



QUEVEDO

Friendology Forever



PT

Bem-vind@!

Somos uma orgulhosa pequena empresa familiar com uma rica herança na produção de Vinho do Porto há mais de 5 gerações. Graças à entrada de Portugal na UE, em 1993 conseguimos finalmente engarrafar os nossos vinhos com a nossa própria marca. Isto faz de nós uma das mais recentes Casas de Vinho do Porto na região do Douro, e estamos entusiasmados por te juntares nesta emocionante viagem!

RAISED, MATURED & BOTTLED
IN THE
DOURO VALLEY

Os nossos vinhos são criados, amadurecidos e engarrafados no Vale do Douro, onde a origem das uvas é de extrema importância. Com base na sabedoria transmitida pelos nossos antepassados, acreditamos que na vinha se faz um grande vinho. É por isso que cultivamos 100 hectares de vinha e 25 hectares de olival biológico em cinco propriedades no vale do Douro. Esta diversidade fornece-nos uvas de aromas e sabores variados, permitindo-nos elaborar vinhos únicos e distintos que irão deliciar o seu paladar e criar experiências memoráveis ao longo do caminho.

Quer seja um experiente entusiasta do vinho ou novo no mundo do Vinho do Porto, a nossa simpática equipa está aqui para lhe proporcionar uma experiência inesquecível. Prepare-se para entrar no delicioso mundo do Vinho do Porto enquanto erguemos o copo e brindamos aos bons tempos que se avizinham.

Saúde!

Oscar & Claudia Quevedo



DEGUSTAÇÕES DE VINHO DO PORTO

OS PORTOS CLÁSSICOS Branco, Rosé, Ruby, Tawny	10 €
PORTOS RUBY ESPECIAIS Reserva Orgânica Ruby, LBV 2018, Porto Vintage 2019	15 €
PORTOS TAWNY ENVELHECIDOS Tawny 10 Anos, Tawny 20 Anos, Colheita 2007	15 €
PORTOS BRANCOS Branco, Branco 10 anos, Branco 30 anos	17 €
OS NOSSOS PORTOS LENDÁRIOS Porto Vintage 2013, Colheita 1997, Branco 30 Anos	25 €

HARMONIZAÇÕES GASTRONÓMICAS

BOLO TRADICIONAL DO DOURO E VINHO DO PORTO 9 €
Porto Branco 10 Anos harmonizado com “Bolo borrachão”, um bolo tradicional embebido numa calda com infusão de vinho do Porto

CHOCOLATE E VINHO DO PORTO 25 €

- LBV 2018 servido com chocolate de framboesa
- Porto Branco 10 Anos servido com laranja cristalizada em cobertura de chocolate negro
- Porto Tawny 20 Anos servido com praliné de amêndoa em cobertura de chocolate negro e pimenta

QUEIJO E VINHO DO PORTO 25 €

- Special Reserve Tawny com queijo de ovelha curado
- Colheita 2002 com queijo curado de páprica misto de vaca, cabra e ovelha
- Porto Branco 30 Anos com queijo tradicional dos Açores curado 7 meses com compota local

* No caso improvável de um ano específico não estar disponível, não tema! Os nossos especialistas irão selecionar de um substituto igualmente delicioso. Um brinde à flexibilidade e à descoberta de sabores extraordinários!

PROVAS DE VINHO DO PORTO

PORTOS BRANCOS

		COPO (40ML)	GARRAFA
fresco e frutado	BRANCO	3 €	11 €
	BRANCO SECO	3 €	11 €
	RESERVA LÁGRIMA	4 €	17 €
envelhecido em madeira	BRANCO 10 ANOS	5 €	25 €
	BRANCO 30 ANOS	12 €	86 €
	COLHEITA 2009 <i>nosssa especialidade!</i>	6 €	50 €

PORTO ROSÉ

fresco e frutado	ROSÉ	3 €	11 €
------------------	------	-----	------

PORTOS RUBI* (ENVELHECIDO EM GARRAFA)

várias colheitas	RUBI	3 €	11 €
	RESERVA RUBY	3 €	13 €
	RUBY RESERVA ORGÂNICO <i>Grande valor!</i>	4 €	20 €
	CRUSTED	5 €	25 €
colheita única	LBV 2018	4 €	19 €
	VINTAGE 2019 <i>Vinho de guarda!</i>	9 €	65 €
	VINTAGE 2018 (375ml/750ml)		33 €/68€
	VINTAGE 2017		72 €
	VINTAGE 2016		72 €
	VINTAGE 2015		72 €
	VINTAGE 2013 (375ml/750ml)	9 €	39 €/77 €
VINTAGE 2005		86 €	

* Se estiver curioso sobre outros Vintages a copo, pergunte ao staff quais os disponíveis.

