PEÇAS PIECES</b>	4	8
<b>SALMÃO MAKI</b> SALMON MAKI	5	9
<b>ATUM MAKI</b> TUNA MAKI	7,5	14
<b>PEPINO MAKI</b>  CUCUMBER MAKI	4	7
<b>MANGA MAKI</b>  MANGO MAKI	5	8
<b>ABACATE MAKI</b>  AVOCADO MAKI	6	10
<b>EBI MAKI</b> Camarão Shrimp	6	10

## FUTOMAKI

Futomaki significa traduzido como “sushi enrolado gordo” contendo arroz temperado e recheios envoltos em uma fina folha de alga nori torrada e seca.

Futomaki means translated “fat rolled sushi” containing seasoned rice and fillings wrapped in a thin sheet of roasted, dried nori seaweed.

<b>PEÇAS PIECES</b>	4	8
<b>MOUNT EVEREST</b> Camarão panado, manga, queijo creme, ovos de peixe, cebolinho com molho de sweet chili Breaded shrimp, mango, cream cheese, fish roe, chives with sweet chilli sauce	8	15
<b>FUTO MAKIMONO</b> Salmão, manga e pepino Salmon, mango & cucumber	7	13

# URAMAKI

Uramaki vem da América e é muito popular lá e na Europa. Eles não são muito comuns no Japão, especialmente as combinações com cream cheese são pouco usadas com os japoneses. "Uramaki" significa "enrolado por dentro": aqui o arroz fica por fora e os ingredientes, incluindo a folha de nori, ficam por dentro no centro do rolo.

Uramaki come from America and are very popular there and in Europe. They are not very common in Japan, especially the combinations with cream cheese are very unusual for the Japanese. "Uramaki" means "rolled from the inside": here the rice is on the outside and the ingredients, including the nori sheet, are on the inside in the center of the roll.

<b>PEÇAS PIECES</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
<b>CALIFORNIA MAKI</b> Salmão, manga, pepino e ovos de peixe Salmon, mango, cucumber & fish roe	<b>6</b>	<b>11</b>
<b>URAMAKI EBI</b> Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo Salmon, shrimp, mango & sesame seeds	<b>7</b>	<b>12</b>
<b>ICHIGO MAKI</b> Salmão, morango, queijo brie, amêndoa com topping de morango Salmon, strawberry, brie cheese, almond with strawberry topping	<b>7</b>	<b>13</b>
<b>SPICY TUNA</b> Atum, abacate com molho kimuchi Tuna, avocado with kimuchi sauce	<b>8</b>	<b>15</b>
<b>EMPIRE ROLLS</b> Camarão e espargo panado enrolado em salmão braseado e molho especial Breaded shrimp & asparagus rolled with braised salmon & special sauce	<b>7</b>	<b>13</b>
<b>BLACK MAKI</b> Arroz preto, salmão, queijo crême, masago arare Black rice, salmon, cream cheese, masago arare	<b>7</b>	<b>13</b>
<b>ABACATE</b> Abacate, queijo creme enrolado e molho Avocado, cream cheese rolled & sauce	<b>7</b>	<b>13</b>
<b>SPECIAL FUJI GUIA</b> Camarão panado, queijo creme enrolado em salmão braseado e molho Breaded shrimp, cream cheese, rolled with braised salmon & homemade sauce	<b>7</b>	<b>13</b>



# SASHIMI

---

Os sashimi são filés de peixe puro sem arroz, cuja preparação exige muito conhecimento do peixe e da técnica de corte. Porque o gosto pela culinária japonesa também vem do corte profissional. A propósito, o sashimi é servido sem gengibre para que o sabor puro do peixe possa se destacar.

Sashimi are pure fish fillets without rice, the preparation of which places the highest demands on fish knowledge and cutting technique. Because the taste in Japanese cuisine also comes from professional cutting. By the way, sashimi is served without ginger so that the pure fish taste can come into its own.

