

# VILLA LAUSANA

COZINHA PORTUGUESA, COM PAIXÃO



## EMENTA

### PARA COMEÇAR

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 5 MINUTOS

#### Couvert<sup>1,2,8</sup>

SELEÇÃO DE PADARIA REGIONAL,  
MANTEIGA SIMPLES E AROMATIZADA,  
AZEITONAS MARINADAS | 4,50

#### Queijo de Ovelha de Sicó<sup>2</sup>

AMANTEIGADO | 4,80

#### Sopa do Dia

3,50

#### Saco de Pão<sup>1</sup>

SELEÇÃO DE PADARIA REGIONAL ARTESANAL | 1,60

#### Azeitonas Marinadas

EM AZEITE, ALHO E ERVAS | 1,50

#### Degustação de Azeites

SELEÇÃO DE TRÊS AZEITES PORTUGUESES | 3,50

### TAPAS & PETISCOS

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 15 MINUTOS

#### Cogumelos Salteados<sup>8</sup>

EM AZEITE COM ALHO E ERVAS | 6,30

#### Castanhas Salteadas<sup>1,4,7,8,10</sup>

COM MOLHO DE MEL | 8,00

#### Laranjas Azeitadas

COM ALHO E FLOR DE SAL | 4,50

#### Tábua de Queijo e Charcutaria<sup>1,2,8,12</sup>

QUEIJO DE OVELHA DE SICÓ, CHARCUTARIA REGIONAL | 11,80



#### Chanfanito<sup>®</sup><sup>1,2,4,8,12</sup>

PASTEL DE MASSA FOLHADA NEGRA DO PICASSAS  
RECHEADO COM GRELOS E A NOSSA CHANFANA | 5,20

#### Croquetes de Alheira<sup>1,2,4,6,7,12</sup>

COM MOLHO DIJONNAISE | 7,00

#### Morcela Salteada<sup>1,12</sup>

COM MEL E MAÇÃ | 7,70

#### Ovos mexidos<sup>1,2,4</sup>

COM ALHEIRA | 6,40



#### Queijo de Ovelha Caramelizado<sup>2</sup>

COM MEL | 8,10

#### Pastéis de Bacalhau<sup>1,3,4,5,6,14</sup>

GOURMET 45% BACALHAU (3 UNIDADES) | 6,00

#### Gambas ao alho<sup>3,5,10,12,14</sup>

GAMBAS SALTEADAS COM ALHO, PIRI-PIRI E COENTROS | 12,50



#### Tiborna do Ti João Fantocha<sup>1,3,5,12,14</sup>

FATIA DE BROA COM SALTEADO DE COUVE, BACALHAU LASCADO  
E AZEITONAS | 9,00

### LEGENDA



SUGESTÃO PARA UTENTES/VISITANTES DA N2



PRATO MEDALHADO EM CONCURSO GASTRONÓMICO

ALERGÉNIOS: 1=GLUTEN, 2=PRODUTOS LÁCTEOS, 3=CRUSTÁCEOS, 4=OVOS, 5=PEIXE, 6=AMENDOINS, 7=SOJA, 8=FRUTOS CASCA RIJA, 9=AIPO, 10=MOSTARDA, 11=SÉSAMO, 12=SULFITOS, 13=TREMOÇOS, 14=MOLUSCOS. INDEPENDENTEMENTE DA INDICAÇÃO, TODOS OS PRATOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALÉRGENOS. SE TEM UMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, POR FAVOR, INFORME O COLABORADOR AQUANDO DO PEDIDO.

## ESPECIALIDADES DO MAR

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 35 MINUTOS

### Açorda de Gambas<sup>1,2,3,5,10,12,14</sup>

CREMOSA AÇORDA DE PÃO RÚSTICO, COENTROS FRESCOS, ALHO E GAMBAS | 16,80

### Bacalhau Confitado, Carolino do Mondego e Coentros<sup>2,3,4,5,6,14</sup>

TRANCHE DE BACALHAU (CURA DE 9 MESES) CONFITADO EM AZEITE, REDUÇÃO DE BULHÃO PATO, ARROZ CAROLINO DO MONDEGO CREMOSO COM COENTROS | 19,50

### Caril de Gambas<sup>1,2,3,5,10,12,14</sup>

SUAVE MOLHO DE CARIL REFRESCADO COM COENTROS, GAMBAS, ARROZ | 15,60

### Feijoada de Polvo à Serrana<sup>1,2,3,5,9,12,14</sup>

RICA E CREMOSA FEIJOADA COM FEIJOCA SERRANA E TENTÁCULOS DE POLVO | 18,10



### Migas de Broa e Bacalhau<sup>1,3,4,5,6,8,12,14</sup>

LASCAS DE BACALHAU (CURA DE 9 MESES), BROA DE SERPINS, COENTROS FRESCOS, GRELOS E OVO ESTRELADO | 17,50

## ESPECIALIDADES DO CAMPO

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 35 MINUTOS

### Bife à Lausana<sup>2,6,8,12</sup>

BIFE DO LOMBO COM MOLHO DE VINHO DO PORTO E NATAS, BATATA FRITA, LEGUMES SALTEADOS | 18,20

### Chanfana<sup>2,8,12</sup>

ELABORADA TRADICIONALMENTE, SEGUNDO A RECEITA DA AVÓ MARIA, COM VINHO TERRAS DE SICÓ | 17,40



### Medalhões de Javali,

### Cogumelos Selvagens e Castanhas<sup>8,12</sup>

COM MOLHO DE VINHO TINTO, SALTEADO DE COGUMELOS SELVAGENS, GRELOS E CASTANHAS | 19,50

### Migas de Broa e Alheira<sup>1,6,7,8,12</sup>

ALHEIRA DE MIRANDELA, BROA DE SERPINS, COENTROS FRESCOS, GRELOS E OVO ESTRELADO | 13,70

## PRATOS VEGETARIANOS

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 35 MINUTOS

### Fusilli Rústica<sup>1,8,9,10,12</sup>

MASSA FUSILLI, COGUMELOS, CURGETE, CEBOLA, BERINGELA, TOMATE CHERRY, PIMENTO E MOLHO DE TOMATE | 9,80

### Seitan, Cogumelos Selvagens e Castanhas<sup>1,7,8,12</sup>

COM MOLHO DE VINHO TINTO, SALTEADO DE COGUMELOS SELVAGENS, GRELOS E CASTANHAS | 14,80

### LEGENDA



SUGESTÃO PARA UTENTES/VISITANTES DA N2



PRATO MEDALHADO EM CONCURSO GASTRONÓMICO

ALERGÊNIOS: 1=GLUTEN, 2=PRODUTOS LÁCTEOS, 3=CRUSTÁCEOS, 4=OVOS, 5=PEIXE, 6=AMENDOINS, 7=SOJA, 8=FRUTOS CASCA RIJA, 9=AIPO, 10=MOSTARDA, 11=SÊSAMO, 12=SULFITOS, 13=TREMOÇOS, 14=MOLUSCOS. INDEPENDENTEMENTE DA INDICAÇÃO, TODOS OS PRATOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALÉRGENOS. SE TEM UMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, POR FAVOR, INFORME O COLABORADOR AQUANDO DO PEDIDO.

## PRATOS DO QUOTIDIANO

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 25 MINUTOS

### Bife com Ovo a Cavalo <sup>2,4,6,10,12</sup>

BIFE ANGUS DA ALCATRA, OVO ESTRELADO, ARROZ, BATATA FRITA E SALADA DO DIA | 14,10

### Cheeseburger <sup>1,2,4,6,7,8,9,10, 11,12</sup>

HAMBÚRGUER DE CARNE ANGUS, QUEIJO, ALFACE, TOMATE, MOLHO BURGER, BATATA FRITA | 10,80

### Francesinha <sup>1,2,4,6,8,10, 11,12</sup>

BIFE (ALCATRA ANGUS OU PEITO DE FRANGO), SALSICHA, CHOURIÇÃO, OVO ESTRELADO, QUEIJO, MOLHO ESPECIAL PICANTE E BATATA FRITA | 15,60



