



QUEVEDO

*Friendology Forever*

WINE BAR

EN / PT

*Welcome!*

We're a small Portuguese family-owned business with a rich heritage of crafting Port Wine for over 5 generations. Thanks to Portugal's entry into the EU, in 1993 we were finally able to bottle our wines under our very own brand. This makes us one of the newest Port Wine Houses in the Douro region, and we're thrilled to have you join us on this exciting journey!

Whether you're a seasoned wine enthusiast or new to the world of Port Wine, our friendly team is here to provide you with an unforgettable experience.

Cheers!

*Bem-vind@!*

*Somos uma pequena empresa familiar Portuguesa 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!*

*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.*

*Saúde!*

*Oscar & Claudia Quevedo*

## D.O. DOURO WINES | VINHOS D.O. DOURO

GLASS (150ML)    BOTTLE  
COPO (150ML)    GARRAFA

Fun & easy, made for easy get-togethers.  
*Divertido e fácil, para os encontros descontraídos.*

OSCAR'S WHITE   BRANCO 2023	4 €	10 €
OSCAR'S ROSÉ 2023	4 €	10 €
OSCAR'S RED   TINTO 2021	4 €	10 €
OSCAR'S ORGANIC WHITE   BRANCO 2021	5 €	13 €
OSCAR'S ORGANIC RED   TINTO 2021	5 €	13 €

A special blend chosen by Claudia, our winemaker, for special gatherings.  
*Um lote especial escolhido pela nossa enóloga Cláudia, para ocasiões especiais.*

CLAUDIA'S RESERVE WHITE   BRANCO 2022	6 €	17 €
CLAUDIA'S RESERVE RED   TINTO 2021	6 €	17 €

An age worthy characterful wine, for landmark celebrations.  
*Um vinho raro e soberbo, para as grandes celebrações.*

Q GRANDE RESERVA WHITE   BRANCO 2021	11 €	39 €
Q GRANDE RESERVA RED   TINTO 2020	11 €	39 €

Q.LABS: Our experimental and unconventional playground, only for the daring.  
*Q.LABS: O nosso espaço experimental e menos convencional, apenas para os mais ousados.*

ORANGE WINE   VINHO DE CURTIMENTA 2021	7 €	21 €
--	-----	------



D.O. DOURO WINES | VINHOS D.O. DOURO

## WHITE PORTS | PORTOS BRANCOS

	GLASS (40ML) COPO (40ML)	BOTTLE GARRAFA
<i>Fresh &amp; fruity   Fresco e frutado</i>		
DRY WHITE   <i>BRANCO SECO</i>	3 €	11 €
WHITE   <i>BRANCO</i>	3 €	11 €
RESERVE LÁGRIMA   <i>RESERVA LÁGRIMA</i>	4 €	17 €

*Aged in wood | Envelhecido em madeira*

WHITE COLHEITA 2009   <i>COLHEITA BRANCO 2009</i>	8 €	50 €
10 YEAR OLD WHITE   <i>BRANCO 10 ANOS</i>	5 €	25 €
30 YEAR OLD WHITE   <i>BRANCO 30 ANOS</i>	12 €	86 €
50 YEAR OLD WHITE   <i>BRANCO 50 ANOS</i>	27 €	303 €

## ROSÉ PORT | PORTO ROSÉ

3 € 11 €

## RUBY PORTS | PORTOS RUBI \*

AGEING IN BOTTLE | ENVELHECIDO EM GARRAFA

	GLASS (40ML) COPO (40ML)	BOTTLE GARRAFA
<i>Mastered blend   Várias colheitas</i>		
RUBY   <i>RUBI</i>	3 €	11 €
RESERVE RUBY   <i>RESERVA RUBI</i>	4 €	13 €
ORGANIC RESERVE RUBY   <i>RESERVA RUBI ORGÂNICO</i>	4 €	19 €
CRUSTED	5 €	25 €

*Single harvest | Colheita única*

LBV (Late Bottled Vintage) 2019	4 €	20 €
VINTAGE 2021		65 €
VINTAGE 2020		66 €
VINTAGE 2019	11 €	66 €
VINTAGE 2018   2017   2016		72 €
VINTAGE 2013	12 €	79 €
VINTAGE 2007   2005	14 €	94 €

