CASA GUEDES
ROOFTOP

PETISCOS SNACKS

BOLINHO DE BACALHAU unid * - Cod Cake 3.2 €
BOLINHO DE BACALHAU COM QUEIJO DE OVELHA unid * - Cod Cake with Soft Sheep Cheese 3.2 €
RISSOL DE PERNIL COM CEBOLA CARAMELIZADA EM VINHO DO PORTO unid - Roasted Pork Rissol with Caramelized Onion in Port Wine 3.2 €
CROQUETE DE PERNIL COM QUEIJO DE OVELHA unid * - Roasted Pork Croquette with Soft Sheep Cheese 3.2 €
COXINHA DE FRANGO COM QUEIJO DE OVELHA unid - Chicken "Coxinha" with Soft Sheep Cheese 3.2 €
RISSOL DE TOMATE COM ALCACHOFRA, ALHO FRANCÊS E MANJERICÃO unid - Tomato Rissol with Artichoke, Leek and Basil 3.2 €

TAPAS

MOELAS DE FRANGO À MODA DA CASA - House Style Stewed Chicken Gizzards 6.9 €
OVOS ROTOS Batatas Fritas, Ovos, Crispy de Cebola e Bacon e Parmesão 7.9 €
French Fries, Eggs, Onion and Bacon Crispy served with Parmesan
BATATAS FRITAS À ZÉ DO PORTO - Batata frita, Queijo Gouda, Crispy de Bacon, Salsinha e Molho de Francesinha 8.9 €
French fries, Gouda Cheese, Bacon Crispy, Parsley served with Francesinha Sauce
CHOURIÇO ASSADO EM ÁLCOOL - Alcohol Roasted Chorizo 7.9 €
TORRESMO PANCETA - Pork Cracklings 12.9 €
PERNIL APERITIVO NO PÃO SÊMEA com Queijo de Ovelha, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Molho Demi Glace * 13.9 €
Roasted Pork Appetizer on Bread served with Soft Sheep Cheese, Caramelized Onion in Port Wine and Demi Glace Sauce
CARPACCIO DE POLVO com Compota de Figo, Redução de Vinho do Porto Branco, Salicórnia, Brotos e Broa de Milho 19.9 €
Octopus Carpaccio served with Fig Compote, White Port Reduction, Samphire, Microgreens and Crumbled Cornbread
TORRE DE GAMBAS AO ALHO - Garlic Shrimp Tower 21.9 €
TÁBUA DE FRIOS - Cheese and Cured Meat Platter 19.9 €

TAPAS VEGGIE

BATATAS FRITAS - French Fries * 3.9 €
PAPAS BRAVAS - Spicy Potato 6.9 €
PIMENTOS PADRÓN - Padrón Peppers 7.9 €
BURRATA com Salada e Tomate Cherry, Compota de Cebola Roxa, Molho Pesto e Pinhões 13.9 €
Burrata served with Salad and Cherry Tomatoes, Red Onion Jam, Pesto Sauce and Pine Nuts

SOPAS SOUP

SOPA DO DIA - Soup of the Day 3.5 €
CANJA DE GALINHA - Chicken Soup 4.5 €
CALDO VERDE 4.5 €
Traditional Potato and Kale Soup served with Chorizo *

SALADAS SALADS

MISTA - Mix de Folhas, Cenoura, Tomate Cherry, Beterraba e Cebola Roxa com Vinagrete Balsâmico 7.9 €
Mix of Leaves, Carrots, Cherry Tomatoes, Beetroot and Red Onion served with Balsamic Vinaigrette
CAESAR - Alface Iceberg, Frango, Queijo Parmesão, Croutons, Crispy de Bacon com Molho Caesar 12.9 €
Lettuce, Chicken, Parmesan Cheese, Croutons, Bacon Crispy and served with Caesar Sauce
CAPRESE - Mozzarela de Búfala, Tomate e Manjericão - Buffalo Mozzarella, Tomato and Basil 13.9 €
CASA GUEDES - Mix de Folhas, Presunto, Cenoura, Tomate Cherry, Milho, Queijo de Ovelha com Vinagrete Balsâmico 14.9 €
Mix of Leaves, Cured Ham, Carrot, Cherry Tomato, Corn, Soft Sheep Cheese and served with Balsamic Vinaigrette