### Frango com Molho de Laranja <sup>1,6,8,9,10, 11</sup>

SUCULENTOS BIFINHOS DE PEITO DE FRANGO, ARROZ, BATATA FRITA E SALADA DO DIA | 10,40

## PRATOS INFANTIS

EXCLUSIVO PARA CRIANÇAS ATÉ 10 ANOS - TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 25 MINUTOS

### Bifinho de Peito de Frango <sup>1,6,8,11</sup>

COM ARROZ E BATATA FRITA | 7,70

### Hambúrguer infantil <sup>1,6,8,11,12</sup>

HAMBÚRGUER COM BATATA FRITA | 7,30

## OS ACOMPANHAMENTOS

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 10 MINUTOS

### Salada mista <sup>9,10,12</sup>

2,50

### Batata frita <sup>1,6,8, 11</sup>

3,50

### Legumes salteados <sup>8,9,10,12</sup>

CURGETE, CEBOLA, BERINGELA, TOMATE CHERRY E PIMENTO | 4,00

### Molho de Francesinha

dose extra | 2,50 <sup>6,8,10, 11,12</sup>

### Arroz <sup>8</sup>

2,50

### Grelos salteados <sup>12</sup>

4,00

### Maionese/Ketchup

0,30

## AS IRRESISTÍVEIS SOBREMESAS

TEMPO MÉDIO DE SERVIÇO: 10 MINUTOS

### Laranja laminada

COM MEL SERRA DA LOUSÃ DOP | 3,00

COM DSF MOSCATEL ROXO SUPERIOR 2007 | +5,00

### Tarte de Limão Merengada <sup>1,2,4,6,8,11</sup>

GELADO BAUNILHA | 5,90

COM BLACKETT OLD WHITE 10 ANOS | +5,50

### Cheesecake de Morango e Licor Beirão <sup>1,2,4,6,8,11</sup>

GELADO BAUNILHA - CONTÉM ÁLCOOL | 5,90

COM DALVA TAWNY 10 ANOS | +5,50

### Toucinho do Céu de Castanha <sup>1,2,4,6,8,11</sup>

GELADO BAUNILHA | 5,90

COM ILHA DO PICO 10 ANOS | +8,00



### Dona Maria <sup>2,4,6,8,11</sup>

(BOLO DE NOZ, DOCE D'OVOS E MARMELADA)  
GELADO BAUNILHA | 5,90

COM DALVA TAWNY 20 ANOS | +7,00

### Degustação de Bombons Artesanais <sup>1,2,4,6,8</sup>

1 CERVEJA CANDAL, 1 MEL SERRA DA LOUSÃ,  
1 QUEIJO DE OVELHA DE SICÓ | 5,20

COM PROVA DE PORTO TAWNY + PORTO RUBY | +8,00

### Fondant de Cacau 70% e Caramelo <sup>1,2,4,6,8,11</sup>

GELADO BAUNILHA | 5,90

COM COCKBURN'S LBV 2017 | +4,50



### Pudim da Graça <sup>1,2,4,8</sup>

(PUDIM DE BROA, MEL E LIMÃO) | 5,00

COM ESPUMANTE QUINTA DA LAPA RESERVA | +5,00

### LEGENDA



SUGESTÃO PARA UTENTES/VISITANTES DA N2



PRATO MEDALHADO EM CONCURSO GASTRONÓMICO

ALERGÊNIOS: 1=GLUTEN, 2=PRODUTOS LÁCTEOS, 3=CRUSTÁCEOS, 4=OVOS, 5=PEIXE, 6=AMENDOINS, 7=SOJA, 8=FRUTOS CASCA RIJA, 9=AIPO, 10=MOSTARDA, 11=SÊSAMO, 12=SULFITOS, 13=TREMOÇOS, 14=MOLUSCOS. INDEPENDENTEMENTE DA INDICAÇÃO, TODOS OS PRATOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALÉRGENOS. SE TEM UMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA, POR FAVOR, INFORME O COLABORADOR AQUANDO DO PEDIDO.



## CARTA DE VINHOS E BEBIDAS WINES & DRINKS LIST

### GIN TÓNICO GIN & TONIC

<b>Adamus</b>	9,50
APENAS COM ÁGUA TÓNICA <i>Um gin Super Premium, delicado e frutado, com 18 botânicos biológicos portugueses, incluindo-se uvas da casta Baga.</i> DASH OF OLD WHITE PORT 10 YEARS, TONIC WATER <i>A super premium gin, delicate &amp; fruity, made with 18 organic portuguese botanicals, including Baga grapes (local varietal)</i>	
<b>Arbun Juniper Premium</b>	7,00
APENAS COM ÁGUA TÓNICA <i>Um gin aromático e carismático que junta o medronho aos botânicos característicos do Algarve.</i> JUST WITH, TONIC WATER <i>A blend of "medronho" and botanicals from Algarve that produces an aromatic and charismatic gin.</i>	
<b>Originall Lux</b>	7,50
ZEST DE LIMÃO, CANELA, ÁGUA TÓNICA <i>Um tributo aos descobrimentos portugueses, com as notas de especiarias das Índias e de lima das américas.</i> LEMON ZEST, CINNAMON, TONIC WATER <i>A tribute to Portuguese discoveries, with notes of spices from India and lime from the Americas</i>	
<b>Sharish</b>	8,00
CARPACCIO DE MAÇÃ, ÁGUA TÓNICA <i>Um gin destilado lentamente no Alentejo com base de aguardente de maçã bravo de Esmolfê.</i> APPLE CARPACCIO, TONIC WATER <i>Slowly distilled in Alentejo, with a "Bravo de Esmolfê" apple brandy base.</i>	
<b>Xapa 5</b>	6,50
ZEST DE LIMÃO, ÁGUA TÓNICA <i>Um London Dry Gin com toque português.</i> LEMON ZEST, TONIC WATER <i>A London Dry Gin with Portuguese accent.</i>	

### COCKTAILS

<b>Port &amp; Tonic</b>	7,00
PORTO DRY WHITE, ÁGUA TÓNICA, ZEST DE LIMÃO DRY WHITE PORT, TONIC WATER, LEMON ZEST	
<b>Beirão &amp; Tonic</b>	6,50
LICOR BEIRÃO, ÁGUA TÓNICA, ZEST DE LARANJA BEIRÃO LIQUEUR, TONIC WATER, ORANGE ZEST	
<b>Portuguese Negroni</b>	9,00
GIN, PORTO LBV, MARTINI BITTER	
<b>Negroni</b>	9,50
GIN, MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO MARTINI BITTER	

### VERMUTES E APERITIVOS VERMOUTHS & APERITIFS

<b>Dalva Dry White</b> (VINHO DO PORTO)	4,50
<b>Dalva Dry White Reserva</b> (VINHO DO PORTO)	5,00
<b>Martini Riserva Speciale Ambrato</b>	4,50
<b>Martini Riserva Speciale Rubino</b>	4,50
<b>Martini Bitter</b>	4,50
<b>PerSe Aperitivo</b>	4,50

### AGUARDENTES (5CL) PORTUGUESE BRANDIES

<b>Ag. Medronho Arbun</b> (ALGARVE)	6,50
<b>Ag. Bagaceira Velha Caves S. João</b> (BAIRRADA)	5,00
<b>Ag. Vínicas Envelhecidas/Brandy</b>	
<b>Companhia das Lezírias 40 Anos</b> (TEJO)	15,00
<b>Frade</b> (LISBOA - ALCOBAÇA)	6,00
<b>DOC Lourinhã XO</b> (LISBOA - LOURINHÃ)	7,50
<b>Mq. de Marialva XO 20 Anos</b> (BAIRRADA)	8,50
<b>Mulher de Capote</b> (AÇORES)	7,00
<b>Ponte de Lima DOC</b> (VINHOS VERDES)	6,50

### LICORES PORTUGUESES (5CL) PORTUGUESE LIQUEURS

<b>Amarguinha</b>	3,50
<b>Beirão d'Honra</b>	4,50
(LOUSÃ'S LIQUEUR - TRIBUTE TO THE FOUNDER)	
<b>Licor Beirão</b>	3,50
(LOUSÃ'S LIQUEUR - THE ORIGINAL)	
<b>Ginja d'Óbidos</b>	4,00

### WHISKIES (5CL)

<b>Woodwork Rare Portuguese Cask</b>	9,50
CASK STRENGTH	
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	4,50
<b>JB Reserve 15 Anos</b>	5,00
<b>Johnnie Walker Black Label 12 Anos</b>	6,00
<b>Bushmills</b>	4,50

VINHOS DO PORTO  
E OUTROS LICOROSOS (±5CL)

PORT AND OTHER LIQUEURS WINES

<b>Blackett White 10 Anos</b>	<b>6,50</b>
VINHO DO PORTO	
<b>Dalva White Colheita 2011</b>	<b>6,50</b>
VINHO DO PORTO	
<b>Cockburn's L.B.V. 2015</b>	<b>5,50</b>
VINHO DO PORTO	
<b>Dalva Tawny 10 Anos</b>	<b>6,50</b>
VINHO DO PORTO	
<b>Dalva Tawny Colheita 2011</b>	<b>6,00</b>
VINHO DO PORTO	
<b>Dalva Tawny 20 Anos</b>	<b>7,50</b>
VINHO DO PORTO	
<b>Ilha do Pico 10 Anos</b>	<b>8,00</b>
LICOROSO DO PICO - MEIO DOCE	
<b>DSF Moscatel Roxo Superior 2007</b>	<b>6,50</b>
MOSCATEL DE SETÚBAL	

Taxa de Rolha (POR GARRAFA) 8,00  
"BRING YOUR OWN BOTTLE" FEE (PER BOTTLE)

