

Refrigerantes *Soft Drinks*

Néctar de Frutos <i>Fruit néctar</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€
Limonada <i>lemonade</i>	4.50€
Sumo Natural de Laranja	6.00€

Sidra *Cider*

Bandida do Pomar Apple Cider	4.50€
------------------------------	-------

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*

Pressão *Draft*

Sagres 50cl	7.00€
Sagres 30cl	5.00€

Garrafa *Bottle*

Erdinger Wiessbier 50cl	8.50€
Duvel 33cl	7.00€
Heineken 25cl	4.50€
Sagres 33cl	5.50€
Sagres Preta 33cl <i>Stout 33cl</i>	5.50€
Sagres Bohemia 33cl <i>Brew beer 33cl</i>	5.50€
Sagres sem álcool 33cl <i>Alcohol free 33cl</i>	5.00€

Sangrias

Espumante 1lt <i>Sparkling wine 1lt</i>	23.00€
Vinho tinto 1lt <i>Red wine 1lt</i>	20.00€
Vinho branco 1lt <i>White wine 1lt</i>	20.00€

Gin & Tonic*

Tanqueray London Dry Lima & zimbro <i>Lime & juniper</i>	10.00€
Citadelle Limão <i>Lemon</i>	10.00€
Tanqueray Nº Ten Toranja vermelha <i>Red Grapefruit</i>	13.00€
G'Vine Floraison Uvas <i>Grapes</i>	14.00€
Hendrick's Pepino <i>Cucumber</i>	14.00€
Bulldog Laranja & Anis <i>Orange & Anise</i>	14.00€
Sharish Limão <i>Lemon</i>	14.50€
Nikka Coffey Gin Kumquat <i>Kumquat</i>	15.00€
Monkey 47 Lima <i>Lime</i>	15.00€



*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>	13.00€
Moscow Mule Ketel One, Sumo de lima, Xarope de Açúcar, Ginger Beer <i>Ketel One, Lime Juice, Simple Syrup, Ginger Beer</i>	13.00€
Caipirinha Cachaça 51, Lima fresca, Açúcar amarelo. <i>Cachaça 51, Fresh lime, Brown sugar</i>	13.00€
Piña Colada Plantation Pineapple, Ananás, Laranja, Creme de Coco, Nata <i>Plantation Pineapple, Orange, Pineapple, Coconut Cream, Cream</i>	14.00€
Negroni Tanqueray London Dry, Campari, Martini Rosso	12.00€
Pink Affair by <i>Paula Bollinger</i> Espumante, Triple Sec, Sumo de frutos vermelhos, Rosmaninho <i>Sparkling Wine, Triple Sec, Red berries juice, Rosemary</i>	12.00€
Aperol Spritz Aperol, Espumante, Água com gás, Laranja <i>Aperol, Sparkling Wine, Soda Water, Orange</i>	12.00€
Margarita Don Julio Blanco, Sumo de limão, Triple Sec, Xarope de Agave <i>Don Julio Blanco, Lemon Juice, Triple Sec, Agave Syrup</i>	14.00€
Mocktails	
San Francisco	8.50€
Virgin Mojito	8.50€
Coco Loco	8.50€

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.

15.00€

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.

15.00€

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.

14.50€

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.

15.00€

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.

13.50

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.

14.00€

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	23.50€	5.00€	Mafarrico Douro	25.00€	5.50€
Chícharo  Tejo	23.50€	5.00€	Vidente Dão	25.00€	5.50€
Herdade do Paço do Conde Alentejo	23.50€	5.00€	Lima Mayer Alentejo	25.00€	5.50€
Quinta do Crasto Douro	25.00€		Roquette & Cazes Douro	27.00€	
Quinta do Boiçã Vinhas Velhas Grande Reserva Bucelas	29.00€		Quinta das Lamelas Reserva Douro	27.00€	
Rubrica Alentejo	24.00€		Folha do Meio Grande Reserva Alentejo	35.00€	
Malaca Algarve	23.50€		Quinta do Pinto Tejo	28.00€	
Vinho Verde <i>Green Wine</i>			Vinho Rosé <i>Rose Wine</i>		
	Grf <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>		Grf <i>Bottle</i>	Copo <i>Glass</i>
Casa do Valle Grande Escolha	23.00€	5.00€	Malaca Algarve	22.50€	5.00€
Quinta de Curvos	22.50€	5.00€	Lima Mayer Alentejo	22.50€	5.00€
Rebouça	23.00€				

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

HOTELTM CHIADO
ENTRETANTO
 ROOFTOP BAR

Champanhe Champagne Grf Bottle		Copo Glass	Vinhos do Mundo World Wines		Grf Bottle
Möet & Chandon Impérial Brut	65.00€	15.00€	Chanson Père et Fills Chardonnay Bourgogne, France	Branco White	25.00€
Ruinart Brut	84.00€		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	109.00€		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	32.00€				
Porto Port		Grf Bottle 37.5cl	Copo Glass	Madeira Madeira Wine	
Kopke White 10 Anos 10 Years	45.00€	12.00€		Cossart Gordon verdelho 5 anos 5 Years Meio Seco Medium Dry	9.00€
Niepoort LBV 2015	45.00€			Cossart Gordon Bual 10 anos 10Years Meio Doce Medium Rich	10.00€
Niepoort Tawny 10 Anos 10 Years	45.00€	12.00€			
Kopke Dry White		10.00€			
Quinta Das Lamelas Rosé		9.00€			
Kopke Ruby		10.00€		Moscatel	
Taylors Tawny 20 Anos 20 Years		14.00€		José Maria Da Fonseca Roxo, Setúbal	10.00€
Quinta Das Lamelas Very Old White 60 Anos 60 Years		40.00€		Quinta Das Lamelas, Douro	9.00€

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

Whisky

Johnnie Walker Blue Label	25.00€
Johnnie Walker Black Label	12.00€
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	14.00€
Remy Martin X.O.	32.00€

Licores Liqueurs

Ginja D'Óbidos Vila Das Rainhas	10.00€
Licor Beirão	9.00€
Amarguinha	8.00€
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>	3.00€
Descafeinado <i>Decaffeinated Espresso</i>	3.00€
Duplo Expresso <i>Double Espresso</i>	4.00€
Cappuccino	4.50€
Café Latte	4.50€
Irish Coffee	12.00€

Chocolate Quente *Hot Chocolate*

Clássico <i>Classic</i>	4.50€
Branco <i>White</i>	4.50€
Negro <i>Dark</i>	4.50€
Avelã <i>Hazelnut</i>	4.50€

Chás e Infusões *Tea*

Earl Grey	4.00€
English Breakfast	4.00€
Camomila & Citronela	4.00€
Rooibos & Canela	4.00€
Verde	4.00€
Menta & Limão	4.00€
Jasmim	4.00€
Frutos do Bosque & Hibisco	4.00€

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*

21€

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