FRANCESINHAS

GUEDES * 13.9 €
Pão da Casa, Pernil, Ovo, Mortadela, Linguiça, Salsicha Fresca, Fiambre, Queijo Gouda e Molho Francesinha
House Bread, Roasted Pork, Egg, Mortadella, Red Sausage, Fresh Sausage, Ham, Gouda Cheese and Special Sauce
TRADICIONAL 13.9 €
Pão de Forma, Bife, Mortadela, Linguiça, Salsicha Fresca, Fiambre, Queijo Gouda e Molho Francesinha
Loaf Bread, Steak, Mortadella, Red Sausage, Fresh Sausage, Ham, Gouda Cheese and Special Sauce
BURGUESINHA 15.9 €
Pão da Casa, Burguer, Ovo, Mortadela, Linguiça, Salsicha Fresca, Fiambre, Queijo Gouda, Bacon Caramelizado e Molho Francesinha
House Bread, Burguer, Egg, Mortadella, Red Sausage, Fresh Sausage, Ham, Gouda Cheese, Caramelized Bacon and Special Sauce

CACHORROS À MODA DO PORTO PORTO STYLE HOT DOGS

SIMPLES Pão, Linguiça, Salsicha Fresca e Queijo Gouda - Bread, Red Sausage, Fresh Sausage and Gouda Cheese 4.9 €
GUEDES ESPECIAL Pão, Pernil, Linguiça, Salsicha Fresca, Queijo Gouda, Bacon Caramelizado, Ovo e Molho Francesinha 13.9 €
Bread, Roasted Pork, Red Sausage, Fresh Sausage, Gouda Cheese, Caramelized Bacon, Egg and Francesinha Sauce

MENU KIDS para crianças até 12 anos for children up to 12 years

PASTA À BOLONHESA Pasta Bolognese 11.9 €
PANADINHOS DE FRANGO com Arroz Branco e Batatas Fritas Breaded Fried Chicken served with White Rice and French Fries 11.9 €

CHARCUTARIA CHARCUTERIE produto por kg product per kg

PERNIL Roasted Pork kg 35 €
PRESUNTO Portuguese Cured Ham | **PAIO DE PORCO PRETO ALENTEJANO** Cured Black Pork kg 45 €
PAIO TRASMONTANO Cured Pork Loin | **QUEIJO DE OVELHA** Soft Sheep Cheese | **SALPICÃO** Cured Pork Sausage kg 45 €