<b>FATIAS SLICES</b>	<b>5</b>	<b>15</b>
<b>SALMÃO</b> SALMON	<b>8</b>	
<b>ATUM</b> TUNA	<b>14</b>	
<b>PEIXE BRANCO (LÍRIO)</b> WHITE FISH (GREATER AMBERJACK)	<b>14</b>	
<b>BARRIGA DE ATUM</b> TUNA BELLY	<b>20</b>	
<b>VIEIRA</b> SCALLOP	<b>10</b>	
<b>FATIAS SLICES</b>		<b>15</b>
<b>VARIAÇÃO DE PEIXES</b> OUR FISH VARIATION		<b>32</b>

# TÁRTARO

---

O tártaro é feito de frutos do mar crus picados e amarrados com um molho especial e temperos. O tártaro é definido pela forma em que o peixe cru é fatiado – neste caso, geralmente picado ou cortado em cubos, em vez de fatiado em fatias finas.

Tartare is made of raw seafood that's chopped up and bound with a special sauce and seasonings. Tartare is defined by the shape in which the raw fish is sliced – in this case, usually minced or diced rather than sliced thinly.

## TÁRTARO DE SALMÃO – 15

### SALMON TARTAR

Salmão, cebola, tomate, pimento, gengibre, coentros com molho de kimuchi

Salmon, Onion, tomato, capsicum, ginger, coriander with kimuchi sauce

## TÁRTARO DE ATUM – 22

### TUNA TARTAR

Atum, cebola, tomate, pimento, gengibre, coentros com molho de kimuchi

Tuna, onion, tomato, capsicum, ginger, coriander with kimuchi sauce

# TEMAKI

---

Temaki é um rolo de sushi feito à mão. Um único pedaço grande de alga em forma de cone, com uma variedade de ingredientes dentro.

Temaki is a sushi hand roll. A single large, cone-shaped piece of seaweed on the outside, with a variety of ingredients inside.

## SALMÃO – 8

### SALMON

## SALMÃO & QUEIJO – 9

### SALMON & CHEESE

Salmão com queijo creme e cebolinho

Salmon with cream cheese & chives

## ATUM – 15

### TUNA

## CALIFORNIA – 10

Salmão, camarão, manga e sementes de sésamo

Salmon, shrimp, mango & sesame seeds

## TEMAKI FRITO – 10

### FRIED TEMAKI

Salmão, queijo creme, cebolinho e molho da casa com teriyaki

Salmon, cream cheese, chives & homemade teriyaki sauce

# HOT ROLL

O hot roll é uma versão empanada do tipo maki, feita com peixe, enrolada na alga e desidratada com arroz. Depois de cortados em pedaços circulares, são cobertos por uma massa de farinha de trigo e fritos, sendo servidos empanados com acompanhamento de molho.

The hot roll is a breaded version of the maki type, made with fish, rolled in seaweed and dehydrated with rice. After being sliced into circular pieces, they are covered in a dough of wheat flour and fried, being served breaded with an accompaniment of sauce.

<b>PEÇAS PIECES</b>	<b>4</b>	<b>8</b>
<b>HOT PHILADELPHIA</b> Salmão, queijo fresco Salmon, cream cheese	<b>8</b>	<b>14</b>
<b>HOT ROLL</b> Salmão, camarão, queijo fresco Salmon, shrimp, cream cheese	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>PRIMAVERA</b> Salmão, queijo fresco, morango, enrolado em massa rolo de primavera Salmon, cream cheese, strawberry, rolled in springrole pastry	<b>8</b>	<b>15</b>
<b>BUDDHA ROLL</b> Salmão, ovos de peixe, camarão, cebolinho e queijo fresco Salmon, fish roe, shrimp, chives, cream cheese	<b>8</b>	<b>15</b>
<b>HOT TUNA</b> Atum, cebolinho com tabasco e shiracha Tuna, chives with tabasco and shiracha sauce	<b>10</b>	<b>17</b>
<b>TEMPURA FUJI GUIA</b> Salmão, camarão, queijo creme, molho de teriyaki, cebolinho Salmon, Shrimp, cream cheese, teriyaki sauce, chives	<b>10</b>	<b>17</b>

# CHIRASHI

---

Chirashi é um prato de Sushi tradicional japonês, com peixe fatiado artisticamente dispersos sobre uma base de arroz avinagrado.

