

RESTAURANTE

SERENATA

COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Carta de Vinhos

RESTAURANTE

SERENATA

COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Bem-vindo ao Restaurante Serenata!

Para lhe proporcionar uma experiência única, preparámos uma carta de vinhos onde reunimos algumas das melhores variedades de brancos, verdes, tintos e sangrias. Encontre o seu vinho de preferência de acordo com região de origem, castas e características.

Saboreie o Algarve e... seja feliz!

Em caso de alergias, consulte previamente a nossa ementa especial com indicação dos alérgenos presentes.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

IVA incluído à taxa legal em vigor. Temos livro de Reclamações.



RESTAURANTE

SERENATA

COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Vinho a Copo

A medida perfeita para um momento perfeito

VINHO VERDE

Muralhas

€ 5,10

VINHO BRANCO

Quinta do Casal Branco

€ 5

Fiuza Chardonnay

€ 5,50

VINHO ROSÉ

Casal Mendes

€ 5,10

VINHO TINTO

Quinta do Casal Branco

€ 5

ESPUMANTE

Messias

Origem: Douro | Cave Messias

Castas: Arinto, Bical, Chardonnay, Baga

Características: Aroma Delicado, Notas de Pão e Fermento, Nuances de Frutos Cítricos | 12% vol.

€ 6,50

Toda a garrafa de vinho está cheia de boas histórias!

RESTAURANTE
SERENATA
COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Verdes

Frescos, leves e elegantes

Muralhas

Origem: Minho | Adega de Monção

Castas: Alvarinho, Trajadura

Características: Fresco, Leve, Frutado, Seco | 12,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Atum envolto em Sementes de Sésamo ou com o Risotto de Lima.

€ 13,50

Allo

Origem: Minho | Quinta do Soalheiro

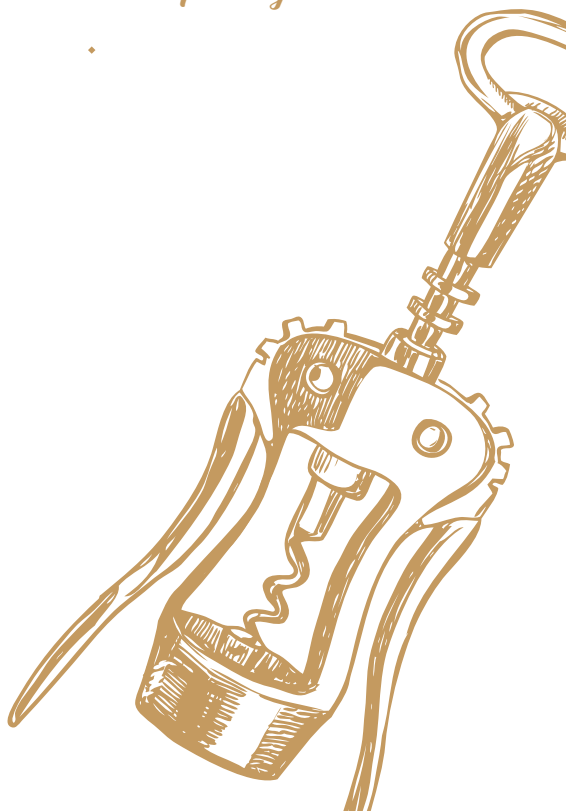
Castas: Loureiro, Alvarinho

Características: Fresco, Elegante, Mineral, Aromas Cítricos | 11% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Robalo ou com o Camarão Grelhado.

€ 16

Sabia que o vinho verde é exclusivamente produzido na região demarcada dos vinhos verdes, no nordeste de Portugal?



RESTAURANTE
SERENATA
COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Rosés

A escolha perfeita para os dias quentes

Casal Mendes

Origem: Azeitão | Bacalhôa

Castas: Baga

Características: Aroma Frutado, Nuances de Abacaxi e Banana, Fresco | 10,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Salmão Gravlax ou com o Atum Braseado.

