

## SAY CHEESE!

Os nossos queijos são servidos com pão de centeio e pão alentejano, azeitonas galegas e compota de tomate e sweet chili.

### NACIONAL (porção 100g)

Serra Amanteigado DOP – Ovelha	8
Originário da região da Serra da Estrela. Intenso, textura cremosa e sabor vibrante com final de boca persistente.	
Ilha S. Jorge DOP 3 Meses de Cura – Vaca	7€
Originário da ilha de São Jorge, Açores. Sabor e aroma de cariz ligeiramente forte, limpo e ligeiramente picante.	
Nisa DOP – Ovelha	10€
Originário da região de Nisa, no Alentejo. Possui sabor ligeiramente ácido e aroma intenso.	
Beira Baixa Picante DOP – Ovelha e Cabra	6€
Originário da região da Beira Baixa. O aroma é intenso e característico, enquanto que o sabor é acentuadamente picante.	
Marinhas Curado – Vaca	7€
Originário da região de Esposende. Suave, levemente adocicado e ligeiramente salgado.	

### INTERNACIONAL (porção 100g)

Gorgonzola DOP – Vaca	8€
Originário da região da Lombardia, Itália. Forte e picante, que pode variar de suave a muito intenso, dependendo da maturação. Os sabores são complexos, com notas salgadas, de nozes e um leve toque adocicado.	
Comté 12 Meses de Cura DOP – Vaca	12€
Originário na região do Massif du Jura, França. O aroma é robusto e frutado, com notas de nozes, manteiga e um leve toque de terra.	
Manchego DOP – Ovelha	10€
Originário da região de La Mancha, Espanha. Sabor distintivo, ligeiramente picante e apimentado, com notas de nozes e um toque de frutas secas.	
Taleggio DOP – Vaca	9€
Originário da região da Lombardia, Itália. Textura macia e cremosa, um aroma forte e um sabor frutado.	
Morbier DOP – Vaca	11€
Originário na região do Massif du Jura, França. Suave e levemente picante, com notas de nozes e um toque de leite fresco.	
Blue Stilton – Vaca	11€
Originário na região de Nottingham, Inglaterra. Notas amendoadas, terroso, ligeiramente doce e um pouco salgado.	
Chèvre – Cabra	8€
Originário na região de Nottingham, Inglaterra. Intenso, notas de ervas, especiarias e um leve toque de terra.	

### CHARME . . . CUTERIE (porção 100g)

As nossas charcutarias são servidas com pão de centeio e pão alentejano, azeitonas galegas e chutney de piquillo.

Presunto Pata Negra 15 Meses de Cura 16€  
Complexo e rico, com notas de nozes, um leve toque de doçura e um fundo salgado. A gordura é particularmente suave e saborosa, contribuindo para um sabor mais profundo e umami.

Salpicão de Porco Preto DOP 15€  
Robusto e intenso, com notas de carne curada, especiarias e um leve toque de defumado. Complexo com nuances de alho, pimenta e especiarias.

Salpicão de Quiaios 12€  
Originário da região de Quiaios, Portugal. Salpicão fabricado por método tradicional. Fumado naturalmente a lenha de azinho. Aroma característico, aromatizado pelo fumo com sabor tradicional, denotando-se o sabor a vinho e alho.

Cecina de Vaca Maturada 17€  
Podia ser presunto, mas não é!  
Carne de vaca amadurecida durante o mínimo de 12 meses e fumada em carvalho, sendo produzida de forma tradicional há mais de 2000 anos. Curada e sofisticada, de sabor único e envolvente.

## QUE LATA . . .

As nossas conservas são servidas com pão de centeio e pão alentejano, azeitonas galegas.

Sardinhas em azeite fumadas	14€
Filetes de sardinha em azeite extra virgem	15€
Sardinhas em azeite com essência de trufa	14€
Atum assado à Algarvia	15€
Atum em piri piri	13€
Filetes atum dos Açores	15€
Bacalhau, azeite e grão	17€
Bacalhau com feijão frade	17€
Bacalhau à Portuguesa com azeite, piri-piri e alho	21€
Filete de cavala em azeite com aroma de fumo	23€
Filetes de anchova em óleo vegetal	13€
Mexilhões de caldeirada	13€
Paté de cavala	15€
Paté de sardinha	15€

## PERFECT COMBINATIONS...

Servidos com pão de centeio e pão alentejano, azeitonas galegas, compota de tomate & sweet chili e chutney de piquillo.

