



CARTA DE VINHOS

CAFETARIA & BAR

Carnide | Avenida da Liberdade

eliseudosleitoes.com

  @eliseudosleitoes



A Bairrada é uma região portuguesa com grande personalidade. Apesar da sua longa história vínica, a certificação da região é recente. A Denominação de Origem Controlada (DOC Bairrada) para vinhos tintos e brancos é de 1979 e para espumantes de 1991.

Os vinhos espumantes são indissociáveis desta região, até porque as suas uvas de elevado grau de acidez, a par da sua baixa graduação, são perfeitas para a produção do vinho espumante, caracterizado por um aroma bastante fino.

IVA incluído à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.

Proibição de venda de bebidas alcoólicas a menores e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.



ESPUMANTE | BAIRRADA

SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX



São Domingos Extra Reserva Bruto	<i>Arinto, Cercial e Chardonnay</i>		19€
Caves São João	<i>Bical, Maria Gomes, Chardonnay, Arinto e Baga</i>	4,5€	18€
Marquês de Marialva Reserva	<i>Bical, Arinto</i>		26€
Guerreiro Wines	<i>Baga, Arinto</i>		29€
Prior Lucas	<i>Falala Pearl - Syrah, Maria Gomes e Bical</i>		30€
António Marinha	<i>Bical, Cercial, Maria Gomes</i>		25€
Aleixo	<i>Maria Gomes, Bical</i>		30€
Colinas	<i>Brut Nature - Chardonnay</i>		45€
Conde de Cantanhede	<i>Blanc de Noir - Baga</i>		22€
Elpídio Velha Reserva	<i>Caves São Domingos - Pinot Noir, Chardonnay</i>		34€
Sidónio De Sousa	<i>Special Cuvée - Maria Gomes, Bical, Arinto</i>		30€
Dinamite	<i>Blanc de Noir Bruto Nature - Baga</i>		37€
Campolargo	<i>Bical, Sauvignon</i>		28€
Luiz Costa	<i>Caves São João - Pinot Noir, Chardonnay</i>		42€
Água Viva	<i>Niepoort - Baga</i>		42€
Vadio - Solera Perpetuum	<i>Bical, Cerceal, Baga</i>		42€
Giz Cuvée de Noirs	<i>Baga</i>		45€



		
São Domingos Grande Reserva <i>Baga</i>		29€
Hibernus <i>Cuvée Noirs - Baga, Touriga Nacional</i>		46€
Trabuca <i>Grand Cuvée - Baga, Chardonnay e Cercial</i>		84€
Ataíde Semedo Millésime <i>Cercial, Bical, Chardonnay, Pinot Noir</i>		44€
Quinta dos Abibes <i>Extra Bruto - Arinto, Baga</i>		30€
Casa de Saima <i>Blanc de Noir - Baga</i>		30€
Filipa Pato 3B <i>Blanc de Blancs - Bical, Maria Gomes</i>		30€
Quinta do Poço do Lobo <i>Arinto, Chardonnay</i>		25€
Kompassus <i>Blanc De Noir - Baga, Touriga Nacional, Pinot Noir</i>		32€
Campolargo - Clarete <i>Alvarelhão, Baga</i>		25€
Lopo de Freitas <i>Caves São Domingos - Cercial, Chardonnay</i>		43€
Milheiro Selas <i>Adega Rama - Pinot Noir, Cercial</i>		30€
António Marinha <i>Cuvée - Baga</i>		46€
Luís Pato <i>Blanc des Blancs - Maria Gomes, Sercialinho</i>		22€
Pedro Guilherme Andrade - PGA <i>Cercial, Bical, Chardonnay</i>		25€
Marquês de Marialva Especial Cuvée Primitivo <i>Arinto</i>		95€
RS <i>Rama & Selas - Blanc des Noirs, Baga</i>		22€
Caves São João - 100 anos de História <i>Pinot Noir</i>		85€
Campolargo <i>Pinot Blanc</i>		48€
Casa do Canto Reserva <i>Arinto, Chardonnay, Bical</i>		29€
Íssimo <i>Arcos Rei - Baga</i>		28€