PORTOS TAWNY (ENVELHECIMENTO EM MADEIRA)

várias colheitas	TAWNY	3 €	11 €
	TAWNY RESERVA ESPECIAL	4 €	17 €
	TAWNY 10 ANOS	5 €	22 €
	TAWNY 20 ANOS	6 €	46 €
	TAWNY 40 ANOS <i>Altamente premiado!</i>	15 €	136 €
colheita única	COLHEITA 2008	6 €	43 €
	COLHEITA 2003	6 €	50 €
	COLHEITA 1997 <i>Escolha da equipa!</i>	9 €	98 €
	COLHEITA 1976	17 €	175 €

PORTOS À CARTA



VINHOS DOURO DOP

COPO (150ML) GARRAFA

Para encontros descontraídos

Tal como a personalidade do Oscar, é um vinho divertido e fácil, para momentos descontraídos.

OSCAR'S BRANCO 2022	4 €	10 €
OSCAR'S ROSÉ 2022	4 €	10 €
OSCAR'S TINTO 2021	4 €	10 €
OSCAR'S BRANCO ORGÂNICO 2021	5 €	13 €
OSCAR'S TINTO ORGÂNICO 2021	5 €	13 €

Para ocasiões especiais

Este vinho é a expressão do que a nossa enóloga Cláudia mais aprecia em cada colheita.

CLAUDIA'S RESERVA BRANCO 2021	5 €	17 €
CLAUDIA'S RESERVA TINTO 2020	5 €	17 €

Para grandes celebrações

Uma seleção das nossas melhores uvas locais, perfeita para criar um tesouro, raro e soberbo, guardado para ocasiões especiais.

Q GRANDE RESERVA BRANCO 2020	6 €	39 €
Q GRANDE RESERVA TINTO 2019	6 €	39 €

Para os aventureiros

Q-LABS: os nossos vinhos experimentais e não convencionais.

FOLGASÃO (BRANCO) 2022	5 €	20 €
TINTA AMARELA (TINTO) 2022	5 €	22 €
VINHO DE CURTIMENTA 2021	5 €	22 €

DEGUSTAÇÕES DE VINHO DOURO DOP

SELECÇÃO DESCOBERTA DO DOURO 10 €
Oscar's Branco e Rosé, Claudia's Reserva Tinto

OS NOSSOS BRANCOS DO DOURO 14 €
Oscar's Branco, Claudia's Reserva Branco, Q Grande Reserva Branco

OS NOSSOS TINTOS DO DOURO 14 €
Oscar's Tinto, Claudia's Reserva Tinto, Q Grande Reserva Tinto

VINHOS DO DOURO E TÁBUA GOURMET

Oscar's Rosé, Claudia's Reserve White e Q Grande Reserva Tinto, 25€
acompanhados de:

- Cachaço de porco preto
- Queijo de ovelha local
- Azeitonas temperadas caseiras
- Pão artesanal com o nosso azeite biológico



VINHOS DOURO DOP

PARA PETISCAR

Delicie-se com a nossa seleção de petiscos e tapas, perfeitos para partilhar e saborear.