€ 13,50

Mateus Rosé

Origem: Douro | Sogrape

Castas: Baga, Rufete, Tinta Barroca, Touriga Franca

Características: Jovem, Fresco, Frutado, Ligeiramente Gaseificado | 11% vol.

Sugestão: Acompanhe com os nossos Espargos Salteados.

€ 14,50

Quinta do Carqueijal

Origem: Douro | Quinta Seara D'Ordens

Castas: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Características: Suave, Frutado, Floral | 12,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Pato Fumado.

€ 15,50

Euforia

Origem: Algarve | Quinta do Convento do Paraíso

Castas: Aragonês, Touriga Nacional

Características: Fresco, Frutado | 12% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Supremo de Frango.

€ 18

•

*Escolha ideal para os dias quentes de verão,
os Rosés secos e frutados são um ótimo
par para a comida ligeiramente temperada,
incluindo vegetais e pratos de salada.*

•

RESTAURANTE
SERENATA
COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Branços
O par perfeito para os frutos do mar

Quinta do Casal Branco

Origem: Douro | Quinta Seara D'Ordens

Castas: Fernão Pires

Características: Notas de Especiarias, Florais, Minerais de Alperce e Frutos Tropicais | 13% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Polvo Assado.

€ 13,50

Planalto

Origem: Douro | Sogrape

Castas: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Códega, Arinto

Características: Aroma Intenso a Frutos Brancos, Sabores Frutados e Minerais | 12,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com a nossa Bruschetta de Legumes.

€ 15

EA - Cartuxa

Origem: Alentejo | Fundação Eugénio de Almeida

Castas: Roupeiro, Antão Vaz, Arinto

Características: Mineral, Elegante, Notas de Casca de Citrinos | 13,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Robalo Grelhado.

€ 15

Fiuza Sauvignon Blanc

Origem: Tejo | Adega Fiuza

Castas: Sauvignon Blanc

Características: Frutas Tropicais, Notas Herbáceas | 13% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Risotto de Cogumelos.

€ 15,50

Fiuza Chardonnay

Origem: Tejo | Adega Fiuza

Castas: Chardonnay

Características: Notas de Frutos Amarelos, Citrinos e Flores Secas, Acidez Refrescante | 13% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Linguine de Sépia.

€ 15,50

RESTAURANTE

SERENATA

COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Branços

O par perfeito para os frutos do mar

Catarina

Origem: Península de Setúbal | Bacalhôa
Castas: Fernão Pires, Chardonnay, Arinto
Características: Mineral, Floral, Notas de Frutas Amarelas e Madeira Tostada | 14% vol.
Sugestão: Acompanhe com o nosso Polvo Assado.

€ 16

Chaminé

Origem: Alentejo | Cortes de Cima
Castas: Sauvignon Blanc, Verdelho, Antão Vaz, Viognier
Características: Aromas a Frutas Exóticas, Fresco, Acidez Equilibrada | 12,5% vol.
Sugestão: Acompanhe com o nosso Atum envolto em Sementes de Sésamo.

€ 16,50

Quinta do Carqueijal

Origem: Douro | Quinta Seara D'Ordens
Castas: Malvasia Fina, Cerceal, Fernão Pires
Características: Notas Cítricas, Mineral, Fresco | 12,5% vol.
Sugestão: Acompanhe com o nosso Camarão Grelhado.

€ 16,50

João Clara

Origem: Algarve | Quinta João Clara
Castas: Arinto, Verdelho, Alvarinho, Moscatel
Características: Aroma a Folha de Chá e Frutos Amarelos, Fresco e Frutado | 12,5% vol.
Sugestão: Acompanhe com o nosso Risotto de Lima e Camarão.

€ 19,50

*Os vinhos brancos sabem bem frescos,
especialmente quando acompanham pratos
de peixe e marisco.*

RESTAURANTE
SERENATA
COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Tintos

**Encorpados, suaves, maduros...
A escolha é sua!**

Quinta do Casal Branco

Origem: Douro | Quinta Seara D'Ordens

Castas: Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah

Características: Aromas de Frutos Vermelhos Maduros e Especiarias,
Taninos Suaves, Notas Doces de Compota | 13,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Gnocchi de Batata
ou com o Prato de Queijos.