ESPUMANTE | BAIRRADA | ROSÉ

SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX ROSÉ

		
Informal	<i>Luís Pato - Baga</i>	30€
Campolargo	<i>Pinot Noir</i>	32€
Caves São João Reserva	<i>Baga, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon - Rosé</i>	22€
Quinta do Poço do Lobo	<i>Baga, Pinot Noir</i>	32€

ESPUMANTE | BAIRRADA | TINTO

SPARKLING WINE – VIN MOUSSEUX ROUGE

		
Quinta do Poço do Lobo	<i>Baga, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional</i>	25€
Quinta das Bageiras	<i>Baga</i>	26€
Conde de Cantanhede	<i>Baga</i>	20€
Caves São Domingos	<i>Baga</i>	22€

VINHO BRANCO | BAIRRADA

WHITE WINE – VIN BLANC

			
São Domingos - Colheita	<i>Bical, Maria Gomes</i>	4.5€	18€
Quinta do Encontro	<i>Arinto, Bical, Maria Gomes</i>		20€
Pedro Guilherme Andrade - PGA	<i>Chardonnay, Cercial, Arinto</i>		25€
Campolargo	<i>Arinto de Barrica</i>		35€
Nuno Do Ó - Aliás um Branco de Outrora	<i>Bical</i>		42€



	
Luís Pato - Parcela Cândido <i>Cercial</i>	46€
Quinta dos Abibes <i>Sauvignon Blanc</i>	31€
Principal Grande Reserva <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	70€
Volupia - São Domingos <i>Sauvignon Blanc, Chardonnay, Maria Gomes</i>	23€

VINHO ROSÉ | BAIRRADA

ROSÉ WINE – VIN ROSÉ

	
Quinta do Poço do Lobo <i>Baga, Pinot Noir</i>	36€
Frei João - Caves São João <i>Baga, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon</i>	20€

VINHO TINTO | BAIRRADA

RED WINE – VIN ROUGE

		
São Domingos <i>Baga, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot</i>	4,5€	18€
Marquês de Marialva Reserva <i>Baga</i>		21€
Avô Fausto <i>Quinta das Bageiras - Baga</i>		49€
Vinha do Putto <i>Campolargo - Touriga Nacional, Tinta Roriz, Merlot</i>		22€
Calcário Principal <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional</i>		40€
Buçaco Colheita <i>Alfrocheiro, Castelão, Touriga Nacional, Bastardo</i>		68€
Quinta do Encontro <i>Baga</i>		25€
Marquês de Marialva Grande Reserva <i>Touriga Nacional, Baga</i>		57€



Rol de Coisas Antigas <i>Campolargo</i> <i>Baga, Castelão Nacional, Bastardo, Tinta Pinheira, Sousão, Alfrocheiro e Trincadeira</i>	39€
Calda Bordaleza <i>Campolargo - Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot</i>	65€
Principal Grande Reserva 2012 <i>Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Merlot</i>	190€
Quinta de São Lourenço <i>Caves São Domingos - Baga, Touriga Nacional</i>	27€
Lopo de Freitas <i>Caves São Domingos - Merlot, Syrah e Baga</i>	80€
Outrora <i>Nuno do Ó - Baga</i>	67€
Frei João Clássico <i>Baga</i>	41€
Quinta dos Abibes Amonite Lote de Campo <i>Baga, Touriga Nacional, Syrah, Maria Gomes, Bical</i>	25€
Grande Vadio <i>Vinhas Velhas, Baga</i>	48€

SANGRIA

Sangria de Manjerição e Maracujá <i>Gin, Espumante</i>	1L 20€ / 2L 34€
---	-----------------

CERVEJA

Super Bock <i>0,20 0,50</i>	2,6€ 5,6€
Stout <i>0,33L</i>	3€
S/ Alcól <i>0,33L</i>	3€