<b>CHEESE . . . COVERY</b>	
Seleção de 3 queijos, nacionais	23€
Seleção de 5 queijos, nacionais & internacionais	31€
<b>PERFECT MATCH</b>	
Tábua de charcutarias, seleção de 3	29€
<b>TINNI TREAKS</b>	
Seleção de sardinhas – clássicas, fumadas, trufadas	26€
<b>MAIS OLHOS QUE BARRIGA . . . CHEESE &amp; CO.</b>	
Seleção de 3 queijos, 2 charcutarias e 1 conserva	35€

12:00 – 20:00

IVA incluído à taxa em vigor. | A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação. | Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe-nos. | Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

**VINO  
LOGY**  
WINE BAR

## CHAMPAGNE - ESPUMANTES - VINHOS

	Prova 25ml	½ Copo 125ml	Copo 175 ml	Garrafa 75cl
<b>CHAMPAGNE</b>				
H. Blin Brut   França	6	18	22	85
H. Blin Rose   França	6	18	22	85
H. Blin Noir   França	7	19	23	115
H. Blin Blanc de Blanc   França	8,5	24	30	120
H. Blin Bio Esprit Natur Blanc des Blancs Chardonnay   França	10	25	35	145
H. Blin Parcelaire Meunier Millesime 2015   França	12	35	45	180
H. Blin Millesime 2005   França	20	56	70	280
<b>ESPUMANTE</b>				
Quinta das Bageiras Baga Bruto   Bairrada	2,5	9	12	35
Quinta do Rol Grande Reserva Chardonnay   Lisboa	3	15	19	60
<b>VERDE</b>				
Azevedo Loureiro Alvarinho	2	6	8	25
Quinta da Calçada Exuberant Loureiro	2,5	8	11	28
Aveleda Solos de Granito Alvarinho	3	10	13	36
<b>BRANCOS LEVES &amp; AROMÁTICOS</b>				
Fiuza Chardonnay   Dão	2,5	7	9	22
Vale d. Maria Superior   Douro	3	9	11	35
Vinha de Reis   Dão	3	9	11	40
Esporão Antão Vaz   Vegan   Agricultura Biológica   Alentejo	3,5	10	12	45
<b>BRANCOS INTENSOS &amp; COMPLEXOS</b>				
Fiuza Sauvignon Blanc   Ribatejo	2,5	7	9,5	30
Quinta das Bageiras   Bairrada	3	8	11	34
Duorum   Douro	3,5	10	13	44
Verdelho Da Malhadinha   Biológico   Alentejo	4	12	17	55
Cerca dos Frades Terrantez   Açores	5	28	34	145

## ÁGUAS (garrafa 75cl)

Sem gás - VOA Água alcalina, purificada e mineralizada 4€  
Com gás - San Pellegrino 8€

### ROSE

Sossego   Alentejo	3	7	10	30
Palato do Côa   Douro	3,5	9	12	35

### TINTOS FRUTADOS & AROMÁTICOS

Aliança Reserva   Bairrada	2,5	7	10	25
Assobio   Douro	3	8	11	30
Fiuza Reserva Alicante Bouchet   Ribatejo	3	9	12	34
LV - Lobo de Vasconcelos   Alentejo	3	10	13	40
Esporão Touriga Nacional   Vegan Agricultura Biológica   Alentejo	3,5	10	12	45
Vinha Grande   Douro	4	12	15	60
Quinta do Rol Reserva Pinot Noir   Lisboa	4,5	18	24	72
Quinta Vale D. Maria   Douro	6	34	40	125

### TINTOS COMPLEXOS & ENCORPADOS

Vinha do Monte   Alentejo	2,5	6	8	28
Palato do Côa   Douro	3	9	11	32
Vale D. Maria Superior   Douro	3,5	9	12	38
Herdade dos Grous   Alentejo	3,5	13	17	45
Bacalhôa Merlot   Setúbal	4	12	17	45
Vinha de Reis Alfrocheiro   Dão	4	13	17	55
Monte Xisto Órbita   Douro	5	20	26	64
Touriga Franca Malhadinha   Biológico   Alentejo	5	22	30	90
Herdade dos Grous 23 Barricas   Alentejo	5,5	23	30	90

### VINHOS DO PORTO

Messias Extra Dry	2	4	7	28
Messias 10 Anos	3	6	11	42
Sandeman LBV	4	8	15	55
Messias 20 Anos	6,5	13	25	85
Messias 40 Anos	15	28	56	225
Vintage Sandeman Quinta do Xisto	12	25	48	150

12:00 - 20:00

IVA incluído à taxa em vigor. | A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação. | Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe-nos. | Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

**VINO  
LOGY**  
WINE BAR