VINHOS A COPO (±15CL)  
WINE BY THE GLASS

<b>Sugestão do Dia</b> (TINTO/BRANCO)	<b>4,50</b>
SUGGESTION OF THE DAY (RED/WHITE)	
<b>Wine Pairing</b> (TINTO/BRANCO)	<b>8,50</b>
UM VINHO ESPECIALMENTE SELECIONADO PARA HARMONIZAR COM O SEU PRATO A SPECIALLY SELECTED WINE TO PAIR WITH YOUR DISH	

VINHOS ESPUMANTES  
SPARKLING WINES

<b>Dalva</b>	<b>15,90</b>
DOURO   2022   11,5%VOL TINTA BARROCA, TINTA AMARELA	
<b>Mar Salgado</b>	<b>14,90</b>
LISBOA   NI   12,5%VOL ARINTO, CHARDONNAY, FERNÃO PIRES	
<b>PGA Bruto</b>	<b>17,90</b>
BAIRRADA   2020   12,5%VOL BICAL, CERCIA, CHARDONNAY	

VINHOS ROSÉS  
ROSÉ WINES

<b>Dona Paterna Alvarinho-Vinhão</b>	<b>15,90</b>
VINHO VERDE   2022   12,5%VOL ALVARINHO, VINHÃO	
<b>Rosé da Fita Preta Cuvée nº5</b>	<b>22,90</b>
ALENTEJO   NON MILLESIMÉ   12,5%VOL ARAGONÊS, CASTELÃO, TRINCADEIRA	

VINHOS TINTOS  
RED WINES

SUGESTÃO DO ESCANÇÃO  
SOMMELIER'S SUGGESTION

**Herédias Reserva** 19,90  
DOURO | 2020 | 13,5%VOL | COMPLEXO AVELUDADO  
TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ, TINTA BARROCA

**Fita Preta** 19,90  
ALENTEJO | 2019 | 14,5%VOL | FRUTADO ENCORPADO  
ARAGONÊS, TRINCADEIRA, ALICANTE BOUSCHET

**Tyto Alba Biológico** 20,90  
TEJO | 2019 | 14%VOL | COMPLEXO INTENSO  
ALICANTE BOUSCHET

FRUTADOS ELEGANTES  
FRUITY & ELEGANT

**Paixão Natural** 12,90  
TERRAS DE SICÓ | 2021 | 13,5%VOL  
BAGA, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL

**Ribeiro Santo Automático** 18,90  
DÃO | 2021 | 13,5%VOL  
TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, TINTA RORIZ

**Mar Salgado** 12,90  
LISBOA | 2020 | 13%VOL  
ARAGONÊS, CASTELÃO, TOURIGA NACIONAL

**Astronauta Aragonéz** 16,90  
ALENTEJO | 2022 | 13,5%VOL  
ARAGONEZ

FRUTADOS ENCORPADOS  
FRUITY & FULL-BODIED

**Rabarrabos** 15,90  
TERRAS DE SICÓ | 2021 | 13,5%VOL  
ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL, TRINCADEIRA

**Casa de Saima Baga Tonel 10** 20,90  
BAIRRADA | 2021 | 12%VOL  
BAGA

**Tyto Alba Touriga Nacional** 20,90  
TEJO | 2018 | 14%VOL  
TOURIGA NACIONAL

**Astronauta Touriga Nacional** 15,90  
LISBOA | 2021 | 13%VOL  
TOURIGA NACIONAL

**Herédias** 15,90  
DOURO | 2020 | 13,5%VOL  
TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA,  
TINTA RORIZ, TINTA AMARELA

**Maçanita** 19,90  
DOURO | 2019 | 14,5%VOL  
TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS, SOUSÃO

COMPLEXOS AVELUDADOS  
COMPLEX & VELVETY

**Monte Formigão Reserva** 21,90  
TERRAS DE SICÓ | 2018 | 13%VOL  
BAGA

**PGA Reserva** 17,90  
BAIRRADA | 2020 | 13,5%VOL  
BAGA, TOURIGA NACIONAL

**Memórias de Santar Reserva** 24,90  
DÃO | 2020 | 14%VOL  
TOURIGA NAC., ALFROCHEIRO, ALICANTE BOUSCHET

**Quinta de Ventozelo Touriga Franca** 20,90  
DOURO | 2019 | 14%VOL  
TOURIGA FRANCA

COMPLEXOS INTENSOS  
COMPLEX & INTENSE

**Encosta da Criveira Premium** 18,90  
TERRAS DE SICÓ | 2020 | 15%VOL  
BAGA, TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO

**Maçanita Reserva** 27,90  
DOURO | 2020 | 14%VOL  
SOUSÃO, TOURIGA NACIONAL, MISTURA DE CASTAS  
TRADICIONAIS

**Maçanita Letra A Touriga Nacional** 34,90  
DOURO | 2020 | 14,5%VOL  
TOURIGA NACIONAL

**Duque de Palmela Reserva** 14,90  
PENÍNSULA DE SETÚBAL | 2020 | 13,5%VOL  
SYRAH, TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON

**Fita Preta - Palpite Reserva** 28,90  
ALENTEJO | 2019 | 15%VOL  
ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, TOURIGA NACIONAL,  
ALFROCHEIRO, TRINCADEIRA

AUTÊNTICOS  
AUTHENTIC

**Encosta da Criveira Lote 60 Reserva Esp.** 30,90  
TERRAS DE SICÓ | 2020 | 14,5%VOL  
BAGA, TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO

**ZOM Coleção** 40,90  
DOURO | 2016 | 13,5%VOL  
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, VINHAS VELHAS

**Chão dos Eremitas Tinta Carvalha** 38,90  
ALENTEJO | 2019 | 14%VOL  
TINTA CARVALHA

**Preta Cuvée Grande Reserva** 88,90  
ALENTEJO | 2018 | 15%VOL  
ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, BAGA, TRINCADEIRA