Chirashi is a traditional Japanese sushi dish, with artfully sliced fish dispersed over a vinegary rice base.

<b>FATIAS SLICES</b>	<b>9</b>
<b>SALMÃO</b> SALMON	<b>15</b>
Arroz sushi com salmao, cebolinho e sementes de sésamo Sushi rice with salmon, chives, sesame seeds	
<b>ATUM</b> TUNA	<b>21</b>
Arroz sushi com atum, cebolinho e sementes de sesame Sushi rice with tuna, chives, sesame seeds	
<b>CHIRASHI MISTO</b> CHIRASHI MIX	<b>19</b>
Arroz sushi com uma variação de peixe, cebolinho e sementes sésamo Sushi rice with a variation of different fishes, chives, sesame seeds	
<b>GOHAN</b>  — <b>3</b>	
Arroz sushi japonês Japanese sushi rice	

# TATAKI

---

O tataki é um corte típico japonês que pode ser utilizado em carnes e peixes. O seu preparo envolve selar ou grelhar levemente as bordas da proteína e deixar o seu interior cru.

Tataki is a typical Japanese cut that can be used in meat and fish. Its preparation involves sealing or lightly grilling the edges of the protein and leaving the inside raw.

## **SALMÃO — 15**

### **SALMON**

Salmão braseado com semente de sésamo, óleo de sésamo, cebolinho e molho teriyaki

Braised salmon with sesame seeds, sesame oil, chives and teriyaki sauce

## **ATUM — 19**

### **TUNA**

Atum braseado com semente de sésamo, óleo de sésamo, cebolinho e molho teriyaki

Braised tuna with sesame seeds, sesame oil, chives and teriyaki sauce

## **ATUM PICANTE— 20**

### **SPICY TUNA**

Atum braseado com togarashi e molho teriyaki

Braised tuna with togarashi and teriyaki sauce

## COZINHA KITCHEN

---

Uma pequena seleção de pratos quentes, alguns japoneses.  
A small selection of hot plates, some Japanese, that our clients love.

### **DOURADA GRELHADA — 18**

#### GRILLED SEA BREAM

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

### **ROBALO GRELHADO — 18**

#### GRILLED SEA BASS

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

### **SHAKE TERIYAKI — 18**

#### GRILLED JAPANESE SALMON

Salmão grelhado em molho de teriyaki com cenoura frita, soja e arroz de sushi

Grilled salmon in teriyaki sauce with fried carrots, soybeans and sushi rice

### **BIFE DA VAZIA 180g — 18**

#### SIRLOIN STEAK

Com batata fritas, arroz e salada

Accompanied with french fries, rice and salad

### **BERINGELA TERIYAKI — 12**

#### TERIYAKI EGGPLANT

Com arroz de sushi, abacate e salada romana

Accompanied with sushi rice, avocado and roman salad

## CORTES NOBRES PRIME CUTS

---

### **RIBEYE 200g — 30**

#### RIBEYE FROM THE GRILL

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

### **PICANHA DE AMÉRICA DO SUL NA PEDRA 220g — 21,50**

#### SOUTH AMERICAN RUMP CAP STEAK FROM THE GRILL

Com batatas e legumes salteados

Accompanied with potatoes and saltened vegetables

# **SOBREMESAS** DESSERTS

As sobremesas também são um mundo totalmente diferente, diversificado e às vezes desconhecido no Japão. Nós construímos a ponte para você, entre o sabor japonês ou ingredientes japoneses e a Europa. Reúne ideias de sobremesa de maneira agradável e garante uma conclusão deliciosa.

Desserts are also a completely different, diverse and sometimes unfamiliar world in Japan. We have built the bridge for you, the Japanese taste and ingredients with European Pleasantly brings ideas of dessert together and guarantees a delicious conclusion.