GIN

Adamus	15€
Hendricks	14€
Martin Millers	13€

ESPECIAIS DA BAIRRADA

		
Abafado Martins da Costa	20€	120€
Fungus - Podridão Nobre Colheita Tardia		60€
Apartado 1 - Colheita Tardia	7€	52€

WHISKY | NOVOS

Jameson	7€
JB	7€
Cutty Sark	7€
Famous Grouse	7€
Bushmills	7€
Ballantines	7.5€
Jack Daniels	8€



WHISKY | VELHOS

Cardhu 12 anos	10€
Black Label 12 anos	10€
Glenfiddich 12 anos / 18 anos	12€ / 15€
Macallan 12 anos / 18 anos	17€ / 35€
Chivas 12 anos	10€
Balvenie 12 anos	12€
Glenrothes 12 anos	12€

APERITIVOS

Moscatel Roxo	7€
Moscatel 20 anos	10€
Reserva dos Sócios - V. Licoroso	5€
Amarguinha	7€
Licor Beirão	6€
Licor de Merda	8€
Porto Tónico	8€

VINHO DA MADEIRA

Barbeito 10 anos - Boal	10€
Barbeito Vinha do Agostinho - Verdelho	16€



VINHO DO PORTO

Porto 10 anos	9€
Porto 20 anos	12€
Porto 30 anos	15€
Porto 40 anos	20€

AGUARDENTES – BAIRRADA

Vínica Velha São João	8€
Velhíssima - Caves São João 1966	13€
Vínica Velha - Quinta das Bageiras	8€
Velha Bagaceira - Caves São João	6,5€
Adamus Bagaceira	7.5€
Adamus Velhíssima 20 anos	15€
Aliança XO 40 anos	20€
Marquês de Marialva XO 20 anos	15€
Aguardente Velha Reserva Marquês de Marialva	7€
Aguardente São Domingos Velhíssima	8€

VODKA

Ciroc	10€
--------------	------------



A BAIRRADA EM COCKTAIL

Caipirinha Mojito Margarita Aperol	8€
--	----

Um Sour da Merda	5€
------------------	----

RUM

Zakapa 23	12€
-----------	-----

Diplomático Reserva	10€
---------------------	-----

Zacapa XO	22€
-----------	-----

CAFETARIA & REFRIGERANTES

Café / descafeinado	1,9€
---------------------	------

Água mineral Ionizada & filtrada 0.50L / 0.70L	2,5€	3,6€
---	------	------

San Pellegrino 0,5L	3,9€
------------------------------------	------

Refrigerantes	3€
---------------	----

Ice Tea	3€
---------	----

Sumos Naturais	4,5€
----------------	------

GLOSSÁRIO DO ÉLISEU

MÉTODO TRADICIONAL / CLÁSSICO: O espumante nature é produzido utilizando o método tradicional, também conhecido como método champenoise ou método clássico. Nesse processo, as uvas são fermentadas normalmente e, em seguida, passam por uma segunda fermentação em garrafa, onde ocorre a formação das bolhas. Durante essa segunda fermentação, a quantidade de açúcar adicionada é mínima ou inexistente, o que contribui para o perfil seco do espumante nature.

BRUT NATURE: É um tipo de vinho espumante que possui uma quantidade mínima, ou nenhuma, de açúcar adicionado durante o processo de produção.

EXTRA BRUT: Com concentrações de açúcar variando entre 3,1 e 8 gramas por litro, são considerados ainda espumantes bastante secos. São bebidas de sabor complexo e marcante, que costumam apresentar acidez pronunciada.

BRUT: Apresenta concentração de açúcar entre 8,1 e 15 gramas por litro. Costuma apresentar um final ainda seco, porém bem versátil que o extra brut. É também o espumante seco mais comum nas prateleiras, e o mais recomendado para quem gosta de vinhos menos doces.

BLANC DE BLANCS: Um Blanc de Blancs significa que foi elaborado exclusivamente com uvas brancas. Na região da bairrada, isso quer dizer principalmente com as uvas, Arinto, Bical, Maria Gomes, Chardonnay.