VINHOS BRANCOS  
WHITE WINES

SUGESTÃO DO ESCANÇÃO  
SOMMELIER'S SUGGESTION

Herédias 15,90

DOURO | 2020 | 12,5%VOL | FRESCO ELEGANTE  
VIOSINHO, RABIGATO, GOUVEIO, ARINTO

Fita Preta 19,90

ALENTEJO | 2021 | 12,5%VOL | FRESCO AROMÁTICO  
ROUPEIRO, RABO DE OVELHA, ANTÃO VAZ, TAMAREZ,  
ALICANTE BRANCO, ARINTO

Casa Américo Encruzado Reserva 21,90

DÃO | 2021 | 13%VOL | COMPLEXO ESTRUTURADO  
ENCRUZADO

FRESCOS E AROMÁTICOS  
FRESH & AROMATIC

Paixão Natural 12,90

TERRAS DE SICÓ | 2022 | 13%VOL  
ARINTO, CERCIAL, FERNÃO PIRES

Tyto Alba Sauvignon Blanc 17,90

TEJO | 2020 | 12,5%VOL  
SAUVIGNON BLANC

Maçanita A Laranja do Norte 25,90

DOURO | 2020 | 12%VOL  
CÓDEGA DO LARINHO, GOUVEIO, VIOSINHO

Astronauta Arinto 14,90

VINHO VERDE | 2022 | 11%VOL  
ARINTO

Dona Paterna Alvarinho 20,90

VINHO VERDE | 2022 | 12,5%VOL  
ALVARINHO

Mar Salgado Vinho Verde 13,90

VINHO VERDE | N.I. | 11%VOL  
LOUREIRO, TRAJADURA, ARINTO

FRESCOS COM MINERALIDADE  
FRESH WITH MINERALITY

Vinha de Santa Maria Granítico 21,90

DÃO | 2020 | 13,5%VOL  
ENCRUZADO

Arinto do Açores 31,90

AÇORES | 2018 | 12,5%VOL  
ARINTO DOS AÇORES

Branco Vulcânico 27,90

AÇORES | 2018 | 12,5%VOL  
ARINTO DOS AÇORES, VERDELHO

FRESCOS E ELEGANTES  
FRESH & ELEGANT

Monte Formigão Reserva 18,90

TERRAS DE SICÓ | 2017 | 13,5%VOL  
FERNÃO PIRES

Casa de Saima Vinhas Velhas 20,90

BAIRRADA | 2019 | 13%VOL  
BICAL, MARIA GOMES, CERCEAL

Memórias de Santar 18,90

DÃO | 2022 | 12,5%VOL  
ENCRUZADO, MALVASIA FINA

Maçanita 19,90

DOURO | 2020 | 12,5%VOL  
VIOSINHO, GOUVEIO, CÓDEGA DO LARINHO

Duque de Palmela 14,90

PENÍNSULA DE SETÚBAL | 2021 | 12,5%VOL  
VIOSINHO, SAUVIGNON BLANC

Fita Preta – Branco de Indígenas 27,90

ALENTEJO | 2019 | 12%VOL  
ARINTO

COMPLEXOS E ESTRUTURADOS  
COMPLEX & STRUCTURED

Encosta da Criveira Reserva Especial 20,90

TERRAS DE SICÓ | 2021 | 14,5%VOL  
FERNÃO PIRES, ARINTO

PGA Reserva 17,90

BAIRRADA | 2021 | 13%VOL  
CERCIAL, CHARDONNAY, ARINTO

AdegaMãe Reserva 21,90

LISBOA | 2019 | 13%VOL  
VIOSINHO, ALVARINHO, CHARDONNAY

Quinta do Cume Reserva 22,90

DOURO | 2019 | 13%VOL  
MALVASIA FINA, RABIGATO, VIOSINHO, GOUVEIO

Fita Preta - Branco da Talha 27,90

ALENTEJO | 2019 | 12,5%VOL  
ROUPEIRO E ANTÃO VAZ

Fita Preta - Palpite Reserva 27,90

ALENTEJO | 2018 | 13,5%VOL  
ARINTO, TAMAREZ, ALICANTE BRANCO, ANTÃO VAZ,  
VERDELHO

AUTÊNTICOS  
AUTHENTIC

Vinha das Penicas 30,90

TERRAS DE SICÓ | 2017 | 12%VOL  
VINHEDOS ANTIGOS

Casa do Canto 3 Barricas 84,90

BAIRRADA | 2018 | 14%VOL  
ARINTO

Canada do Monte 84,90

AÇORES | 2018 | 13,5%  
ARINTO DOS AÇORES (>95%), FIELD BLEND

Fita Preta - A Laranja Mecânica 25,90

ALENTEJO | 2020 | 12,5%VOL  
ARINTO, ROUPEIRO, VERDELHO

Fita Preta - Chão dos Eremitas 31,90

Alicante Branco

ALENTEJO | 2019 | 12%VOL  
ALICANTE BRANCO

**SANGRIA**  
**DE FRUTOS SILVESTRES**  
**WITH WILD BERRIES**  
**(JARRO 1L | 1L PITCHER)**

Tinta	16,90
Vinho Verde	16,90
Espumante	16,90

**CERVEJA & CIDRA**  
**BEER & CIDER**

Estrella Damm 0,25L	2,50
Candal Blonde Ale 0,33L	4,00
4,1%VOL - AVES E PEIXES 4,1%AVB - POULTRY AND FISH	
Candal Dark Mild 0,33L	4,00
3,8%VOL - BIFES, QUEIJOS E TARTES DOCES 3,8%AVB - STEAKS, CHEESES AND SWEET PIES	
Candal IPA 0,33L	4,00
6%VOL - FRANCESINHAS, HAMBÚRGUERES E PRATOS DE CARNE 6%AVB - FRANCESINHA, BURGERS AND MEAT DISHES	
Candal Witbier 0,33L	4,00
5,5%VOL - SALADAS E MARISCO 5,5%AVB - SALADS AND SEAFOOD	

**ÁGUA**  
**WATER**

Água mineral natural 0,50L	1,90
MINERAL WATER 0,5L	
Água mineral natural 1L	3,70
MINERAL WATER 1L	
Água gaseificada 0,25L	2,20
SPARKLING WATER 0,25L	
Água gaseificada 0,75L	4,00
SPARKLING WATER 0,75L	

**REFRIGERANTES**  
**SOFT DRINKS**

O nosso Iced Tea de Limão 0,30L	2,50
LEMON ICED TEA OF THE HOUSE	
Sumo do Dia 0,30L	2,50
JUICE OF THE DAY	
Pepsi Original/Zero 0,30L	2,50
Água Tônica 0,25L	2,50
TONIC WATER	

**CAFETARIA**  
**COFFEE & TEA**

Expresso/Decafeinado NESPRESSO	€1,00
ESPRESSO/DECAF	
Abatanado NESPRESSO	€1,10
CAFFÈ AMERICANO	
Café Pingado NESPRESSO	€1,20
ESPRESSO MACCHIATO	
Garoto NESPRESSO	€1,50
ESPRESSO WITH MILK FOAM	
Cappuccino NESPRESSO	€2,00
COFFEE WITH MILK FOAM	
Chá/Infusão (bule)	€3,50
TEA OR INFUSION	



## BIOGRAFIA DO ESCANÇÃO RUBEN ALCOFORADO

### SOMMELIER RUBEN ALCOFORADO BIOGRAPHY

Ruben Alcoforado nasceu em 1990 e é o proprietário do Restaurante Villa Lausana, desempenhando as funções de Gerente, Chefe de Sala e Escanção. É natural de Miranda do Corvo, contudo, vive na Lousã desde os seus 9 anos de idade.

Inaugurou o Villa Lausana em Agosto de 2014, após 8 meses de profundas melhorias e adaptações do espaço ao conceito que projetou.

Em Setembro de 2015, no sentido de aprofundar os seus conhecimentos teórico-práticos e, assim, melhorar o serviço do Villa Lausana, ingressa no curso de Gestão Hoteleira de Restauração e Bebidas na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC), tendo concluído o mesmo com notável distinção em janeiro de 2017.

Em busca de uma especialização na área dos vinhos, para reforçar ainda mais a componente vínica do Restaurante Villa Lausana, ingressa na edição de 2018 do Curso de Escanção, também na EHTC, tendo concluído o mesmo com distinção.

Desde 2019 tem ministrado várias formações na área do serviço de vinhos e bebida para profissionais e estudantes.

Nos últimos anos tem dedicado a maior parte do seu tempo ao Villa Lausana e à satisfação dos seus clientes.

Na estruturação desta carta de vinhos, procurou selecionar, das mais relevantes regiões vitivinícolas portuguesas, vinhos singulares e diferenciados, que elevam a experiência enogastronómica, junto com as iguarias do Villa Lausana, provando todas as semanas vários vinhos que possam vir a integrar a sua carta no futuro.

A sua região favorita, pela proximidade, pelo carácter rustico, pelo contexto sociocultural das produções e pelo potencial enogastronómico, é as Terras de Sícó, mas também a Bairrada e o Dão.

É, ainda, um confesso apreciador e admirador do Vinho do Porto e de tudo o que ele representa, não só pelo produto, mas por toda a história e cultura que o rodeia e pela influência que exerceu na produção e comércio de vinho em Portugal e no mundo.

Ruben Alcoforado was born in 1990 and is the owner of Villa Lausana Restaurant, where he holds the positions of Manager, Head Waiter, and Sommelier. Although originally from Miranda do Corvo, he has been living in Lousã since the age of nine.

Villa Lausana was inaugurated in August 2014, following eight months of extensive improvements and adaptations to align the space with his envisioned concept.

In September 2015, with the aim of deepening his theoretical and practical knowledge and enhancing the service at Villa Lausana, he enrolled in the Hospitality Management course specializing in Restaurant and Beverage at the School of Hotel and Tourism in Coimbra, successfully completing it with notable distinction in January 2017.

In search of specialization in the field of wines, to further strengthen the wine aspect of Restaurant Villa Lausana, he joined the 2018 edition of the Sommelier course at the School of Hotel and Tourism in Coimbra, completing it with distinction.

Since 2019, he has been conducting several training sessions in the area of wine and beverage service for professionals and students.

In recent years, he has dedicated the majority of his time to Villa Lausana and the satisfaction of his customers.