* **Sugestão da Casa** House Suggestion

SANDES SANDWICHES PÃO DA CASA | House Bread

1 PERNIL Roasted Pork *	5.9 €
2 PERNIL COM PRESUNTO Roasted Pork and Portuguese Cured Ham	6.9 €
3 PERNIL COM PAIO DE PORCO PRETO Roasted Pork and Cured Black Pork	6.9 €
4 PERNIL COM PAIO TRANSMONTANO Roasted Pork and Cured Pork Loin	6.9 €
5 PERNIL COM SALPICÃO Roasted Pork and Cured Pork Sausage	6.9 €
6 PERNIL COM CEBOLA CARAMELIZADA EM VINHO DO PORTO Roasted Pork and Caramelized Onion in Port Wine	6.9 €
7 INVICTA Pernil com Presunto e Ovo Roasted Pork, Portuguese Cured Ham and Egg	7.9 €
8 PERNIL COM QUEIJO DE OVELHA Roasted Pork and Soft Sheep Cheese *	7.5 €
9 PERNIL COM BACON CARAMELIZADO Roasted Pork with Caramelized Bacon	6.9 €
10 ÉPICO Pernil com Queijo de Ovelha e Bacon Caramelizado Roasted Pork with Soft Sheep's Cheese and Caramelized Bacon	8.9 €
11 PERNIL COM ABACAXI Roasted Pork and Pineapple	6.9 €
12 TROPICAL Pernil com Queijo de Ovelha e Abacaxi Roasted Pork, Soft Sheep Cheese and Pineapple	7.9 €
13 SERRANA DO CHEF Pernil, Presunto, Queijo de Ovelha, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Rúcula Roasted Pork, Portuguese Cured Ham, Soft Sheep Cheese, Caramelized Onion in Port Wine and Arugula	9.9 €
14 CHEF GUEDES - Pernil, Queijo Brie, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Rúcula * Roasted Pork, Brie Cheese, Caramelized Onion in Port Wine and Arugula	8.9 €
15 DA CASA Pernil com Queijo de Ovelha e Cebola Caramelizada em Vinho do Porto * Roasted Pork with Soft Sheep Cheese and Caramelized Onion in Port Wine	8.9 €
16 VELHO MUNDO Pernil, Salpicão, Queijo de Vaca Amanteigado e Rúcula Roasted Pork, Cured Pork Sausage, Buttery Cow Cheese and Arugula	9.9 €
17 D´OURO GUEDES Pernil, Paio de Porco Preto, Queijo de Vaca Amanteigado, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Rúcula Roasted Pork,Cured Black Pork, Buttery Cow Cheese, Caramelized Onion in Port Wine and Arugula	10.9 €
18 TRANSMONTANO TROPICAL Pernil, Paio Transmontano, Queijo de Vaca Amanteigado, Bacon Caramelizado e Abacaxi Roasted Pork, Cured Pork Loin, Buttery Cow Cheese, Caramelized Bacon and Pineapple	11.9 €
19 SERRANA PRESUNTO COM QUEIJO DE OVELHA Portuguese Cured Ham and Soft Sheep Cheese	6.9 €
20 PANCETA TORRESMO COM AIOLI E SALSINHA Pork Cracklings with Aioli Sauce and Parsley	8.9 €
21 BRAVO Pernil, Molho Picante, Cebola Roxa, Coentros e Limão Roasted Pork, Spicy Sauce, Red Onion, Cilantro and Lemon	8.9 €
22 PRESUNTO Portuguese Cured Ham	5.9 €
23 ROYALE Pernil, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Molho de Mostarda em Grãos Roasted Pork, Caramelised Onion in Port Wine and Wholegrain Mustard Sauce	7.9 €

SANDES VEGGIE VEGGIE SANDWICHES PÃO BRIOCHE | Brioche Bread

24 QUEIJO DE OVELHA Soft Sheep Cheese	5.9 €
25 COGUMELO PORTOBELLO E MIX DE LEGUMES Portobello Mushroom and Vegetables	7.2 €
26 COGUMELO PORTOBELLO, MIX DE LEGUMES E QUEIJO DE OVELHA Portobello Mushroom, Vegetables and Soft Sheep Cheese	9 €
27 VEGGIE DA CASA Queijo de Ovelha e Cebola Caramelizada em Vinho do Porto Soft Sheep Cheese and Caramelized Onion in Port Wine	6.7 €
28 VEGGIE CHEF GUEDES Queijo Brie, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Rúcula Brie Cheese, Caramelized Onion in Port Wine and Arugula	6.7 €
29 QUEIJO DE OVELHA E MIX DE LEGUMES Soft Sheep Cheese and Vegetables	6.7 €
30 PORTO BELLO Cogumelo Portobello, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto, Aioli de Alho Frito e Ovo Portobello Mushroom, Caramelized Onion in Port Wine, Fried Garlic Aioli and Egg	9 €

PREGO NO PÃO PÃO DA CASA | House Bread

PREGO COM BIFE E QUEIJO DE OVELHA Bread, Beef and Soft Sheep Cheese *	8.9 €
PREGO COM BIFE, QUEIJO DE VACA AMANTEIGADO E FIAMBRE Bread, Beef, Ham and Buttery Cow's Cheese	8.9 €
PREGO ÉPICO Bife, Queijo de Ovelha, Bacon Caramelizado Bread, Beef, Soft Sheep Cheese and Caramelized Bacon	9.9 €
PREGO DA CASA Bife, Queijo de Ovelha e Cebola Caramelizada em Vinho do Porto Bread, Beef, Soft Sheep Cheese and Caramelized Onion in Port Wine	9.9 €
PREGO CHEF GUEDES Bife, Queijo Brie, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Rúcula Bread, Beef, Brie Cheese, Caramelized Onion in Port Wine and Arugula	9.9 €

