

florbela

PÂTISSERIE



*Disponível das 11:00h às 22:30h*  
*Available from 11:00 am to 10:30 pm*

## **Salada de Peito de Pato com Requeijão**

*Duck Breast Salad with Cottage Cheese*

g

Salada e Maçã Verde / Abóbora / Óleo de Nozes / Sementes  
*Mix of Green Leaves and Green Apple / Pumpkin / Walnut Oil / Seeds*

Lactose / Frutos de Casca Rija / Sulfitos

*Lactose / Nuts / Sulfitos*

20€

## **Opção Vegetariana**

*Vegetarian Option*

14€

## **Burrata alla Caprese**

Tomate / Balsâmico de Modena / Pinhões / Manjeriçã

*Tomato / Balsamic Vinegar / Pine Nuts / Basil*

Lactose / Frutos de Casca Rija / Sulfitos | *Lactose / Nuts / Sulfitos*

20,50€

## **Creme de Abóbora e Cenoura**

*Pumpkin and Carrot Soup*

g

Cebolinho / Crème Fraiche | *Chives / Sour Cream*

*Lactose*

12€

## **Torrada em Pão de Massa Mãe de Cereais**

*Sourdough Toast*

g

Manteiga / Compota | *Butter / Jam*

Glúten / Lactose | *Gluten / Lactose*

11€

## **Tosta de Queijo Emmental e Fiambre de Peru Fumado**

*Emmental Cheese and smoked Turkey Ham Toast*

g

Batata Frita / *French Fries*

Glúten / Lactose / Soja / Ovo | *Gluten / Lactose / Soy / Egg*

15€

## **Tosta de Sapateira**

*Crab Toast*

g

Citrinos / Guacamole / Balsâmico de Modena

*Citrus / Guacamole / Balsamic Vinegar*

Glúten / Marisco / Lactose | *Gluten / Seafood / Lactose*

18€

## **Croissant de Salmão Fumado**

*Smoked Salmon Croissant*

g

Queijo Creme / Rúcula / Cebolinho

*Cream Cheese / Arugula / Chives*

Glúten / Peixe / Lactose | *Gluten / Fish / Lactose*

18€

## **Ovo com Molho Holandês e Bacon**

*Egg with Hollandaise sauce and bacon*

g

Pão de Abóbora / Espinafres / Tomate Cherry

*Pumpkin Bread / Spinach / Cherry Tomato*

Glúten / Lactose / Ovo | *Gluten / Lactose / Egg*

17€

## **Opção Vegetariana**

*Vegetarian Option*

15€

## **Prego de Novilho**

*Veal Steak Sandwich*

g

Queijo Limiano / Manteiga de Alho / Batata Frita

*“Limiano” Cheese / Garlic Butter / French Fries*

Glúten / Lactose | *Gluten / Lactose*

24€

## **Bife de Vitelão “Sauce Moutarde à L’Ancienne”**

*Veal Steak with “Sauce Moutarde à L’Ancienne”*

g

Mostarda Antiga / Batata Frita

*Ancient Mustard / French Fries*

Mostarda / Lactose / Sulfites | *Mustard / Lactose / Sulfites*

32€

## **Robalo “Beurre Blanc Citronelle”**

*Sea Bass with Citronelle Beurre Blanc*

g

Couve-Flor / Legumes / Espinafres

*Cauliflower / Vegetables / Spinach*

Peixe / Lactose / Sulfites | *Fish / Lactose / Sulfites*

32€

## **Coleção Vítor Matos | *Vitor Matos Collection***

“Natura” by Vítor Matos Sória

51€ 🍷

“Natura” by Vítor Matos Pinot Noir

17€ 🍷 / 80€ 🍷

“Natura” by Vítor Matos Indeciso

15€ 🍷 / 70€ 🍷

“Natura” by Vítor Matos Alvarinho

13€ 🍷 / 60€ 🍷

“Natura” by Vítor Matos Determinado

95€ 🍷

“Natura” by Vítor Matos Champagne Grand Cru PM03

150€ 🍷

“Natura” by Vítor Matos Champagne Grand Cru Quatre Village

120€ 🍷

“Natura” by Vítor Matos Champagne ‘Assamblage’