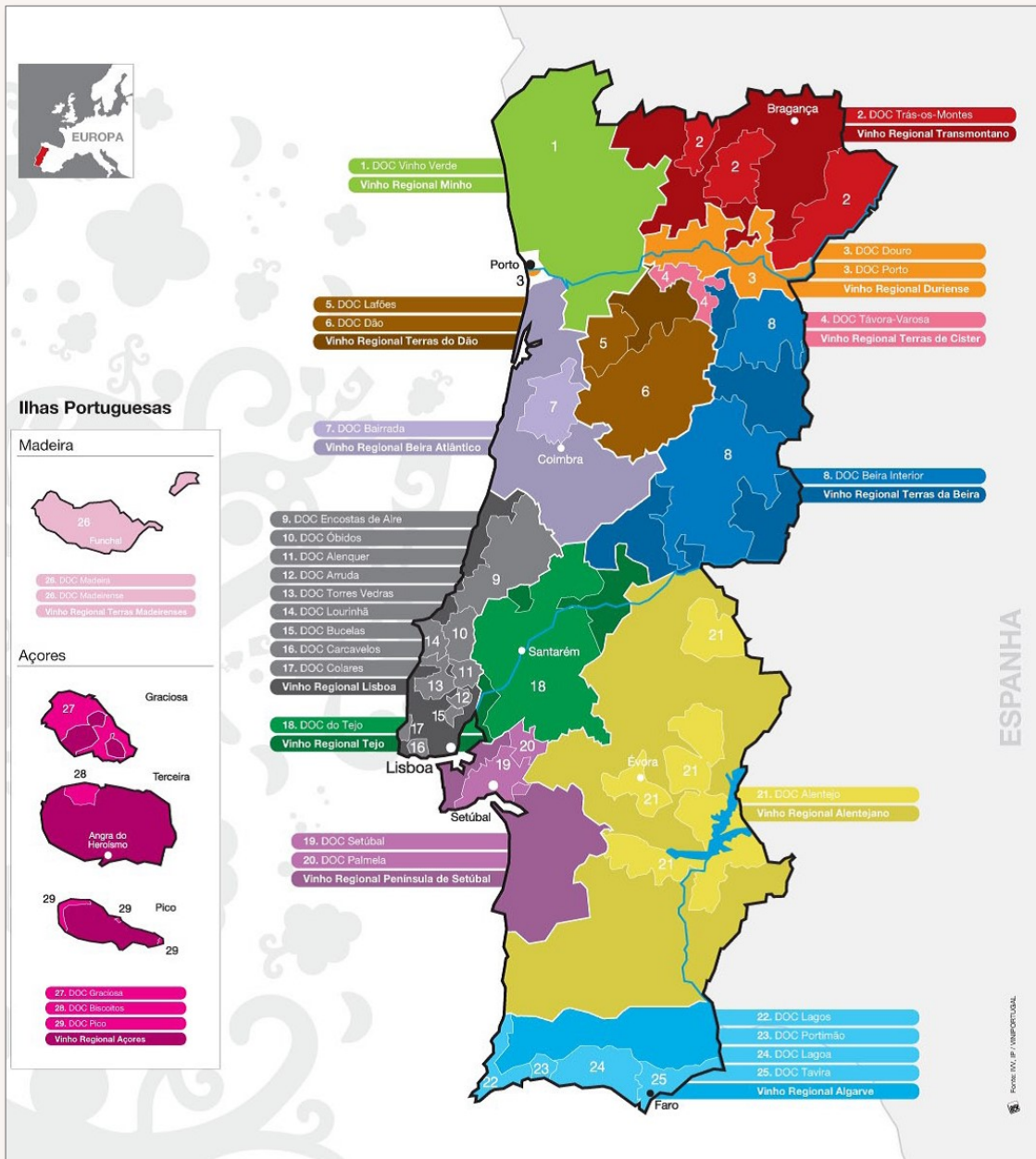
When structuring the wine list, he sought to select unique and distinctive wines from the most relevant Portuguese wine regions, enhancing the enogastronomic experience alongside Villa Lausana's delicacies. Each week, he samples several wines that may potentially be included in the menu in the future.

His favourite region, due to its proximity, rustic character, socio-cultural context of production, and enogastronomic potential, is Terras de Sícó, as well as Bairrada and Dão.

He is also an avowed appreciator and admirer of Port Wine and everything it represents – not just the product itself, but the rich history, culture, and influence that surround it, and its impact on the production and trade of wine in Portugal and the world.



# PORTUGUESE WINE REGIONS & APPELLATIONS



FONTE: WWW.WINESOFPORTUGAL.INFO

## A NOSSA REGIÃO: BEIRA ATLÂNTICO E TERRAS DE SICÓ OUR REGION: BEIRA ATLÂNTICO & TERRAS DE SICÓ

A Região Vitivinícola da Beira Atlântico localiza-se no Centro Litoral de Portugal, desde o Minho até à alta Estremadura e ao Pinhal Interior Norte.

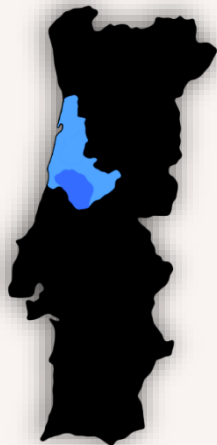
A produção de vinho na região remonta ao tempo dos romanos, sendo prova disso os diversos lagares talhados em rochas graníticas, onde na época o vinho era produzido.

A tradição dos vinhos na região remonta ao reinado de D. Afonso Henriques, que autorizou a plantação das vinhas na região, com a condição de ser dada uma quarta parte do vinho produzido. Já nos séculos XIV e XV, foram tomadas medidas de proteção para os vinhos desta área do país, dadas a sua qualidade e importância social e económica.

É uma região vasta onde, além da Bairrada, também se encontra a Sub-região Terras de Sicó, circunscrita aos concelhos de Alvaiázere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela, Pombal e Soure, em volta da Serra de Sicó.

As encostas solarengas da Serra de Sicó são constituídas por solos de origem argilo-calcária, com pequenos afloramentos de xisto. Os invernos são frios e húmidos e verões muito quentes e secos.

A casta branca predominante é a Fernão Pires, logo seguida de Arinto, Bical, Cercial e Rabo de Ovelha. Nos tintos domina a casta Baga, acompanhada pelas castas Alfrocheiro e Touriga Nacional. São também utilizadas castas internacionais como o Chardonnay e Sauvignon Blanc ou Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.



Beira Atlântico is located in the central coast of Portugal and it extends from the Aveiro District to the North of the Leiria District.

The winemaking in the region dates back to the Roman Era. There still exists some roman winepresses carved in granit.

The tradition of wine production in the region dates back to the beginning of the Portuguese kingdom, when the first king of Portugal, Afonso Henriques, authorized the culture of vineyards in exchange for a quart of the production. Later, in the 14th and 15th century, due to the importance and quality of the wine for the region and the kingdom, the Portuguese kings issued laws to protect the wines from this region and grant quality standards.

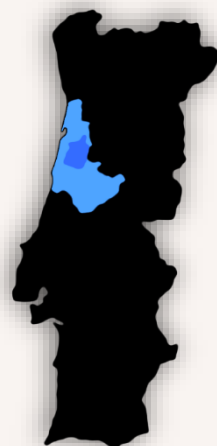
This is a vast region, where, besides Bairrada, we can find the sub-region Terras de Sico (Lands of Sico), located around 15km from Lousã to west. That includes the municipalities of Alvaiázere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela, Pombal and Soure, around Sicó Mountain. The sunny slopes are composed of clay-limestone soils, with some schist outcrops. The Winter is cold and wet and Summer is hot and dry.

The most planted grape varieties are Fernão Pires, Arinto, Bical, Cercial and Rabo de Ovelha for white wines; Baga, Alfrocheiro and Touriga Nacional for red and rosé wines. But there are also some awesome wines made with international grapes like Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah.

### BAIRRADA

A DO Bairrada localiza-se entre Águeda e Coimbra, delimitada a Norte pelo rio Vouga, a Sul pelo rio Mondego, a Leste pelas serras do Caramulo e Buçaco e a Oeste pelo oceano Atlântico. É uma região de orografia maioritariamente plana, com vinhas que raramente ultrapassam os 120 metros de altitude, gozando de um clima temperado por uma fortíssima influência atlântica, com chuvas abundantes e temperaturas médias comedidas e com solos de natureza argilosa e argilo-calcária.

As castas mais emblemáticas da região são a Baga, para vinhos tintos, e a Maria Gomes (ou Fernão Pires), para os vinhos brancos. A estas juntam-se castas como Touriga



Nacional, Alfrocheiro, Castelão, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, no

The Bairrada Appellation is located between Coimbra and Águeda. It is limited by the Vouga River in the north, the Mondego River in the south, the Caramulo and Buçaco Mountains marks in the east and the Atlantic Ocean in the West. The region is plain and is rare to find a vineyard over 120 m of altitude. This low altitude and the proximity with the Atlantic Ocean gives this region a temperate climate with a strong Atlantic influence. Most of the vineyards are grown in clay or clay-limestone soils.

The most important varieties in the region are Baga (for reds) and Fernão Pires (for whites – known in the region for the name Maria Gomes). It is also possible to find red wines with Touriga Nacional, Alfrocheiro, Castelão, Merlot, Cabernet Sauvignon and Syrah, and white wines with Bical, Arinto, Cerceal, Rabo de Ovelha, Chardonnay and Sauvignon Blanc.

The Bairrada wines are full of character, with a marked acidity and great gastronomy appealing, its aging potential is

huge. In the last few year the producers launched more modern, accessible and elegant wines, which are able to surprise all kind of tastes, always keeping the region character.

tintos, Bical, Arinto, Cerceal, Rabo de Ovelha, Chardonnay e Sauvignon Blanc nos brancos.

Os vinhos Bairradinos são plenos de caráter, com acidez marcada, ótima apetência gastronómica e enorme potencial de envelhecimento. Nos últimos anos, os produtores têm apresentado, também, vinhos mais modernos, elegantes e acessíveis, capazes de surpreender qualquer gosto, mantendo sempre o caráter da região.

A Bairrada é reconhecida com uma das melhores, senão a melhor, região para a produção de vinhos espumantes de qualidade. Em 1893 foi criada a Associação Vinícola da

Bairrada, tendo sido a primeira empresa a produzir e comercializar espumantes no território português.

The region is recognizes as one of the best, if not the best, for sparkling wine production. In 1893 it was created the Associação Vinícola da Bairrada, which was the first enterprise to produce and commercialize sparkling wine in Portugal.