TREMOÇOS	3 €
AZEITONAS Azeitonas caseiras temperadas, infundidas com os sabores vibrantes de casca de laranja, alho, orégãos, tomilho e um toque de limão	3 €
SELEÇÃO DE FRUTOS SECOS	3 €
PÃO E AZEITE ORGÂNICO Descubra o nosso azeite orgânico com pão tradicional português de fermentação lenta	5 €
BARRA DE CHOCOLATE (30G) <i>Chocolate artesanal!</i> Bean to bar do Porto feito por apaixonados por chocolate. São Tomé 68% cacau com pedaços de grué ou São Tomé chocolate ao leite.	5 €
“BOLO BORRACHÃO” (BOLO ESPECIAL DO VALE DO DOURO) Bolo tradicional húmido e rico embebido numa calda doce com infusão de vinho do Porto	5 €
CONSERVAS ARTESANAIS DE PEIXE <i>Português do extremo!</i> <ul style="list-style-type: none">• Sardinhas em azeite de manjerição com pimenta doce e páprica fumada picante• Bacalhau assado em azeite virgem extra e alhos• Ventresca de atum em azeite biológico	8 € 10 € 10 €
CHOURIÇO DE PORCO ALENTEJANO ASSADO <i>Incrível!</i> Uma verdadeira delícia para os amantes de carne! O nosso Chouriço Assado é um enchido de porco tradicional português, assado na perfeição numa tigela de terracota	10 €
SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES Experimente o sabor de Portugal com os nossos queijos cuidadosamente selecionados servidos com compotas locais e tostas	14 €
PRESUNTO IBÉRICO <i>Qualidade superior!</i> Presunto Ibérico com 24 meses de cura servido com palitos de pão	15 €



PARA PETISCAR

COCKTAILS INSPIRADOS NO DOURO!

PORTO TÓNICO (330ml) *O icónico cocktail do Porto!* 9 €
Porto Rosé, Água Tónica

GIN & TONIC (330ml) 9 €
O nosso Dry Gin "The Prime Edition" ou "Herbs & Orange", Água Tónica

GIN ON THE ROCKS *Envelhecido em madeira!* 9 €
Dry Gin Envelhecido em cascos de vinho do Porto, Gelo

COCKTAIL DO DIA 10 €
Pergunte à nossa equipa!

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

ÁGUA SEM GÁS 0.5L/1.5L 1 €/ 2,5 €

ÁGUA COM GÁS 0.5 L 1,5 €

SUMOS 2,5 €
Sumo de maçã
Sumo de manga e laranja

LIMONADA CASEIRA (200ml) 3 €

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ 1,5 €

CHÁS E INFUSÕES 2,5 €

- Infusão "Rio & Vinha" - Balsâmico (Alecrim, camomila, louro e folha de noqueira)
- Infusão "Rio & Vinha" - Floral (Funcho, sabugueiro e erva de São João)
- Chá verde
- Chá Earl Grey



ALERGÊNIOS

Atenção clientes com alergias alimentares. Esteja ciente de que nossos alimentos podem conter ou entrar em contato com alérgenos comuns, como laticínios, trigo, nozes, amendoim, peixe e outros.



Glúten



Trigo



Leite



Ovo



Peixe



Frutos de Casca Rija



Soja



Sulfitos



Tremoços

- CHOCOLATE E VINHO DO PORTO
- QUEIJO E VINHO DO PORTO
- TÁBUA GOURMET
- TREMOÇOS
- AZEITONAS
- SELEÇÃO DE FRUTOS SECOS
- PÃO E AZEITE ORGÂNICO
- BARRA DE CHOCOLATE (30G)
- "BOLO BORRACHÃO"
- CONSERVAS ARTESANAIS DE PEIXE
(SARDINHAS, BACALHAU ASSADO, VENTRESCA DE ATUM)
- CHOURIÇO DE PORCO ALENTEJANO ASSADO
- SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES
- PRESUNTO IBÉRICO

Também:

- Se você tiver alguma alergia ou intolerância a alimentos ou bebidas, fale com um membro da equipe antes de fazer o pedido.
- Água da torneira filtrada está disponível gratuitamente mediante pedido.
- Todas as degustações de vinho servem 40ml, salvo indicação em contrário.
- Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for encomendado pelo cliente ou inutilizado.
- Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Livro de reclamações disponível.



RAISED, MATURED & BOTTLED
IN THE
DOURO VALLEY

📍 **Winery & Vineyards**
Quinta Sra. Rosário
5130-326 São João da Pesqueira
☎ +351 254 484 323
✉ info@quevedo.pt

📍 **The Lodge**
R. de Santa Marinha 77
4400-291 Vila Nova de Gaia
☎ +351 963 367 787
✉ visits@quevedo.pt