<b>PEÇAS</b> PIECES	4	8
<b>SUSHI BANANA HOT ROLL</b> Sushi rolo de banana com leite condensado e canela Banana sushi roll with creamy milk & cinnamon	5	9
<b>MOUSSE DE MANGA — 4,5</b> HOMEMADE MANGO MOUSSE		
<b>MOUSSE DE MARACUJÁ — 4,5</b> HOMEMADE PASSION FRUIT MOUSSE		
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE — 4,5</b> HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE		
<b>PUDIM DE PÃO — 4</b> BREAD-AND-BUTTER PUDDING		
<b>FRUTAS DA ESTAÇÃO</b> SEASONAL FRUITS		
- <b>LARANJA — 3</b> LARANJA		
- <b>ABACAXI — 4,5</b> ABACAXI		

**GELADO DA CASA — 6,5**  
HOMEMADE ICE CREAM  
Com Pistácios e água de rosas  
With pistachios and rose water

# BEBIDAS DRINKS

---

## AGUA & SODAS WATER & SODAS

---

LUSO AGUA 50cl	2
LUSO AGUA 100cl	3
SAN PELLEGRINO 75cl	4,5
CASTELLO C/G 25cl	2
CASTELLO C/G 75cl	3,5
COCA COLA 23cl	2,5
COCA COLA ZERO 23cl	2,5
SPRITE 23cl	2,5
FANTA 23cl	2,5
NESTEA (PEACH / LEMON)	2,5
GINGER ALE 25cl	2,5

## SUMOS JUICES

---

NATURAL LARANJA	3,5
LEMONADE	2,5

## CHOPE DRAFT BEER

---

CL	20	30	50
SAGRES	2	2,5	4
BOHEMIA	2	2,5	4
HEINEKEN	2	2,5	4

## CERVEJA | CIDRA BOTTLED BEER | CIDER

---

CL	33
KIRI ICHIBAN (JAP.)	3,5
SAPPORO (JAP.)	3,5
ASAHI (JAP.)	3,5
SAGRES 0,0%	3
SAGRES STOUT	3
SOMERSBY APPLE	3
SOMERSBY BLACKBERRY	3

## CAFÉ & CHÁ COFFEE & TEA

---

ESPRESSO	1
AMERICANO	1,5
CAFÉ COM LEITE WITH MILK	2
CAPPUCCINO	2,5
CHÁ TEA	3



# UÍSQE, SAKE & ESPÍRITOS

## WHISKY, SAKE & SPIRITS

### UÍSQE JAPONÊS 5cl

#### JAPANESE WHISKY 5cl

NIKKA FROM THE BARREL	9
NIKKA MALT	14
SINGLE MALT NIKKA YOICHI	16

### SINGLE MALT SCOTCH UÍSQE 5cl

#### SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 5cl

MACALLAN DOUBLE CASK 12Y	14
GLENMORANGIE 10Y	9
TALISKER 10Y	8,5
LAPHROAIG QUARTER CASK	9

### BLENDED SCOTCH UÍSQE 5cl

#### BLENDED SCOTCH WHISKY 5cl

JOHNNIE WALKER	
- RED LABEL	9
- BLACK LABEL	12
FAMOUS GROUSE	9
J&B	7
J&B RESERVE 15	9
CARDHU GOLD RESERVE	16
BUSHMILLS	10
JACK DANIEL'S	11