## DÃO

A região do Dão está situada no centro Norte de Portugal, num enclave montanhoso, rodeada a Poente pelos picos do Caramulo e do Buçaco, a Norte pela Serra da Nave e a Leste pela Serra da Estrela, que constituem uma barreira importante às massas húmidas do litoral e aos ventos agrestes continentais.

Este é o berço da casta rainha de Portugal, a Touriga Nacional. As vinhas estão plantadas maioritariamente em cotas de 400 a 700 metros, sendo também possível encontrar vinhas tão alto quanto 1000 metros na sub-região da Serra da Estrela.

Os solos graníticos são, geralmente, de baixa fertilidade, existindo afloramentos xistosos a Sul e a Poente. O clima é temperado, contudo os Invernos são muito frios e chuvosos e os Verões são muito secos e quentes.

Nas castas brancas salientam-se, para além do Encruzado, as variedades Bical, Cercial, Malvasia Fina, Rabo de Ovelha e Verdelho. Nas castas tintas, para além da Touriga Nacional, salientam-se o Alfocheiro, Jaen e Tinta Roriz, e também as pouco valorizadas Baga, Bastardo e Tinta Pinheira.



The Dão region is located in the Center-North of Portugal, surrounded by 4 mountains: Serra do Caramulo, Serra do Buçaco, Serra da Nave and Serra da Estrela (the highest in Continental Portugal). All these mountains form an important barrier against the wet winds from the Atlantic Ocean and the harsh and warm winds from Spain.

This region was the birthplace of the Queen of Grapes of Portugal: the Touriga Nacional.

The vineyards are grown at high altitude, mostly between 400 and 700 meters, but some reach the 1000 meters in the sub-region of Serra da Estrela.

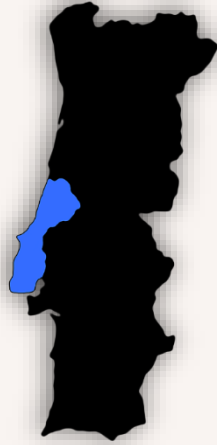
The Dão region is made up mainly of low fertility granitic soil, with some schist outcrops in the south and east. The climate is temperate, but the Winter is very cold and rainy and the Summer is very warm and dry.

The main grape varieties used for white wines production are: Encruzado, Bical, Cercial and Malvasia Fina. For red wines are: Touriga Nacional, Alfocheiro, Jaen (Mencia), and Tinta Roriz (Tempranillo).

Esta região dava-se pelo nome de Estremadura até 2009. Num passo de modernização e projeção para o mundo, adotou o nome da capital portuguesa.

Lisboa é uma região heterogénea, com grande variedade de solos que vão dos argilo-arenosos aos argilo-calcários. O clima da região pode dividir-se em Atlântico, nas zonas junto à costa, e Mediterrânico de transição nas zonas mais interiores que se encontram protegidas pelos vários sistemas montanhosos que atravessam a região de sul para norte. A região tem 9 denominações de origem: Bucelas, Colares, Carcavelos, Alenquer, Arruda, Óbidos, Torres Vedras, Lourinhã (exclusivas para a produção de Aguardente vínica), Encostas d'Aire.

As principais castas brancas são o Arinto, Fernão Pires, Malvasia, Seara-Nova e Vital, enquanto nas castas tintas predominam o Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão, Tinta Miúda, Touriga Franca, Touriga Nacional e Trincadeira, além de castas internacionais como o Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah.



This region was known as Estremadura until 2009. Aiming for a worldwide projection, they adopted the Portuguese Capital name.

Lisbon is an heterogeneous region, with great variety of soils, from sandy loam to clay ones. The climate is Atlantic, in the areas near the coast, and Mediterranean in the interior areas, which are protected by the several mountains that cross the region from South to North. The region has 9 denominations of origin: Bucelas, Colares, Carcavelos, Alenquer, Arruda, Óbidos, Torres Vedras, Lourinhã (exclusive for Brandy production), Encostas d'Aire.

The main white grape varieties Arinto, Fernão Pires, Malvasia, Seara-Nova and Vital, the predominant red are Alicante Bouschet, Aragonez (Tempranillo), Castelão, Tinta Miúda, Touriga Franca, Touriga Nacional and Trincadeira, as well as international varieties like Chardonnay, Cabernet Sauvignon and Syrah.

## DOURO

Este é o local de uma das mais espantosas paisagens culturais do país, reconhecida como Património Mundial pela UNESCO. O cultivo da vinha remonta, também, aos tempos do Império Romano.

Sendo uma região incontornável no que diz respeito ao vinho, foi a primeira região demarcada e regulamentada do mundo, aquando da criação pelo Marquês de Pombal, da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em 1756.

Este é um local único, onde se produz um vinho único que goza de fama e reconhecimento a nível mundial como um dos melhores vinhos do mundo: o "Vinho do Porto".

É uma região rica em microclimas, consequência da sua acidentada orografia, e divide-se em três sub-regiões: Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior. Nas três, são produzidos vinhos de qualidade brancos, tintos e rosados, vinhos espumantes, licorosos e ainda aguardentes de vinho com especificidades próprias.



In the Douro Valley, we find one of the most amazing landscapes of the world, recognized as World Heritage by UNESCO. Like most of the Portuguese Wine Regions, the winemaking in Douro dates back to the Romans Era.

The Douro Region was the first demarcated region for winemaking in the world, established in 1756 by Marquês de Pombal.

This is a unique place, where is produced a unique wine, recognized all over the world as one of the best: the Porto Wine, or Vinho do Porto in Portuguese. Despite being made in the Douro Valley, Port Wine was named after the Porto city where are located the wine cellars (due to the better climate conditions) and from where the wine was expedited to the world.

The Douro Valley is a region with many microclimates due to the hilly relief and the many Douro tributaries. The region is divided in 3 sub-regions: Baixo Corgo, Cima Corgo and Douro Superior. In all of these 3 sub-regions are produced high-quality white, red and rosé wines, as well as sparkling and fortified wines.

The Port Wine represents around 50% of the whole wine production in the Douro Region. The other 50% is destined for white, red, rosé and sparkling wines that may be certified under the "Douro DOC" or "Douro Wine" appellations.

There are hundreds of native grapes in the Douro Valley but the most important are:

Da globalidade do volume de vinho produzido na Região Demarcada do Douro, cerca de 50% é destinada à produção de "Vinho do Porto", enquanto que o restante volume é destinado à produção de vinhos de grande qualidade que utilizam a denominação de origem controlada "Douro" ou "Vinho do Douro".

De entre as centenas de castas, destacam-se sete variedades tintas: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Amarela, Sousão e Touriga Nacional. Sobressaem igualmente as castas brancas Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel, Rabigato e Viosinho.

For red and rosé wines - Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz (Tempranillo), Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Amarela and Sousão;

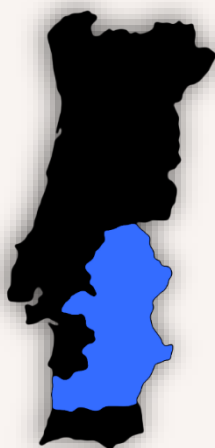
For white wines - Gouveio, Malvasia Fina, Moscatel, Rabigato and Viosinho.

## ALENTEJO

O cultivo da vinha no Alentejo remonta ao período romano, como atestam vestígios vários dessa época, nomeadamente grânhas de uva descobertas perto da Vidigueira, e alguns lagares romanos.

A localização a sul e a planície conferem a esta região o seu clima Mediterrânico e Continental, com elevados valores de insulação, o que se reflete na maturação das uvas. As vinhas localizam-se, maioritariamente, em substratos geológicos de granito, mas também sobre afloramentos e manchas xistosas e argilo-calcárias.

Nas variedades brancas destacam-se o Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, para além das hoje pouco valorizadas Diagalves, Manteúdo, Perrum e Rabo de Ovelha. Nas castas tintas sobressaem o Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês, Castelão e Trincadeira, para além das pouco valorizadas Moreto, Tinta Caiada e Tinta Grossa.



The wine making in Alentejo dates back to the Roman Era. There are many artefacts from that time, like grape seeds that were found nearby Vidigueira, and some roman wine presses.

Due to its location at the South of Portugal and the plain terrain, Alentejo has a Mediterranean and Continental climate, with many sun hours along the year, promoting a good grape maturation. Most of the vineyards are grown over soils of granit but also over schist and clay-limestone outcrops.

There are over 60 grape varieties that could be used to make Alentejo wines, but the main ones are Antão Vaz, Arinto and Roupeiro for white wines; Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês, (Tempranillo) Castelão and Trincadeira for red and rosé wines.

## REGIÕES EMERGENTES | EMERGING REGIONS

Portugal é, indubitavelmente, um país de grandes vinhos. De norte a sul e até mesmo nas ilhas dos Açores e da Madeira, produzem-se vinhos de grande qualidade com características únicas.

