

Refrigerantes *Soft Drinks*

Néctar de Frutos <i>Fruit nectar</i>	3.50€
Fever Tree Indian Tonic	3.50€
Fever Tree Ginger Ale	3.50€
Coca-Cola	4.00€
Coca-Cola Zero	4.00€
Sprite	3.50€
Lipton Ice Tea	3.50€
Red Bull	4.00€
Strongbow Apple Cider	4.50€
Limonada <i>lemonade</i>	4.50€
Sumo Natural de Laranja ou Manga ou Abacaxi	6.00€
<i>Freshly made Orange or Mango or Pineapple juice</i>	

Água *Water*

Luso 1lt <i>Still water 1lt</i>	6.50€
Luso 25cl <i>Still water 25cl</i>	2.50€
Pedras Salgadas 25cl <i>Sparkling 25cl</i>	2.50€
Pedras Salgadas 75cl <i>Sparkling 75cl</i>	6.50€

Cerveja *Beer*

Nacional *National*

Sagres pressão 50cl <i>Draft 50cl</i>	5.00€
Sagres pressão 30cl <i>Draft 30cl</i>	3.00€
Sagres grf 33cl <i>Bottle 33cl</i>	3.50€
Sagres Preta grf 33cl <i>Bottle Stout 33cl</i>	3.50€
Sagres Bohemia grf 33cl <i>Bottle Brew beer 33cl</i>	3.50€
Sagres sem álcool grf 33cl <i>Bottle Alcohol free 33cl</i>	3.00€

Internacional *International*

Erdinger Wiessbier pressão 50cl <i>Draft 50cl</i>	8.50€
Erdinger Wiessbier pressão 30cl <i>Draft 30cl</i>	6.50€
Duvel 33cl <i>Bottle 33cl</i>	7.00€
Heineken grf 25cl <i>Bottle 25cl</i>	4.50€

Sangrias

Espumante 1lt <i>Sparkling wine 1lt</i>	20.00€
Vinho tinto 1lt <i>Red wine 1lt</i>	18.00€
Vinho branco 1lt <i>White wine 1lt</i>	18.00€

Gin & Tonic*

Tanqueray London Dry Lima & zimbro <i>Lime & juniper</i>	7.00€
Citadelle Limão <i>Lemon</i>	7.50€
Tanqueray Nº Ten Toranja vermelha <i>Red Grapefruit</i>	9.50€
G'Vine Floraison Uvas <i>Grapes</i>	10.00€
Hendrick's Pepino <i>Cucumber</i>	10.50€
Bulldog Laranja & alcaçuz <i>Orange & liquorice</i>	10.00€
Sharish Limão <i>Lemon</i>	10.50€
Nikka Coffey Gin Kumquat <i>Kumquat</i>	10.50€
Monkey 47 Lima <i>Lime</i>	14.50€



*Fever Tree Indian Tonic ou/or Fever Tree Light

Cocktails

Mojito Plantation 3 Stars, Lima fresca, Hortelã fresca, Açúcar amarelo <i>Plantation 3 Stars, Fresh lime, Fresh mint, Brown Sugar</i>	10.00€
Moscow Mule Ketel One, Sumo de lima, Xarope de Açúcar, Ginger Beer <i>Ketel One, Lime Juice, Simple Syrup, Ginger Beer</i>	11.00€
Caipirinha Cachaça 51, Lima fresca, Açúcar amarelo. <i>Cachaça 51, Fresh lime, Brown sugar</i>	11.00€
Piña Colada Plantation Pineapple, Ananás, Laranja, Creme de Coco, Nata <i>Plantation Pineapple, Orange, Pineapple, Coconut Cream, Cream</i>	12.00€
Negroni Tanqueray London Dry, Campari, Martini Rosso	10.00€
Pink Affair by <i>Paula Bollinger</i> Prosecco, Cointreau, Sumo de frutos vermelhos, Rosmaninho <i>Prosecco, Cointreau, Red berries juice, Rosemary</i>	9.50€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Água com gás, Laranja <i>Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange</i>	9.00€
Margarita Don Julio Blanco, Sumo de limão, Cointreau, Xarope de Agave <i>Don Julio Blanco, Lemon Juice, Cointreau, Agave Syrup</i>	11.00€

Mocktails

San Francisco	7.50€
Virgin Mojito	7.00€
Coco Loco	7.00€

Cocktails de Assinatura *Signature Cocktails*

Tart Cherry Manhattan

Bulleit Rye, Licor de Ginja, Licor de Chocolate, Chocolate Bitters
Bulleit Rye, Tart Cherry Liqueur, Chocolate Liqueur, Chocolate Bitters

Um twist do clássico *Manhattan*, que substitui o vermute por um dos mais típicos licores portugueses, o licor de ginja. Recria-se nos aromas a tradicional degustação de ginja em copo de chocolate.

Um cocktail intenso e elegante.

A twist of the classic Manhattan that replaces the vermouth for one of the most typical portuguese liquors, the tart cherry liqueur. The traditional liquor tasting in a chocolate cup is recreated in the aromas. An intense and elegante cocktail.