BURGUER PÃO BRIOCHE | Brioche Bread

CHEESEBURGUER Bread, Gouda Cheese and Burger	8.9 €
BURGUER ÉPICO Burguer, Queijo de Ovelha e Bacon Caramelizado Bread, Burger, Soft Sheep Cheese and Caramelized Bacon	10.9 €
BURGUER DA CASA Burguer, Queijo de Ovelha e Cebola Caramelizada em Vinho do Porto Bread, Burger, Soft Sheep Cheese and Caramelized Onion in Port Wine	9.9 €
BURGUER CHEF GUEDES Burguer, Queijo Brie, Cebola Caramelizada em Vinho do Porto e Rúcula Bread, Burger, Brie Cheese, Caramelized Onion in Port Wine and Arugula	9.9 €
BURGUER DOM PADRÓN Burguer, Queijo de Vaca Amanteigado, Bacon Caramelizado, Ovo, Pimentos Padrón e Salada Bread, Burger, Buttery Cow's Cheese, Caramelized Bacon, Egg, Padron Peppers and Salad	11.9 €

COMPLEMENTOS COMPLEMENTS

Máximo de 2 complementos por ítem pedido / Maximum of 2 add-ons per item requested

+ **ARROZ BRANCO** + White Rice	3 €
+ **FEIJÃO PRETO** + Black Beans	3.5 €
+ **FAROFA DE OVOS E BACON** + Bacon Yuka Flour	3.5 €
+ **MIX DE LEGUMES** + Mix Vegetables	3 €
+ **OVO** + Egg	1.5 €
+ **MOLHO FRANCESINHA** + Francesinha Sauce	2 €
+ **MOLHO AIOLI** + Aioli Sauce	2 €
+ **MOLHO CAESAR** + Caesar Sauce	2 €

+ **QUEIJO DE OVELHA** + Soft Sheep Cheese	2.5 €
+ **QUEIJO DE VACA AMANTEIGADO** + Buttery Cow Cheese	2.5 €
+ **QUEIJO BRIE** + Brie Cheese	2 €
+ **FIAMBRE** + Ham	1.5 €
+ **BACON CARAMELIZADO** +Caramelized Bacon	2.5 €
+ **CEBOLA CARAMELIZADA** + Caramelized Onion	2 €
+ **ABACAXI** + Pineapple	1.5 €
+ **RUCULA** + Arugula	1.5 €
+ **ALFACE E TOMATE** +Lettuce and Tomato	2 €

DA TERRA OF THE LAND

PICANHA À BRASILEIRA com Arroz Branco, Farofa de Ovos e Bacon, Batatas Fritas e Vinagrete * — 26.9 €
Rump Steak served with White Rice, Egg and Bacon Yuka Flour, French Fries and Vinaigrette

BIFE DA VAZIA com Molho Chimichurri e Batata Gratin Sirloin Steak served with Chimichurri Sauce and Potato Gratin — 24.9 €

PERNILINHO DE PORCO Confitado com Puré de Milho e Molho de Cogumelos — 19.9 €
Tiny Roasted Pork Leg served with Corn Puree and Mushroom Sauce

PEITO DE FRANGO AO FORNO com Redução de Vinho do Porto, Puré de Batatas e Crocante de Presunto — 18.9 €
Baked Chicken Breast with Port Wine Reduction served with Mashed Potatoes and Crispy Ham

ARROZ DE PATO À MODA DA CASA com Parmesão e Chouriço Gratinado House Style Duck Rice served with Parmesan and Chorizo Gratin — 18.9 €