Se há regiões que sempre gozaram de grande notoriedade, atualmente verifica-se um emergir de novas regiões e novos produtores que estão a marcar Portugal como um país que ainda tem muito por descobrir. Isto deve-se, não só à qualidade dos vinhos, mas também à sua originalidade, fruto da utilização de técnicas e saberes ancestrais associados às mais modernas tecnologias que resultam em vinhos sem igual.

Exemplos dessas regiões são:

- Açores, o arquipélago no centro do Atlântico que nos últimos 10 anos tem vindo a recuperar a sua vinha e que apresenta hoje vinhos de excepcional qualidade, com forte influência do Atlântico e da mineralidade dos solos vulcânicos;

Portugal is, undoubtedly, a country of great wines. From the north to the south and even in Madeira and Azores Islands, we can find high quality wines with unique characteristics.

There are historic regions whose fame and notoriety come from centuries ago. But nowadays there are emerging new regions and winemakers that are stating Portugal as a country with much more to offer. The wines from these emerging regions have the same high quality as the other Portuguese wines, but the best part is its originality and character, due to the ancestral techniques in association with new technology.

Good examples of those regions are:

- Azores, the Central Atlantic Archipelago where we can find high-quality wines with strong Atlantic influence and volcanic minerality;
- Beira Interior, with its unique autochthonous grape varieties,

- Beira Interior que, com as suas castas autóctones únicas, aliadas a um clima continental de extremos, apresenta vinhos muito originais e surpreendentes;

- Tejo, nome de rio, o mais importante de Portugal, e é também o nome de uma das regiões vitivinícolas mais antigas do país. Os solos são muito férteis, o que obriga a uma viticultura de precisão. De forma geral, os vinhos são intensos e aromáticos, muito equilibrados e versáteis.

Podemos, também, incluir neste grupo os frescos e atraentes Vinhos Verdes, pelas originais propostas que apresentamos, dando um novo olhar sobre esta região e o seu potencial.

Com toda esta variedade e originalidade, é certo que Portugal ainda é um país de Grandes Descobertas!

along with an extreme climate with continental influence, presents original and surprising wines;

- Tejo, is the name of a river, the most important in Portugal, but also the name of one of the oldest wine regions of our country. The region is known as the farm of Portugal, due to the very fertile soils, which demands a very precise viticulture. In general, the Wines are intense and aromatic, balanced and versatile.

We can also the fresh and attractive Vinho Verde part of this group as we present original proposals for a new perspective about the region.

With all this variety and originality, we can be sure that Portugal still is a country of Great Discoveries!

## VINHOS GENEROSOS E DIGESTIVOS LIQUEUR WINES, BRANDY AND LIQUEURS

Além da qualidade dos vinhos tranquilos, Portugal é uma referência na produção de vinhos fortificados. O Vinho do Porto, o Moscatel de Setúbal e o Vinho da Madeira são referências únicas com grande reconhecimento e valorização a nível mundial. Estes vinhos são produzidos através da interrupção do processo de fermentação pela adição de aguardente, o que resulta em vinhos com elevado grau alcoólico e de notória doçura. Os métodos e processos de envelhecimento dos néctares são os responsáveis por conferir os aromas, sabores e carácter únicos destes vinhos.

Portugal não é um país apenas de vinhos. A par destes, produzem-se, também, aguardentes vínicas de grande qualidade e características organoléticas excepcionais. Temos uma das três únicas Denominação de Origem do mundo para a produção de Aguardentes Vínicas – Lourinhã DOC.

As aguardentes vínicas Lourinhã DOC resultam de vinhos produzidos nos solos arenosos da região, exclusivamente das castas Alicante- Branco, Alvarado, Boal, Espinho, Marquinhas, Malvasia Rei, Tália e Cabinda e envelhecidos em barris de carvalho com capacidade até 800 litros, por um período mínimo de 24 meses. Mas também na Bairrada, devido às características edafoclimáticas desta região, se produzem Aguardentes Vínicas de excepcional qualidade, reconhecida por várias gerações de Portugueses como algumas das melhores que se fazem em Portugal.

Às Aguardentes e aos Vinhos Generosos, podemos juntar os maravilhosos Licores que por cá se fazem, como o lousanense Licor Beirão, a Amêndoa Amarga do Algarve, o Licor de Ginja de Óbidos e o Licor do Mosteiro de Singeverga, em Santo Tirso. Estes Licores originaram-se a partir de ancestrais receitas de Licores Monásticos e de Xaropes de Boticários para a cura de diversas maleitas. Hoje fazem as delícias de todos e permitem terminar as refeições com agradável paladar.

Portugal is a big reference for liqueur Wines. Port, Moscatel and Madeira are some of the best and more valued wines in the world. Fortified wine a wine to which is added brandy, stopping the fermentation process. This results in sweeter wines with higher alcohol content.

The ageing process is the responsible for a great part of its characteristic bouquet and flavours. Most of the wines are aged by oxidation, like Tawny Ports or Moscatel but there are also some that are aged by reduction, preparing the wines to last for long years and age beautifully in the bottle, little Vintage Ports.

Portugal is much more than a country of wines. Here we produce exceptional Brandies (Aguardente in Portuguese), with unique organoleptic characteristics.

One of the only 3 demarcated regions in the world for brandy production is in Portugal: Lourinhã DOC. The others 2 are Cognac and Armagnac in France. The Aguardente from Lourinhã DOC is the result of distillation of wines produced in sand soils from the region, exclusively with 8 native grapes varieties: Alicante- Branco, Alvarado, Boal, Espinho, Marquinhas, Malvasia Rei, Tália (Ugni Blanc) and Cabinda. Then the Aguardente is aged for a minimum of 24 months in 800 litters oak barrels.

The Bairrada region is also famous for its Aguardentes. The soils and climate conditions in the region is perfect for producing high quality brandies. These are the most appreciated by the Portuguese.

Not so valued and famous as wines and brandies, but equally good are the marvellous Portuguese Liqueurs. The most famous and appreciated by all generations of Portuguese is the Licor Beirão, that is made here, in Lousã. Other important liqueurs are the Amarginha from Algarve (bitter almond liqueur), the Ginja d'Óbidos (sour cherry liqueur) and the Liqueur of the Monastery of Singeverga (herbs liqueur that still is made by the Benedictine monks).

Most of these liqueurs are made from old and secret monastic recipes or medical syrups. It's one the best way to end a meal thanks to the unique texture and flavours.

# A HISTÓRIA DO VINHO EM PORTUGAL

## THE HISTORY OF WINE IN PORTUGAL

### OS INÍCIOS

O cultivo da vinha em Portugal remonta à Idade do Bronze, cerca de 2000 a.C., com a civilização dos Tartessos, um povo que habitava o sudoeste da Península Ibérica. As melhores vinhas estavam plantadas nos vales do Tejo e Sado. O comércio com Fenícios e Gregos permitiu a evolução das técnicas de cultivo, bem como a introdução de castas oriundas da Europa Oriental, caso do Moscatel.

A romanização da Península consolidou a produção do vinho em Portugal, uma vez que este era um produto valorizado e muito procurado em Roma.

Nos séculos VI e VII, a expansão do Cristianismo, conferiu ao vinho um valor simbólico de extrema importância, aumentando o seu consumo. Ao assimilar a civilização romana, os povos Bárbaros adotaram o hábito de consumir vinho, pois era considerada a bebida dos povos “civilizados”, em oposição aos povos “não-civilizados” que bebiam cerveja.

### IDADE MÉDIA

Entre os séculos VIII e XII, com a ocupação árabe e com uma cultura que proibia o consumo de bebidas fermentadas, o cultivo da vinha e a produção de vinho esteve em risco, contudo a tolerância dos árabes para com os agricultores permitiu a sua permanência.

Em 1143 dá-se a fundação de Portugal, seguindo-se a conquista dos territórios a Sul aos árabes, o que permitiu a instalação de ordens religiosas que colonizaram o território com explorações agrícolas. O importante papel que o vinho assumia nas cerimónias religiosas favoreceu a cultura da vinha e o vinho vai começando a fazer parte natural na dieta do homem medieval.

Os anos passam e os vinhos portugueses vão ganhando notoriedade internacional. Na segunda metade do século XIV, com o início dos Descobrimentos, a produção de vinho desenvolve-se e aumentam as exportações.

### OS DESCOBRIMENTOS

Os vinhos “Torna Viagem” foram as primeiras experiências dos portugueses com o envelhecimento do vinho. Transportados em barricas espalhadas pelos porões das caravelas, o tempo, as variações térmicas, a humidade e o balanço do mar faziam um pequeno milagre, resultando em vinhos de qualidade ímpar que eram vendidos a peso de ouro no seu regresso. No século XVI Lisboa era o maior centro de distribuição de vinho do império, e o vinho português chegava aos quatro cantos do mundo.