### SAKE 5cl

#### JAPANESE RICE WINE

SAKE OTORA JUNMAI 15%	4
SAKE SOTO JUNMAI DAINGINJO 15,5%	7
SAKE HAKUGYOKUKO 18%	8
SAKE AKASHI TAI JUNMAI TOKUBETSU 15%	5

### RUM 5cl.

#### RUM 5cl.

BACARDI	7
CAPTAIN MORGAN WHITE	7
CAPTAIN MORGAN DARK	7
DIPLOMATICO	10
HAVANA CLUB	7

### AGUARDIENTE 5cl.

#### SCHNAPPS 5cl

ADEGA VELHA 13Y	16
CRF	10
ANTIQUISSIMA	15
TRONO REAL VELHISSIMA	18
REMY MARTIN	15

### VODKA 5cl.

#### VODKA 5cl

GREY GOOSE	10
ABSOLUTE	6
NIKKA COFFEY	6

### TEQUILA 5cl.

#### TEQUILA 5cl

DON JULIO	9
OLMECA	7

# GARRAFEIRA SELECIONAR

## EXQUISITE RED WINES

---

### QUINTA DO VESUVIO DOURO, TINTO

Quinta do Vesuvio é uma renomada vinícola localizada no Vale do Douro em Portugal, conhecida por seus excelentes vinhos tintos. A vinícola foi fundada em 1827 e agora é de propriedade da família Symington. As uvas para o vinho são cultivadas exclusivamente em seus próprios vinhedos e colhidas à mão. O vinho é vermelho profundo, encorpado e com um rico aroma de frutas escuras e especiarias. Verdadeiramente um vinho requintado que é perfeito para ocasiões especiais.

Quinta do Vesuvio is a renowned winery located in the Douro Valley in Portugal, known for its excellent red wines. The winery was founded in 1827 and is now owned by the Symington family. The grapes for the wine are grown exclusively on their own vineyards and hand-picked. The wine is deep red, full-bodied, and with a rich aroma of dark fruits and spices. Truly an exquisite wine that is perfect for special occasions.

<b>CHRYSEIA</b>	<b>2015</b>	<b>259</b>
<b>CHRYSEIA</b>	<b>2020</b>	<b>149</b>
<b>QUINTA DO VESUVIO</b>	<b>2019</b>	<b>160</b>
<b>QUINTA DO VESUVIO</b>	<b>2020</b>	<b>154</b>
<b>QUINTA DO VESUVIO</b>	<b>2017</b>	<b>165</b>
<b>POST SCRIPTUM</b>	<b>2021</b>	<b>52</b>
<b>POMBAL DO VESUVIO</b>	<b>2019</b>	<b>48</b>
<b>PROZO DE RORIZ</b>	<b>2019</b>	<b>31</b>

### QUINTA DO CRASTO DOURO, TINTO

Quinta do Crasto é uma renomada vinícola localizada no Vale do Douro em Portugal, conhecida por seus excelentes vinhos. A vinícola foi fundada em 1615 e tem sido de propriedade da família Roquette desde então. Os vinhedos cobrem 130 hectares e incluem uma variedade de uvas, incluindo Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. O vinho é encorpado, vermelho profundo e apresenta notas de frutas escuras, especiarias e chocolate. Um vinho excepcional que é perfeito para ocasiões especiais.

Quinta do Crasto is a renowned winery located in the Douro Valley in Portugal, known for its excellent wines. The winery was founded in 1615 and has been owned by the Roquette family ever since. The vineyards cover 130 hectares and include a variety of grape varieties, including Touriga Nacional, Tinta Roriz, and Touriga Franca. The wine is full-bodied, deep red, and exhibits notes of dark fruits, spices, and chocolate. An outstanding wine that is perfect for special occasions.

<b>QUINTA DO CRASTO</b> Touriga Franca	<b>2017</b>	<b>145</b>
<b>QUINTA DO CRASTO</b> Touriga Franca	<b>2016</b>	<b>148</b>
<b>QUINTA DO CRASTO</b> Touriga Franca	<b>2018</b>	<b>187</b>
<b>QUINTA DO CRASTO</b> Reserva Vinha Vehlás	<b>2019</b>	<b>82</b>
<b>QUINTA DO CRASTO</b> Superior Grande	<b>2020</b>	<b>72</b>
<b>QUINTA DO CRASTO</b> Superior Douro D.O.C.	<b>2019</b>	<b>48</b>
<b>QUINTA DO CRASTO</b> Superior Touriga Franca Azul	<b>2019</b>	<b>48</b>
<b>ROQUETTE &amp; CAZES</b>	<b>2019</b>	<b>64</b>

# VINHO WINE

## VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

<b>ENCOSTA DO GUADIANA</b>	<b>24</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>VINHO VIDIGUEIRA</b>	<b>30</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>HERDADE DAS SERVAS</b>	<b>28</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>H. DAS SERVAS SANGIOVESE</b>	<b>30</b>
D.O.C. Alentejo	