20€ 🍷 / 90€ 🍷

Dalva by Vítor Matos *Moscatel do Douro*

13€ 🍷 / 55€ 🍷

## Vinhos da Nossa Quinta

*Wines from our Estate*

Duas Margens Reserva Branco

7€ / 30€

Duas Margens Reserva Tinto

8€ / 32€

Quinta da Vacaria Reserva Branco

15€ / 75€

Quinta da Vacaria Reserva Tinto

95€

Quinta da Vacaria Tawny 10 Anos

8,5€ / 73€

Quinta da Vacaria Tawny 20 Anos

15€ / 134€

Quinta da Vacaria Tawny 30 Anos

18,5€ / 234€

Quinta da Vacaria Tawny 40 Anos

22,5€ / 332€

Quinta da Vacaria LBV

6€ / 35€

Quinta da Vacaria Vintage 2016

18,5€ / 165€

QUINTA  
DA VACARIA



DOURO

## **Champagnes** *Champagnes*

*Ar Lenoble, Rosé*  
30€ / 150€

*Billecart Salmon Brut Nature, Branco*  
17,50€ / 87,5€

*Krug, Rosé*  
1000€

*Ruinart Brut, Rosé*  
165€

*Billecart Salmon, Rosé*  
150€

*Billecart Salmon Nicola François, Branco*  
535€

*Krug Grand Cuvée, Branco*  
610€

*Eric Rodez Cuvée des Crayeres, Branco*  
200€

*Billecart Salmon, Blanc des Blancs*  
140€



**Espumante**  
*Sparkling Wine*

Torel Boutiques, Rosé

7€  / 32€ 

Soalheiro Bruto Barrica

11€  / 52€ 

Colinas *Blanc de Blancs*

90€ 

Família Hehn Reserva Bruto

33€ 

Torel Boutiques, *Special Cuveé*

9€  / 43€ 

**Vinhos de Sobremesa**

*Dessert Wines*

H.M. Borges Verdelho *10 Anos*

19€  / 93€ 

*Icewine Inniskillin Gold Oak Aged Vidal*

48€  / 237€ 

Dalva Colheita Tardia

17€  / 100€ 

## Cocktails

*Side Car*  
11€

*Kir Royale*  
11€

*French 75*  
13€

## Espirituosas | Spirits

*Citadelle (Gin)*  
12€

*Gin Natura (Gin)*  
15€

*Gin Le Tribute (Gin)*  
11€

*Hennessy (Cognac)*  
19€

*Martel (Cognac)*  
14€

*Grey Goose (Vodka)*  
17€

*Nikka From the Barrel (Whisky)*  
15€

# **Infusões Soalheiro**

## *Soalheiro Infusions*

4,50€

### **Cidreira | *Lemon-Balm***

Suave aroma e sabor a limão. As suas infusões são brilhantes e suaves, com notas cítricas, complementadas por uma doçura herbácea subtil.

*Soft aroma and taste of lemon. Its infusions are bright and soft, with citrus notes, complemented by a subtle herbal sweetness.*

### **Hortelã-Chocolate | *Mint-Chocolate***

As infusões desta erva têm notas subtis de cacau e baunilha, com um toque final de hortelã, que limpa o palato.

*The infusions of this herb have subtle notes of cocoa and vanilla, with a final touch of mint, which cleanses the palate.*

### **Hortelã-Menta | *Spearmint***

As infusões feitas a partir desta erva são suaves, com uma doçura subtil, mas refrescante.

*The infusions made from this herb are mild, with a subtle but refreshing sweetness.*

### **Lúcia-Lima | *Lemon-Verbena***

Produz uma infusão limonada brilhante, equilibrada por um travo ligeiramente herbáceo. O paladar é suave e quase cremoso.

*It produces a bright lemonade infusion, balanced by a slightly herbaceous aftertaste. The palate is smooth and almost creamy.*

### **Tomilho-Limão | *Lemon-Thyme***

Cítrico, com um toque balsâmico. Benéfico para problemas respiratórios, tosse e sistema imunitário. Não contém cafeína ou cafeína.

*Citric with a balsamic touch. Beneficial for respiratory problems and cough, boosts the immune system. Without theine or caffeine.*

### **Camomila | *Chamomile***

### **Chá Verde | *Green Tea***

### ***English-Breakfast***

## **Sumos Naturais**

### *Fresh Juices*

Limonada | *Lemonade*

3,50€

Sumo de Laranja | *Orange Juice*

5,00€

## **Cafeteria**

### *Coffees*

Expresso

3,00€

Café Americano / Abatanado

*American Coffee*

3,00€

Cappuccino

4,50€

Mocha

*Mocha Coffee*

3,50€

Chocolate Quente

*Hot Chocolate*

3,50€

## Refrigerantes, Águas & Cerveja

### *Soft Drinks, Waters & Beer*

Coca-Cola

4,00€

Coca-Cola Zero

4,00€

7 Up

4,00€

Why Not? Limão | Lemon

5,00€

Ginger Ale

5,50€

Tónica Le Tribute

6,00€

Acqua Panna

4,00€

S. Pellegrino

5,00€

Helsie

3,00€

Super Bock | Super Bock *Stout*

4,00€

Moulins D'asq

19,00€

Super Bock sem Álcool | *Without Alcohol*

4,00€

## DISPOSIÇÕES LEGAIS | LEGAL PROVISIONS

Será um prazer esclarecê-lo sobre os ingredientes dos nossos menus. Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu. Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são afixados em euros e têm iva incluído à taxa em vigor. Existe livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os anos dos vinhos estão sujeitos a novas colheitas.

Nos termos do nº1 do artigo 3º do decreto-lei nº50/2013, de 16 de abril, alterado pelo decreto-lei nº106/2015, de 16 de abril:

1. É proibido facultar, independentemente de objetivos comerciais, vender ou, com objetivos comerciais, colocar à disposição, em locais públicos e em locais abertos ao público:

- a) bebidas espirituosas, ou equiparadas, a quem não tenha completado 18 anos de idade;
- b) todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem não tenha completado 16 anos de idade, ou a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

Taxa de rolha para garrafas de 75cl - 26€

*We will be pleased to provide any further clarification about the ingredients used in our menus. Should you have any food allergies or a special dietary request, please let us know so we can prepare your menu accordingly. Please note that the kitchen has no controlled environment so there may be cross-contamination.*

*All prices are in euros and include VAT. A guest complaints book is available. No dish, food or drink will be charged if it was not requested by the customer and if it remains untouched by the customer.*

*All the wines on the list may be subject to a new harvest.*

*Pursuant to paragraph 1 of article 3 of decree-law no. 50/2013, of April 16, as amended by decree-law no. 106/15, of April 16:*

*1. It shall be prohibited to permit, for commercial purposes, to sell or, for commercial purposes, to make available, in public places and places open to the public:*

*(a) spirit drinks, or equivalent, to persons who have not attained the age of 18 years;*

*(b) all alcoholic beverages, spirits, and non-spirits, to those who have not reached the age of 16 years, or to those who are notoriously intoxicated or appear to have a psychic anomaly.*

*Cork fee for 75cl bottles - 26€*