### THE BEGGININGS

The wine making in Portugal dates back to the bronze age, around 2000 BC, by the Tartessian civilization. These people inhabited the southwest of the Iberic Peninsula. The best vineyards were located in the Tejo and Sado valleys. They traded with Phoenicians and Greeks, which promoted the evolution of farming technics as well as the import of grape varieties from eastern Europe, like Moscatel (Muscat).

When Romans invaded Lusitania, the wine production was consolidated with the new technics. The demand for wine in Rome was crucial to this.

In the 6th and 7th centuries, the expansion of Christendom gave a very important symbolic value to wine, which led to a consumption growth. The barbarian people, when invaded the Iberic Peninsula, adopted the Roman culture and the habit of drinking wine because it was considered the beverage of civilized people, in opposition to uncivilized people that drank beer.

### MIDDLE AGES

Between the 8th and 12th centuries, the Arabs occupation and their culture that prohibited the consumption of fermented beverages, the vineyard cultivation was at risk, however the Arabs allowed the local population to continue their lives and habits, in order to control possible revolts.

In 1143 Portugal was founded as a nation and the conquer of territories occupied by the Arabs proceeded, allowing the religious orders to colonize the conquered land with agriculture explorations. The importance of wine in the religious ceremonies favoured the vineyard cultivation and, step by step, wine started to be part of the medieval diet of every man (until today).

Time passed by and the Portuguese wines conquered a great fame all over Europe. In the late 14th century, with the advent of Age of Discovery, the wine production developed and the wine exportation grew.

### AGE OF DISCOVERY

The “Torna Viagem” wines were the first of Portuguese experimentations with wine ageing. Those wines were transported in oak barrels aboard of Caravels. And so, time, thermal variations, humidity and wave oscillation made their miracle. The result were unique wines, never tasted before, with unpairing quality and characteristics that were sold at high prize when returned from their voyage. In the 16th century, Lisbon was the main centre for wine commerce in the Portuguese Empire and our wines were consumed in every corner of the world.



## SÉC. XVIII AO SÉC. XX

Em 1703, o Tratado de Methuen regulamentou as trocas comerciais entre Portugal e Inglaterra, beneficiando os vinhos portugueses com taxas aduaneiras preferenciais. Também no século XVIII, o Marquês de Pombal estabeleceu uma série de medidas protecionistas visando em particular a região do Alto Douro e o Vinho do Porto. Em 10 de Setembro de 1756, por alvará régio, é criada a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, com o objetivo de regular a produção e o comércio dos vinhos da região e estabelecer a demarcação da região.

O século XIX foi um período negro para a vitivinicultura em Portugal. Inicialmente pela devastação provocada pela doença do oídio e de seguida pela praga de filoxera que rapidamente se espalhou por todo o país, devastando a maior parte das regiões vinícolas. Colares foi a única exceção, uma vez que a filoxera não se desenvolve nos terrenos de areia onde as suas vinhas são ainda hoje, cultivadas. Após o controlo destas ameaças, a produção de vinhos portugueses inicia a sua recuperação, e os vinhos portugueses regressam à ribalta na grande Exposição de Londres de 1874.

No início do século XX iniciou-se o processo de regulamentação oficial de várias outras denominações de origem portuguesa. Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Dão, Colares e Vinho Verde juntaram-se ao Vinho do Porto.

Com o Estado Novo, é criada em 1933 a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal com a missão de contribuir para a regularização do mercado. Em 1937 esta é substituída pela Junta Nacional do Vinho, um organismo de âmbito mais alargado, cuja intervenção visava o equilíbrio entre a oferta e a procura.

Em 1986 a Junta Nacional dos Vinhos é substituída pelo Instituto da Vinha e do Vinho, um organismo adaptado às estruturas impostas pela nova política de mercado decorrente da adesão de Portugal à Comunidade Económica Europeia. O conceito de “Denominação de Origem” é então harmonizado com a legislação comunitária, e é regulamentado o “Vinho Regional”, isto é, os vinhos de mesa com indicação geográfica, reforçando-se a política de qualidade dos vinhos portugueses.

São, também, constituídas as Comissões Vitivinícolas Regionais que assumem a responsabilidade pela defesa das Denominações de Origem e das Indicações Geográficas. Estas desempenham um papel fundamental no desenvolvimento da qualidade e prestígio dos vinhos portugueses, estando atualmente reconhecidas e protegidas 31 Denominações de Origem e 12 Indicações Geográficas em Portugal.

## 18TH CENTURY TO 20TH CENTURY

In 1703, the Methuen Treaty, regulated the commercial trade between Portugal and England, benefitting the Portuguese wines with lower import taxes. Also, in the 18th century, Marquês de Pombal established protectionist laws for Douro and Port wines. On September 11th 1756 the Companhia Geral da Agricultura e das Vinhas do Alto Douro was established by royal decree. This government institution was responsible for controlling the wine production and commerce in the Douro region as well as for establishing the first Protected Wine Appellation in the World.

The 19th century was a dark time for viticulture in Portugal. Starting with the Powdery Mildew disease that was followed by the phylloxera plague. The Portuguese vineyards were almost decimated, with the exception for the Colares region where the sand soils prevented the expansion of these diseases. After this setback, the diseases were controlled and the Portuguese viticulture recovered. At the London Exposition of 1874, the Portuguese wines claimed back their place in the World of Wine.

In the early 20th century, the process for regulation of the other Portuguese Wine Regions started. And thus were born the appellations and demarcated the regions of Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Colares, Dão and Vinho Verde.

The Estado Novo, a corporatist far-right regime that ruled Portugal between 1933 and 1974, created the Junta Nacional do Vinho, having as mission the regulation of the wine market and the balance of demand and supply. Also, during this period, were created all over Portugal, the “Cooperativas”, with the objective of improve the overall quality of Portuguese wines, providing minimum conditions, equipment and knowledge to the small grape growers that otherwise wouldn't be able to produce quality wine on their own.

In 1986, when Portugal entered the European Economic Community, the Junta Nacional do Vinho was replaced by the Instituto da Vinha e do Vinho, an institution that was adapted to the European Market politics. The concept of “Denominação de Origem” (Appellation of Origin) was harmonized with the European Regulations, dividing it in two new categories: “Vinho Regional” (IG - Geographical Indication) and “Denominação de Origem Controlada” (DOC - Protected Designation of Origin). This whole process led to an upgrade on the quality of Portuguese wines.

At the same time were established the “Comissões Vitivinícolas Regionais”. Those are regional organisms that have the duty of defend the DOC's and IG's appellations. In the last decades those organisms had an important role on the development of quality and prestige of Portuguese wines, resulting in the 31 DOC's and the 12 IG's that we can discover now in Portugal.

## ATUALIDADE

Muitas das Adegas Cooperativas fundadas nos anos 40 e 60 abriram falência devido, sobretudo, a má gestão. As poucas que sobreviveram são, ainda, cruciais para o escoamento da produção dos seus associados. Estas cooperativas apresentam vinhos de boa qualidade a preços muito atrativos e o consumo dos seus vinhos é uma boa forma de degustar os vinhos mais típicos da região e, ao mesmo tempo, contribuir para o desenvolvimento local.

Nas últimas décadas assistiu-se a um florescer de projetos familiares ou pequenos produtores que começaram a engarrafar o seu próprio vinho. Muitas vinhas foram modernizadas com a plantação de castas selecionadas, dando resposta a novas tendências de mercados. Mas também se recuperaram muitas vinhas velhas, algumas com mais de 70 e 80 anos. Estas vinhas, que possuem uma grande variedade de castas misturadas (20 a 30), são de baixa produção, contudo, compensam pela produção de vinhos únicos, com grande concentração e complexidade aromática.

Também existem projetos empreendedores que apostaram em novos e promissoras localizações ou na recuperação de vinhas abandonadas.

A História do Vinho em Portugal é uma revolução contínua. Hoje, Portugal apresenta ao mundo uma seleção de vinhos únicos de grande qualidade.

Descubra e experimente! Desfrute dos vinhos portugueses!

## NOWADAYS

Many of the “Cooperativas” founded in the 40’s and 50’s went bankrupt, mainly, due to inadequate management. The rare ones that survived still help the small grape growers in the territory they cover. These wine cooperatives present us with pretty decent quality wines at attractive prices. Consuming their wines is one of the best ways to get to know the most typical wines from their region and, at the same time, help the small grape growers and the local economy.

The last decades we have been able to see the flourish of small family businesses and independent winemakers. We can find many modern vineyards with selected grape varieties that respond to new tendencies. But also, some of the old vineyards, sometimes over 70 or 80 years old. These vineyard are characterised for their sort of grape varieties than can reach over 30 and more different grapes, which is called “field blend”. The old vines have a low yield, but compensate on concentration and flavours complexity.

There are also entrepreneurs and enthusiasts that make bets on new and promising places to grow a vineyard or reclaiming the old and abandoned ones.

The History of Wine in Portugal is a continuous revolution. Today Portugal presents the world a selection of unique and high-quality wines, better than ever. You are here. Discover it, try it! Enjoy the Portuguese wines!