DO MAR FROM THE SEA

POLVO À LAGAREIRO com Grelos e Batatas ao Murro Octopus served with Turnip Greens and Potatoes — 25.9 €

BACALHAU À MODA DE BRAGA com Cebolada, Pimentos, Azeitonas, Salsa e Batatas à Rodelas — 24.9 €
Braga-Style Cod served with Sautéed Onions and Pepper, Olives, Parsley and Fries

BACALHAU À GOMES DE SÁ com Batatas, Cebola, Azeitona, Ovo e Salsa Codfish served with Potatoes, Onion, Olives, Egg and Parsley * — 22.9 €

SALMÃO GRELHADO com Alcaparras, Pinhões e Legumes Salteados Grilled Salmon served with Capers, Pine Nuts and Sautéed Vegetables — 19.9 €

ATUM COM CROSTA DE SÉSAMO, Cama de Legumes ao Forno e Redução de Vinho do Porto Ruby — 19.9 €
Sesame-Crusted Tuna served with a Bed of Vegetables and Ruby Port Wine Reduction

PRATO VEGGIE VEGGIE DISH

LEGUMES À BRÁS Legumes Salteados, Ovos Cremosos e Batata Palha Crocante, Salsa e Azeitonas — 14.9 €
Sautéed Vegetables served with Creamy Eggs and Crispy Shoestring Potatoes, Parsley and Olives

SOBREMESAS ARTESANAIS HOMEMADE DESSERTS

QUEIJO DE OVELHA COM DOCE DE ABÓBORA Soft Sheep Cheese and Pumpkin Jam *	6.5 €
BABA DE CAMELO COM REDUÇÃO DE GINJINHA E RASPAS DE LIMA Caramel Mousse with Ginjinha Reduction and Lime Zest	5.5 €
BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE DE POTE Carrot Cake with Chocolate in a Jar	5.5 €
BOLO DE BOLACHA DE POTE Cookie Cake in a Jar	5.5 €
TARTE DE LIMA Lime Pie	5.5 €
MOUSSE DE CHOCOLATE Chocolate Mousse	5.5 €
GELADO - MORANGO, CHOCOLATE Ice Cream Strawberry or Chocolate	5 €

CAFETARIA cafés teaco

EXPRESSO Coffee Espresso	1.5 €	**MEIA DE LEITE** Medium Espresso with Milk	2.6 €
DESCAFEINADO Decaffeinated	1.7 €	**MACCHIATO**	2.9 €
AMERICANO Long Coffee	1.9 €	**CAPUCCINO**	3.5 €
DUPLO Double Coffee	2.9 €	**INFUSÕES** Tea	3 €
COPO DE LEITE Glass of Milk	1.6 €	**CHOCOLATE QUENTE** Hot Chocolate	3 €
PINGO/ LATTE Small Espresso with Milk	1.9 €		

PRESSÃO DRAFT BEERS

	20cl / 35cl / 50cl
PILSEN	2.5 € / 3.9 € / 5.9 €
TANGO | PANACHE	2.9 € / 4.5 € / 6.2 €
STOUT 25cl | 35cl | 50cl	2.9 € / 4.3 € / 5.7 €
CIDRA SOMERSBY APPLE Cider 30cl | 50cl	3.9 € / 5.9 €

GARRAFA BOTTLED BEERS

	33cl
PILSEN | GREEN | S/ALCOOL | STOUT S/ ÁLCOOL	3.3 €
ABADIA	3.7 €
SUPER BOCK GLÚTEN FREE	3.7 €
CIDRA SOMERSBY Cider	3.9 €

REFRIGERANTES / ÁGUA SOFT DRINKS / WATER

Água 33cl Water 33cl	1.5 €
Água 75cl Water 75cl	3.5 €
Pedras Salgadas 25cl Sparkling Water	2.5 €
Pedras Limão 25cl Lemon Flavored Sparkling Water	2.5 €
Coca Cola | Fanta | Sprite | Guaraná | Iced Tea	3 €
LE TRIBUTE 20cl	
Água Tónica Tonic Water	4.9 €
Ginger Ale Ginger Ale	4.9 €
MONSTER 25cl	4.5 €