€ 13,50

EA - Cartuxa

Origem: Alentejo | Fundação Eugénio de Almeida

Castas: Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet, Castelão, Syrah

Características: Jovem, Frutado, Fácil de Beber | 13,5%

Sugestão: Acompanhe com o nosso Supremo de Frango.

€ 15

Quinta do Carqueijal

Origem: Douro | Quinta Seara D'Ordens

Castas: Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Características: Equilibrado, Taninos Elegantes,
Aroma de Frutos Vermelhos Maduros | 13% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Ribeye Grelhado.

€ 16,50

Fiuza Cabernet Sauvignon

Origem: Tejo | Adega Fiuza

Castas: Cabernet Sauvignon

Características: Aroma de Frutos Vermelhos Maduros,
Notas Apimentadas Fortes | 14% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Magret de Pato.

€ 16

Chaminé

Origem: Alentejo | Cortes de Cima

Castas: Aragonês, Syrah, Touriga Nacional,
Trincadeira, Alicante Bouschet

Características: Macio, Fruta Madura, Notas de Chocolate | 13,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Risotto de Cogumelos.

€ 16,50

RESTAURANTE
SERENATA
COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Tintos

**Encorpados, suaves, maduros...
A escolha é sua!**

Sidónio de Sousa Merlot

Origem: Bairrada | Sidónio de Sousa

Castas: Merlot

Características: Encorpado, Macio, Notas de Frutos Silvestres e Chocolate | 15% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Carré de Borrego

€ 21

Casa Ermelinda Freitas Syrah

Origem: Palmela | Casa Ermelinda Freitas

Castas: Syrah

Características: Aveludado e Cheio na Boca, Taninos Bem Integrados, Final Longo | 14,5%

Sugestão: Acompanhe com o nosso Magret de Pato.

€ 21

João Clara

Origem: Algarve | Quinta João Clara

Castas: Trincadeira, Aragonês, Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional

Características: Aroma a Frutos Vermelhos, Notas Florais, Especiarias e Aromas Tostados | 14,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Medalhão de Vitela.

€ 22

Herdade dos Grous

Origem: Alentejo | Herdade dos Grous

Castas: Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional, Aragonês

Características: Aroma Complexo de Fruta Madura e Menta, Taninos Suaves, Final Prolongado | 14% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nossos pratos Mediterrânicos.

€ 25

EA - Cartuxa Biológico

Origem: Alentejo | Fundação Eugénio de Almeida

Castas: Touriga Nacional, Syrah, Aragonês

Características: Jovem e Aveludado com Notas de Frutos Vermelhos e especiarias | 13,5% vol.

Sugestão: Acompanhe com o nosso Supremo de Frango.

€ 25

RESTAURANTE
SERENATA
COZINHA MEDITERRÂNICA DE FUSÃO

Vinhos Espumantes e Champanhes
**A escolha acertada para uma
ocasião especial**

Sidónio de Sousa Rosé

Origem: Bairrada | Sidónio de Sousa

Castas: Baga

Características: Jovem, Aroma Frutado, Predominância
de Frutos Secos | 15% vol.

€ 18

Sidónio de Sousa Brut

Origem: Bairrada | Sidónio de Sousa

Castas: Bical, Maria Gomes, Arinto

Características: Nuance Limonada, Equilibrado | 13% vol.

€ 18,50

Möet & Chandon Imperial

Origem: Champagne | Moët & Chandon

Castas: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Características: Equilibrado, Notas de Frutos Brancos,
Citrinos, Nuances Florais | 12,5% vol.

€ 90

Möet & Chandon Rosé

Origem: Champagne | Moët & Chandon

Castas: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Características: Bouquet Vivo de Frutos Vermelhos Frescos de Verão,
Nuances Florais, Toque Apimentado Leve | 12,5% vol.

€ 95

•

*Os vinhos Espumantes devem ser consumidos em
flûtes devido às bolhas que sobem no copo,
trazendo os aromas do vinho directamente ao
nariz, sem ser necessário qualquer agitação.*

•