BLANC DE NOIRS: Quando um vinho branco é produzido exclusivamente a partir de uvas tintas, o termo Blanc de Noirs, de origem francesa, é usado para descrever esse estilo. A polpa das uvas tintas, com poucas exceções, é de facto incolor e desde que o contacto entre o mosto e a pele seja mínimo, o resultado obtido é essencialmente um vinho branco, mesmo que a cor possa apresentar uma tonalidade rosada ou nuances de cobre devido à presença de pigmentos na pele. Na boca, esse estilo de vinho tende a ser mais encorpado, denso e pesado, e frequentemente exhibe características de frutos vermelhos.

BATONNAGE: É o termo francês que traduz o mexer ou agitar das borras, em depósito no fundo de um determinado recipiente. Esta agitação põe de novo em suspensão as borras, que, ricas em aminoácidos e com um relativo poder redutivo, vão melhorar o gosto e a textura do vinho.

CRISTAIS NOS VINHOS: Os cristais de tartarato ou bitartaratos de potássio, como são oficialmente chamados, são completamente inofensivos, sendo consequência do próprio processo de vinificação. Tartaratos são um subproduto normal do vinho à medida que ele envelhece, porém se o vinho é exposto a temperaturas abaixo de 5°C isso pode acelerar-se. São essas condições frias que fazem com que os compostos de ácido tartárico se combinem com potássio para formar um cristal.

COLHEITA TARDIA / LATE HARVEST: Os vinhos de colheita tardia são vinhos geralmente doces, ditos de sobremesa, produzidos a partir de uvas que são deixadas na videira várias semanas após a data ideal de colheita. Este processo resulta na desidratação e no consequente aumento da concentração de açúcar.

CUVÉE: Refere-se ao suco extraído da primeira prensagem da uva, que neste caso deve ser realizada de forma mais leve. É o produto mais desejado quando se fala em prensagem de uvas, já que possui maior acidez, riqueza aromática e coloração mais clara. O principal objectivo de um Cuvée, especialmente nos espumantes, é conseguir produzir um vinho com as mesmas características qualitativas, ano após ano.

DÉGORGEMENT: Expressão francesa que identifica a operação de retirar borras (sedimentos) concentradas junto ao gargalo da garrafa de vinho de espumante.

FERMENTAÇÃO: É o processo de transformação do açúcar das uvas em álcool etílico e gás carbónico, por acção das leveduras; é a fermentação alcoólica que converte o sumo da uva em vinho.

MILLÉSIMÉ: São espumantes produzidos com uvas de uma só colheita. Tratando-se de um grande ano, com condições especiais de elaboração, complexidade e guarda.

REMUAGE: É uma operação específica realizada na produção de espumantes pelo Método Champenoise, também chamado de Método Tradicional. De forma sucinta, tem como objetivo remover os depósitos que se formaram durante a espumatização. Os depósitos são as leveduras e os adjuvantes inseridos no licor de tiragem.

SULFITOS: Sulfito é o nome popular utilizado para referir-se ao dióxido de enxofre (SO₂). No vinho, o sulfito é utilizado como conservante, devido às suas propriedades antioxidantes e antibacterianas, evitando que os vinhos dégradem de forma mais rápida.

SEDIMENTOS (DEPÓSITO): O sedimento do vinho consiste em células mortas de levedura, cristais de ácido tartárico e outros pedaços de resíduos de uva que podem cair da suspensão à medida que o vinho envelhece.

TCA (ROLHA): O TCA (Tricloroanisol) é um produto exógeno ao vinho, à madeira e à rolha de cortiça. Se estiver presente na atmosfera e esta entrar em contacto com as barricas e com as rolhas de cortiça o mesmo vinho, é facilmente adsorvido. Tricloroanisol, conhecido como TCA, que ofusca os verdadeiros aromas do vinho e concede o odor característico de mofo, de umidade.