## TAWNY PORTS | PORTOS TAWNY

AGEING IN WOOD | ENVELHECIMENTO EM MADEIRA

	GLASS (40ML) COPO (40ML)	BOTTLE GARRAFA
<i>Mastered blend   Várias colheitas</i>		
TAWNY	3 €	11 €
SPECIAL RESERVE TAWNY   <i>TAWNY RESERVA ESPECIAL</i>	4 €	17 €
10 YEAR OLD TAWNY   <i>TAWNY 10 ANOS</i>	5 €	22 €
20 YEAR OLD TAWNY   <i>TAWNY 20 ANOS</i>	8 €	48 €
40 YEAR OLD TAWNY   <i>TAWNY 40 ANOS</i>	19 €	147 €

*Single harvest | Colheita única*

COLHEITA 2008	7 €	45 €
COLHEITA 2007	7 €	46 €
COLHEITA 2003	8 €	50 €
COLHEITA 2002	8 €	52 €
COLHEITA 1997	10 €	98 €
COLHEITA 1976	18 €	197 €
COLHEITA 1972	45 €	505 €

\* If you are curious about other Vintages by the glass, ask the staff for the available ones.  
*Se estiver curioso sobre outros Vintages a copo, pergunte ao staff quais os disponíveis.*

PORT WINES | VINHOS DO PORTO

## DOURO INSPIRED COCKTAILS

### COCKTAILS INSPIRADOS NO DOURO

<b>PORTO TONIC   PORTO TÓNICO (330ML)</b> Rosé Port, Tonic Water   <i>Porto Rosé, Água Tônica</i>	9 €
<b>GIN &amp; TONIC (330ML)</b> Our "The Prime Edition" Dry Gin or "Wild Flowers & Orange Gin", Tonic Water <i>Nosso Dry Gin "The Prime Edition" ou "Wild Flowers &amp; Orange", Água Tônica</i>	9 €
<b>GIN ON THE ROCKS (50ML)</b> Gin Matured in Port casks, ice   <i>Gin Envelhecido em cascos de vinho do Porto, gelo</i>	9 €
<b>SIGNATURE COCKTAIL OF THE DAY   COCKTAIL DO DIA</b> Ask our team!   <i>Pergunte à nossa equipa!</i>	10 €

## ALCOHOL FREE DRINKS | BEBIDAS SEM ÁLCOOL

<b>STILL WATER   ÁGUA SEM GÁS</b> 0.5 L   1.5L	1 €   2,5 €
<b>SPARKLING WATER   ÁGUA COM GÁS</b> 0.25 L	1,5 €
<b>JUICE   SUMO</b> Apple juice   <i>Sumo de maçã</i> Mango and orange juice   <i>Sumo de manga e laranja</i>	2,5 €
<b>HOMEMADE LEMONADE   LIMONADA CASEIRA</b> 0.2 L	3 €

## HOT BEVERAGES | BEBIDAS QUENTES

<b>COFFEE   CAFÉ</b>	1,5 €
<b>TEAS &amp; INFUSIONS   CHÁS E INFUSÕES</b>	2,5 €
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Balsamic Infusion "Rio &amp; Vinha"</b> Rosemary, camomile, bay and walnut leaf. <i>Alecrim, Camomila, Louro e Folha de Nogueira.</i></li><li>• <b>Floral Infusion "Rio &amp; Vinha"</b> Fennel, elderflower and St John's wort. <i>Funcho, Sabugueiro e Erva de São João.</i></li><li>• <b>Green Tea Blend   Chá verde</b></li><li>• <b>Earl Grey Tea   Chá Earl Grey</b></li></ul>	



## SNACKS & TAPAS | PARA PETISCAR

Indulge in our delicious selection of snacks and tapas, perfect for sharing and savoring.  
*Delicie-se com a nossa seleção de petiscos e tapas, perfeitos para partilhar e saborear.*

LUPINI BEANS | *TREMOÇOS* 3 €

HOMEMADE SEASONED OLIVES | *AZEITONAS TEMPERADAS NA CASA* 3 €

DRIED FRUIT SELECTION | *SELEÇÃO DE FRUTOS SECOS* 3 €

ORGANIC OLIVE OIL AND BREAD | *PÃO E AZEITE ORGÂNICO* 5 €

Our organic olive oil with a slow fermentation traditional Portuguese bread.  
*O nosso azeite orgânico com pão tradicional português de fermentação lenta.*