13.00€

Hazelnut Espresso Martini

Smirnoff, Kahlúa, Xarope de Avelã, Café, Espuma de Avelã e Limão
Smirnoff, Kahlúa, Hazelnut Syrup, Coffee, Hazelnut and Lemon Foam

O clássico *Espresso Martini* foi a inspiração para casar o aroma quente da avelã com a intensidade do café. Resulta num cocktail com textura onde sobressai a cremosidade da espuma de avelã e limão. Um cocktail estruturado para amantes de café.

The classic Espresso Martini was the inspiration to combine the warm aroma of hazelnut with the intensity of Coffee. The result is a textured cocktail where the creaminess of the hazelnut and lemon foam stands out. A structured cocktail for coffee lovers.

13.50€

Chiado Lovers

Plantation Barbados 5y, Smirnoff, Coco, Cacau, Morango, Tabasco
Plantation Barbados 5y, Smirnoff, Coconut, Cocoa, Strawberry, Tabasco.

Um original inspirado no Chiado, cosmopolita, intenso, citadino, frenético, uma aventura, ou se ama ou se odeia.

An original inspired in Chiado it self, cosmopolitan, intense, frantic, an adventure, you either love it or hate it.

14.00€

Chiado Old Fashioned

Bulleit Bourbon, Porto Tawny, Limão, Alecrim, Angostura
Bulleit Bourbon, Tawny Port, Lemon, Rosemary, Angostura

Inspirado no clássico *Old Fashioned*, este cocktail nasce da redução de um porto tawny infundado em alecrim e limão. No copo os aromas harmonizam-se de forma subtil, elegante e fresca.

Um cocktail para saborear com tempo.

Inspired in the classic Old Fashioned, this cocktail comes to life through a tawny port wine reduction infused with rosemary and lemon. In the glass you will find a subtle, fresh and elegant harmony between aromas.

A cocktail to savour with time.

14.00€

Moonshell

Citadelle Classic, St. Germain, Limão, Xarope de Gengibre, Clara de ovo
Citadelle Classic, St. Germain, Lemon, Ginger syrup, Egg white

Elaborado com um gin artesanal constituído por 19 botânicos infundados progressivamente por forma a revelar a personalidade de cada um. Um cocktail perfumado pelo aroma da flor de sabugueiro e enaltecida pela frescura e exotismo do gengibre.

Made with a craft gin composed by 19 aromatics that are progressively infused capturing the unique aromatic and flavour properties of each one. A cocktail perfumed by the elderflower aroma and enhanced by the freshness and exoticism of ginger.

13.00

Ginger Almond Sour


Amêndoa Amarga, Xarope de Gengibre, Sumo de Limão, Clara de Ovo
Almond Liqueur, Ginger Syrup, Lemon Juice, Egg White

Inspirado no *Amaretto Sour*, este cocktail junta a intensidade do aroma do típico licor de amêndoa à frescura do gengibre e do limão.

Inspired in the Amaretto Sour, this cocktail brings together the intense aroma of the almond liqueur with the freshness of ginger and lemon.

13.00€

HOTELTM CHIADO
ENTRETANTO
 ROOFTOP BAR

Vinho Branco <i>White Wine</i>	Grf <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>	Vinho Tinto <i>Red Wine</i>	Grf <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Piano Reserva Douro	19.50€	4.50€	Mafarrico Douro	22.00€	4.50€
Chícharo  Tejo	19.50€	4.50€	Vidente Dão	22.00€	4.50€
Herdade do Paço do Conde Antão Vaz & Verdelho Alentejo	19.50€	4.50€	Lima Mayer Alentejo	22.00€	4.50€
Malaca Crato de Vinhas Velhas Algarve	19.50€	4.50€	Roquette & Cazes Douro	27.00€	
Quinta do Crasto Douro	23.00€		Quinta das Lamelas Reserva Douro	25.00€	
Quinta do Boiçã Vinhas Velhas Grande Reserva Bucelas	29.00€		Vinhas Improváveis Reserva Douro	25.00€	
Rubrica Alentejo	21.00€		Folha do Meio Grande Reserva Alentejo	37.00€	
			Quinta do Pinto Tinta Miúda Tejo	26.00€	
Vinho Verde <i>Green Wine</i>	Grf <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>	Vinho Rosé <i>Rose Wine</i>	Grf <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Casa do Valle Grande Escolha Alvarinho	22.00€	4.50€	Malaca Algarve	19.00€	4.00€
Rebouça Alvarinho	23.00€		Quinta do Espinho Camila Douro	19.00€	4.00€
			Lima Mayer Alentejo	21.00€	

IVA incluído à taxa em vigor.
 VAT included at the current rate.