## VINHO TINTO RED WINE

<b>QUINTA DA ESCUSA</b>	
Região Tejo	
<b>COPO GLASS</b>	<b>7</b>
<b>GARRAFA BOTTLE</b>	<b>28</b>
<b>CUDEL MOR CLASSICO</b>	
D.O.C. Cartaxo	
<b>COPO GLASS</b>	<b>5</b>
<b>GARRAFA BOTTLE</b>	<b>24</b>
<b>CUDEL MOR RESERVA</b>	<b>28</b>
D.O.C. Cartaxo	
<b>MONTE DAS SERVAS</b>	
D.O.C. Alentejo	
<b>COPO GLASS</b>	<b>5</b>
<b>GARRAFA BOTTLE</b>	<b>24</b>
<b>ESPORÃO RESERVA</b>	<b>51</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>CARTUXA COLHEITA</b>	<b>49</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>HERADADE DAS SERVAS</b>	<b>28</b>
D.O.C. Alentejo, Colheita Seleccionada	

## VINHO VERDE GREEN WINE

<b>MURALHAS DE MONÇÃO</b>	<b>25</b>
Região Vinhos Verdes	
<b>PALÁCIO DA BREJOEIRA</b>	<b>52</b>
Região Vinhos Verdes	
<b>SOALHEIRO ALVARINHO</b>	<b>30</b>
Região Melgaço	

## ESPUMANTE SPARKLING WINE

<b>COPO DE PROSECCO</b>	<b>6</b>
<b>GLASS OF PROSECCO</b>	
<b>PROSECCO EXTRA DRY</b>	<b>28</b>
D.O.C. Prosecco	
<b>PALAIS DE VERSAILLES BRUT</b>	<b>30</b>
Espumante Français	
<b>Q. LABOEIRA (CHARDONNAY)</b>	<b>30</b>
Região Bairrada	

## VINHO BRANCO WHITE WINE

<b>QUINTA DA ESCUSA</b>	
Região Tejo	
<b>COPO GLASS</b>	<b>6</b>
<b>GARRAFA BOTTLE</b>	<b>26</b>
<b>MONTE DAS SERVAS</b>	
D.O.C. Alentejo	
<b>COPO GLASS</b>	<b>4</b>
<b>GARRAFA BOTTLE</b>	<b>23</b>
<b>CARTUXA COLHEITA</b>	<b>47</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>QUINTA DE BACALHÔA</b>	<b>48</b>
P. Setubal	
<b>ESPORÃO RESERVA</b>	<b>48</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>ESPORÃO COLHEITA</b>	<b>35</b>
D.O.C. Alentejo	
<b>ENCOSTA DO GUADIANA</b>	<b>28</b>
D.O.C. Alentejo	

## CHAMPAGNE CHAMPAGNE

<b>VEUVE PELLETIER</b>	<b>75</b>
D.O.C. Champagne	
<b>VEUVE PELLETIER ROSÉ</b>	<b>120</b>
D.O.C. Champagne	
<b>LAURENT PERRIER ROSÉ</b>	<b>225</b>
D.O.C. Champagne	
<b>MOËT CHANDON BRUT IMP.</b>	<b>155</b>
D.O.C. Champagne	