CHOCOLATE BAR | *BARRA DE CHOCOLATE (30G)* 5 €

- São Tomé 68% cacao with cacao nibs | *São Tomé 68% cacau com pedaços de grué*
- São Tomé milk chocolate | *São Tomé chocolate de leite*

ARTISANAL PORTUGUESE CANNED SARDINES | *CONSERVAS ARTESANAIS DE SARDINHAS* 8 €

In basil olive oil with sweet chili pepper and spicy smoked paprika.  
*Em azeite de manjerição com pimenta doce e páprica fumada picante.*

IBERIAN TRIO DELIGHT | *TRIO DE SABORES IBÉRICOS* 10 €

Our curated trio of Iberian-inspired tapas.  
*O nosso trio de tapas, inspirado na cozinha ibérica.*

GRILLED ALENTEJO PORK "CHOURIÇO" | *CHOURIÇO DE PORCO ALENTEJANO ASSADO* 11 €

A traditional Portuguese pork sausage, grilled to perfection over a boat-shaped terracotta bowl.  
*Um enchido de porco tradicional português, assado na perfeição numa tigela de terracota.*

PORTUGUESE CHEESE SELECTION | *SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES* 14 €

Carefully selected cheeses served with local jam & toasts.  
*Queijos cuidadosamente selecionados servidos com compotas e tostas locais.*

IBERICO HAM | *PRESUNTO IBÉRICO* 15 €

24-month aged acorn-fed sliced ham, served with bread sticks.  
*Presunto Ibérico com 24 meses de cura servidos com palitos de pão.*



## FOOD ALLERGENS | ALERGÉNIOS

Attention customers with food allergies. Please be aware that our food may contain or come into contact with common allergens, such as:

Atenção clientes com alergias alimentares. Esteja ciente de que nossos alimentos podem conter ou entrar em contato com alérgenos comuns, tais como:



Gluten  
Glúten



Wheat  
Trigo



Milk  
Leite



Eggs  
Ovo



Fish  
Peixe



Nuts  
Frutos Secos



Soy  
Soja



Sulfites  
Sulfitos



Lupini Beans  
Tremoço

LUPINI BEANS | TREMOÇOS

HOMEMADE SEASONED OLIVES   
AZEITONAS TEMPERADAS NA CASA

DRIED FRUIT SELECTION | SELEÇÃO DE FRUTOS SECOS

ORGANIC OLIVE OIL AND BREAD   
PÃO E AZEITE ORGÂNICO

CHOCOLATE BAR | BARRA DE CHOCOLATE (30GR)

ARTISANAL PORTUGUESE CANNED SARDINES   
CONSERVAS ARTESANAIS DE SARDINHAS

IBERIAN TRIO DELIGHT | TRIO DE SABORES IBÉRICOS

GRILLED ALENTEJO PORK "CHOURIÇO"   
CHOURIÇO DE PORCO ALENTEJANO ASSADO

PORTUGUESE CHEESE SELECTION   
SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES

IBERICO HAM | PRESUNTO IBÉRICO

- If you have any food or drink allergies or intolerances, please speak to a team member before ordering. | *Se tiver alguma alergia ou intolerância a alimentos ou bebidas, fale com um membro da equipe antes de fazer o pedido.*
- Filtered tap water is available upon request free of charge. | *Água da torneira filtrada está disponível gratuitamente mediante pedido.*
- All wine tastings serve 40 ml unless otherwise noted. | *Todas as degustações de vinho servem 40ml, salvo indicação em contrário.*
- No dish, food, or drink, including cover, can be charged if not ordered by the client or made unusable. | *Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for encomendado pelo cliente ou inutilizado.*
- All prices include VAT at legal tax. | *Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.*
- Complaints book available. | *Livro de reclamações disponível.*

We ship internationally!



scan me to open  
the shipping form

Follow us!

@quevedoport  
 /quevedowines  
 quevedowines

WWW.QUEVEDO.PT

Enjoyed the experience?

Let us know!



Google Maps



Tripadvisor



RAISED, MATURED & BOTTLED  
IN THE  
DOURO VALLEY

📍 Winery & Vineyards  
*Adega & Vinhas*

Quinta Sra. Rosário  
5130-326 São João da Pesqueira  
☎ +351 254 484 323  
✉ hello@quevedo.pt

📍 Lodge & Wine Bar  
*Sala de Provas*

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