

GARRAFA / BOTTLE


VINHOS TINTOS RED WINES

JOVENS E FRUTADOS

Young and Fruity

Tintos leves, frescos, com taninos macios e aromas de fruta vermelha. Vinhos descontraídos e fáceis de apreciar. Ideais para iguarias leves, petiscos, aves, carnes grelhadas e peixes gordos simples.

Light, fresh reds with soft tannins and red fruit. Relaxed, easy-drinking wines. Ideal with light delicacies, appetisers, poultry, grilled meats and simple fatty fish.

 **Lacrau – Vinho Casa | House Wine** 18€

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Touriga Nacional – Douro

Alento 18€

Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Touriga Nacional – Alentejo

Intus 26€

Trincadeira e Aragonês – Alentejo

TINTOS ENCORPADOS E COM ESTÁGIO EM BARRICA

Full-bodied and aged in barrels Red Wines

Vinhos intensos, estruturados e complexos, com notas de madeira, especiarias e fruta madura. Harmonização: carnes vermelhas, pratos assados, estufados, enchidos e iguarias de maior densidade.

Intense, structured and complex wines with notes of wood, spices and ripe fruit. Pairing: red meats, roasted dishes, stews, sausages and hearty delicacies.

Invincible N°2 34€

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinta Barroca e Rufete – Douro

TINTOS ELEGANTES E DE CORPO MÉDIO

Medium-Bodied Aromatic White Wines with Elegance

Vinhos equilibrados entre fruta, acidez e estrutura, com sofisticação e versatilidade. Harmonização: carnes brancas, porco, pratos de tacho e iguarias assadas no forno.

Wines balanced between fruit, acidity and structure, with sophistication and versatility. Pairing: white meats, pork, stews and oven-roasted delicacies.

22€ **MOB Lote 3**

Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro – Dão

32€ **Quinta de La Rosa Reserva**

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz – Alto Douro


ROSÉ ROSÉ

JOVENS E FRUTADOS

Young and Fruity

Rosés frescos e modernos, com notas delicadas de frutos vermelhos e perfil leve. São vinhos versáteis, frescos e fáceis de beber. Ideais para saladas, petiscos, mariscos, peixe grelhado, pratos leves e carnes brancas.

Fresh and modern rosés, with delicate notes of red fruits and a light profile. These are versatile, fresh and easy-to-drink wines. Ideal for salads, appetisers, seafood, grilled fish, light dishes and white meats.

18€  **Lacrau – Vinho Casa | House Wine**

Touriga Nacional – Douro

22€ **Dona Maria Rosé**

Aragonês e Touriga Nacional – Alentejo

APERITIVOS DE PORTO E MADEIRA

APERITIFS PORT AND MADEIRA

Aperitivos frescos, aromáticos e ligeiramente secos, ideais para estimular o paladar antes da refeição.

Fresh, aromatic and slightly dry aperitifs, ideal for stimulating the palate before a meal.

Porto Poças Branco Doce 5€

Porto Poças Brig's Branco 6€

Porto Tónico 8€

Porto Spritz 8€

Porto Poças Branco 10 Anos 8€

VINHOS DE SOBREMESA

DESSERT WINES

Vinhos ideais para terminar a sua refeição com sobremesas de chocolate ou doces tradicionais Portuguesas.

Ideal wines to finish your meal with chocolate desserts or traditional Portuguese sweets.

4€ Porto Poças Tawny

4€ Porto Poças Ruby

6€ Porto Poças Tawny Reserva

6€ Porto Poças Ruby Reserva



instagram.com/tejoterrace
tejoterrace.pt

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

ESPUMANTES SPARKLING WINES

M&M Blossom 4€
Fernão Pires e Arinto – Bairrada

VINHOS BRANCOS WHITE WINES

Lacrau – Vinho Casa | House Wine 5€
Gouveio, Viosinho, Rabigato, Verdelho, Moscatel Galego Branco – Douro

Quinta do Cruzeiro 4€
Loureiro Arinto e Trajadura – Região dos Vinhos Verdes

La Rosa Reserva 8€
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

VINHOS TINTOS RED WINES

Lacrau – Vinho Casa | House Wine 5€
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Nacional – Douro

Poças Reserva 9€
Touriga Nacional e Vinhas Velhas – Alto Douro

ROSÉ ROSÉ

Lacrau – Vinho Casa | House Wine 5€
Touriga Nacional – Douro

GARRAFA / BOTTLE

ESPUMANTES SPARKLING WINES / CHAMPAGNE

Espumantes portuguesas e champanhe francês caracterizados por bolha fina, frescura marcada e perfil aromático delicado muito versáteis e perfeitos para momentos especiais. Ideais para aperitivo, acompanha pratos leves da gastronomia portuguesa, mariscos, saladas, peixe grelhado, petiscos, carnes brancas e sobremesas leves.

Portuguese sparkling wines and French champagne characterised by fine bubbles, marked freshness and a delicate aromatic profile, very versatile and perfect for special occasions. Ideal as an aperitif, it pairs well with light Portuguese dishes, seafood, salads, grilled fish, appetisers, white meats and light desserts.

M&M Blossom 14€
Fernão Pires e Arinto – Bairrada

Kompassus Blanc 24€
Arinto, Chardonnay e Maria Gomes

VINHOS BRANCOS WHITE WINES

JOVENS E FRUTADOS Young and Fruity

Jovens, Leves e Frutados. Brancos muito frescos, vibrantes e de acidez marcada. **Harmonização:** mariscos, peixes magros, saladas e iguarias leves do mar.

Young, Light and Fruity. Very fresh, vibrant whites with marked acidity. **Pairing:** shellfish, lean fish, salads and light seafood delicacies.

Lacrau – Vinho Casa | House Wine 18€
Gouveio, Viosinho, Rabigato, Verdelho, Moscatel Galego Branco – Douro

Quinta do Cruzeiro 15€
Loureiro Arinto e Trajadura – Região dos Vinhos Verdes

Alento 18€
Arinto, Antão Vaz, Roupeiro e Esgana Cão – Alentejo

BRANCOS AROMÁTICOS DE CORPO MÉDIO COM ELEGÂNCIA

Medium-Bodied Aromatics with Elegance White Wines

Brancos aromáticos e expressivos, com notas florais ou tropicais, corpo médio e frescura equilibrada. **Harmonização:** peixes gordos, pratos aromáticos e grelhados do mar.

Aromatic and expressive whites with floral or tropical notes, medium body and balanced freshness. **Pairing:** fatty fish, aromatic dishes and grilled seafood.

Gerações Alvarinho 22€
Alvarinho – Região dos Vinhos Verdes

La Rosa Reserva 26€
Arinto, Gouveio e Viosinho – Douro

BRANCOS ESTRUTURADOS, COMPLEXOS E COM ÉSTAGIO EM BARRICA

Structured, Complex and Barrel-Aged White Wines

Brancos encorpados, profundos e com textura rica, geralmente com estágio em barrica. **Harmonização:** peixes assados, pratos cremosos, carnes brancas e iguarias de maior intensidade.

Full-bodied, deep and richly textured whites, usually barrel-aged. **Pairing:** baked fish, creamy dishes, white meats and more intense delicacies.

Invincible Nº2 34€
Rabigato e Códrega de Larinho – Douro

Seara Talentvs Memória 44€
Gouveio Real, Viosinho, Rabigato e Arinto – Douro