# GIN & SANGRIA

## GIN & SANGRIA

---

### GIN SPECIALS

#### GIN SPECIALS

---

<b>SHARISH &amp; FEVER TREE</b>	<b>11</b>
Maçã verde e canela Green apple and cinnamon	
<b>BOMBAY SAPPHIRE &amp; SCHWEPPE</b>	<b>9</b>
Zest de lima e zimbro Lime zest and juniper berries	
<b>BEEFEATER &amp; SCHWEPPE</b>	<b>9</b>
Zest de lima e zimbro Lime zest and juniper berries	
<b>BROCKMANS &amp; SCHWEPPE HIBISCUS</b>	<b>11</b>
Frutos vermelhos Mixed red berries	
<b>HENDRICKS &amp; FEVER TREE</b>	<b>12</b>
Zest de pepino Cucumber zest	
<b>GIN MARE &amp; 1724 TONIC</b>	<b>13</b>
Alecrim e framboesa Rosemary and raspberry	
<b>MONKEY 47 &amp; FEVER TREE</b>	<b>14</b>
Zest de laranja Orange zest	
<b>NIKKA GIN &amp; FEVER TREE</b>	<b>11</b>
Zest de limão Lemon zest	
<b>MARTIN MIER'S &amp; SCHWEPPE</b>	<b>12</b>
Zest de lima, limão e laranja Lime, lemon and orange zest	
<b>TANQUERAY TEN &amp; SCHWEPPE</b>	<b>12</b>
Toranja Grapefruit	
<b>JINZU &amp; FEVER TREE</b>	<b>10</b>

Maçã verde  
Green apple

### SANGRIA DA CASA

#### HOMEMADE SANGRIA

---

<b>DE TINTO OU BRANCO 100cl</b>	<b>25</b>
RED OR WHITE SANGRIA	
<b>DE ESPUMANTE 100cl</b>	<b>26</b>
SPARKLING WINE SANGRIA	
Vinho espumante e frutos silvestres Sparkling wine and wild fruits	

# COQUETÉIS COCKTAILS

---

## COQUETÉIS COCKTAILS

---

<b>CAIPIRINHA</b>	<b>8</b>
Cachaça, lima, xarope de açúcar Cachaça, lime, brown sugar	
<b>BLOODY MARY</b>	<b>9</b>
Vodka, sumo de tomate, tabasco, sal & pimenta Vodka, tomato juice, tabasco, salt & pepper	
<b>DAIQUIRI MORANHO</b>	<b>10</b>
Rum, xarope de açúcar, sumo de lima, morangos curtos Rum, syrup, lime juice, strawberries	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	<b>11</b>
Vodka, licor de café, café, xarope de açúcar Vodka, coffee liquor, coffee, sugar syrup	
<b>TOM COLLINS</b>	<b>8</b>
Gin, xarope de açúcar, sumo limão Gin, sugar syrup, lime juice, soda	
<b>MARGARITA</b>	<b>10</b>
Tequila, licor de laranja, sal e lima, sumo de limão, xarope de açúcar Tequila, orange liquor, lime juice, sugar syrup, salt and lime	
<b>NEGRONI</b>	<b>9</b>
Gin, Campari e vermute tinto Gin, Campari, vermouth rosso	
<b>MIMOSA</b>	<b>7</b>
Prosecco e sumo de laranja Prosecco and orange juice	
<b>MOJITO</b>	<b>8</b>
Rum, sumo de limão, hortelã, xarope de açúcar, soda Rum, lime juice, mint leaves, sugar, soda	

## COQUETÉIS COCKTAILS

---

<b>MOSCOW MULE</b>	<b>9</b>
Vodka, ginger beer, sumo de limão Vodka, ginger beer, lime juice	
<b>WHISKY SOUR</b>	<b>10</b>
Pisco, xarope de açúcar, sumo de limão, clara de ovo Pisco, sugar syrup, lime juice, egg white	
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>10</b>
Aperol, Prosecco & soda	
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>9</b>
Vodka, Tripli Sec, sumo de limão, sumo de cranberry Vodka, Triple Dry, lime juice, cranberry juice, orange peel	
<b>PINACOLADA</b>	<b>9</b>
Rum branco, Malibu, Batida de coco, sumo de ananas White Rum, Malibu, coconut liquor, pineapple juice	
<b>DRY MARTINI</b>	<b>10</b>
Gin, vermute seco, azeitonas verde Gin, dry vermouth, green olives	
<b>CAIPIROSKA</b>	<b>8</b>
Vodka, limão, açúcar Vodka, lime, brown sugar	

## COQUETÉIS SEM ÁLCOOL MOCKTAILS

---

<b>MAZARAGRAN</b>	<b>5</b>
Café, limão e xarope de avelã Coffee, hazelnut syrup, lime	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	<b>5</b>
Ginger Ale, lima, açúcar branco e hortelã Ginger ale, lime, white sugar, min	