Champanhe Champagne Grf Bottle Copo Glass			Vinhos do Mundo World Wines		
Möet & Chandon Impérial Brut	65.00€	15.00€	Chanson Pére et Fills Chardonnay Bourgogne, France	Branco White	25.00€
Ruinart Brut	79.00€		Ribbonwood Sauvignon Blanc Marlborough, New Zealand	Branco White	22.00€
Ruinart Blanc de Blancs Brut	130.00€		Hess Select Cabernet Sauvignon Napa Valley, California	Tinto Red	25.00€
Ruinart Rosé Brut	95.00€		Crios Malbec Mendoza, Argentina	Tinto Red	22.00€
Espumante Sparkling Wine Grf Bottle Copo Glass					
Charles Pelletier Grande Réserve Blanc de Blancs Brut	25.00€	7.00€			
Vértice Reserva Bruto Douro	29.00€				
Porto Port			Madeira Madeira Wine		
	Grf Bottle 37.5cl	Copo Glass			
Kopke White 10 Anos <i>10 Years</i>	38.00€	8.00€	Cossart Gordon verdelho 5 anos <i>5 Years</i> Meio Seco <i>Medium Dry</i>		7.00€
Niepoort LBV 2015	28.00€	7.00€	Cossart Gordon Bual 10 anos <i>10Years</i> Meio Doce <i>Medium Rich</i>		9.00€
Niepoort Tawny Reserve	38.00€	8.00€			
Kopke Dry White		7.00€			
Quinta Das Lamelas Rosé		7.00€			
Kopke Ruby		7.00€			
Taylors Tawny 20 Anos <i>20 Years</i>		10.00€			
Quinta Das Lamelas Very Old White 60 Anos <i>60 Years</i>		40.00€			
			Moscatel		
			José Maria Da Fonseca Roxo, Setúbal		7.50€
			Quinta Das Lamelas, Douro		7.00€

Whisky

Johnnie Walker Blue Label	25.00€
Johnnie Walker Gold Label Reserve	15.00€
Johnnie Walker Red Label	9.00€
Cardhu 12 Years	13.00€
Bulleit Bourbon	12.00€
Bulleit Rye	12.00€
Jack Daniel's Single Barrel	16.00€
Roe & Co	12.00€

Rum

Zacapa 23	16.00€
The Kraken Black Spiced	12.50€
Diplomático Reserva Exclusiva	14.00€
Plantation Barbados 5 Years	11.00€
Plantation 3 Stars	8.00€

Tequila

Don Julio Blanco	13.00€
Don Julio Reposado	16.00€

Vodka

Ketel One	11.00€
Smirnoff Red	8.00€
Froggy B 	8.00€

Aguardente Brandy

Adega Velha	12.00€
CRF Reserva	9.50€

Cognac

Pierre Ferrand 10 Générations	12.00€
Remy Martin X.O.	32.00€

Licores Liqueurs

Ginja D'Óbidos Vila Das Rainhas	10.00€
Licor Beirão	9.00€
Amarguinha	7.00€
Bailey's	8.00€

Aperitivos Appetizers

Campari	9.50€
Pimm's nº1	9.50€
Martini Rosso, Bianco, Rosato	8.00€

Bebidas Quentes *Hot Drinks*

Café *Coffee*

Expresso <i>Espresso</i>	2.50€
Descafeinado <i>Decaffeinated Espresso</i>	2.50€
Duplo Expresso <i>Double Espresso</i>	3.50€
Cappuccino	3.50€
Café Latte	3.50€
Irish Coffee	10.00€

Chocolate Quente *Hot Chocolate*

Clássico <i>Classic</i>	3.00€
Branco <i>White</i>	3.00€
Negro <i>Dark</i>	3.00€
Avelã <i>Hazelnut</i>	3.00€

Chás e Infusões *Tea*

Verde Gorreana <i>Azores Green</i>	3.25€
Preto <i>Black</i>	3.25€
Chá preto vinho do Porto <i>Porto Wine Tea</i>	3.50€
Laranja do Algarve <i>Algarve Orange</i>	3.00€
Cereja do Fundão <i>Cherry</i>	3.00€

Chá das 5 *Five o'clock tea*

by

Paula Bollinger

Bollingeto (gelado de nata com café, ganache de chocolate e nozes)
Mousse de queijo de cabra e compota de abóbora
Mini sandwiche de paio york e pepino com maionese
Mini sandwiche de queijo creme, mel e noz
Mini pastel de nata
Mini croissant de massa folhada
Mini caracoleta de mirtilos
Scone
Mini macarron
Compota e manteiga
Chá
Cálice de vinho Madeira Cossart Gordon Verdelho ou Bual

*Bollingeto (Ice cream with coffee, chocolate ganache and walnuts)
Goat cheese and pumpkin jam mousse
Mini York ham sandwich with cucumber and mayonnaise
Mini cream cheese sandwich with honey and walnut
Mini "pastel de nata"
Mini croissant
Mini Blueberry pie
Scone
Mini macarron
Jam and butter
Tea
Glass Madeira Wine Cossart Gordon Verdelho or Bual*

18€

1€ reverte para a fundação O Cantinho da Bella
1€ will be donated to the foundation O Cantinho da Bella