ARTESANAIS CRAFT BEERS

	20cl / 50cl
CORUJA IPA - Pressão - Draft -	3.9 € / 7.9 €
1927 BAVARIA WEISS 33cl - Garrafa - Bottle	3.9 €
1927 MUNICH DUNKEL 33cl - Garrafa - Bottle	3.9 €

SANGRIA DE PRESSÃO DRAFT SANGRIA

TINTA Red	5.9 € / 17.9 €
BRANCA White	5.9 € / 17.9 €

KOMBUCHAS

GENGIBRE Ginger	4.9 €
MORANGO Strawberry	4.9 €

SUMOS NATURAIS FRESH JUICES

	Copo - Glass
LARANJA Orange	4.5 €
ABACAXI COM HORTELÃ Pineapple with Mint	4.5 €
LIMONADA Lemonade	3.5 €

Pratos com maior tempo de preparo. Dishes with longer preparation time
* **Sugestão da Casa** House Suggestion

COCKTAILS

Clássicos

PORTO TÓNICO* - 9 €
Vinho do Porto Branco, Tónica, Lima e Hortelã

MOJITO - 9 €
Rum, Lima, Hortelã, Água com Gás

SEX ON THE BEACH - 9 €
Vodka, Laranja, Cramberry e Licor de Pessego

PIÑA COLADA - 9 €
Rum, Abacaxi, Coco Mix

MARGARITA - 9 €
Tequila, Lima e Triple Sec

DAIQUIRI - 9 €
Rum e Lima (Escolha a sua fruta)

NEGRONI - 9 €
Gin, Vermute Tinto Doce, Bitter Italiano e Laranja

TEQUILA SUNRISE - 9 €
Tequila, Laranja e Grenadine

EXPRESSO MARTINI - 8 €
Vodka, Café e Licor de Café

BLOODY MARY - 9 €
Vodka, Tomate, Lima, Molho Inglês, Sal e Pimenta

Especiais

MOSCOW MULE * - 10 €
Vodka, Lima, Ginger Beer e Espuma de Gengibre

PORTO SOUR - 10 €
Whisky, Limão, Angostura Bitters, Açúcar, Clara de Ovo e Vinho do Porto

PORTO TÓNICO 10 *- 11 €
Vinho do Porto Branco de 10 Anos, Água Tónica Le Tribute, Lima e Hortelã

MOJITO DE MORANGO - 10 €
Rum, Morango, Hortelã, Lima e Água com Gás

PORNSTAR MARTINI - 10 €
Vodka, Licor de Baunilha, Maracujá e Limão
(acompanha Shot de Espumante)

Autorais

BELGIN * - 10 €
Gin, Redução de Tangerina e Maracujá, Água Tónica e Espuma de Gengibre

PAPARAZZI - 10 €
Vodka, Triple Sec, Vinho do Porto Tawny, Framboesa e Limão



Spritz - 9 €

APEROL SPRITZ

PORTO TAWNY SPRITZ *

PORTO ROSÉ SPRITZ *

PORTO BRANCO DRY SPRITZ *

LIMONCELLO SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

GINGERMAN SPRITZ

MARTINI SPRITZ



Caipirinhas CACHAÇA OU VODKA

TRADICIONAL LIMA Traditional Lime - 9 €

BRASILEIRINHA LIMA E LIMÃO Lime - 9 €

MORANGO COM MANJERICÃO Strawberry with Basil - 10 €

Gins

Beefeatter - 10 €	Beefeatter 24 - 12 €	Le Tribute - 13 €
Nordes - 12 €	Hendrick`s - 15 €	Monkey 47 - 17 €

Gin Tónico Beefeatter - 10 €

PEPINO E ALECRIM Cucumber and Rosemary

TANGERINA E GENGIBRE Tangerine and Ginger

LIMÃO E ZIMBRO Lemon and Juniper

FRUTAS VERMELHAS Berries

Mojitos de Kombucha 0% ÁLCOOL - 8 €

GENGIBRE Ginger

MORANGO Strawberry

JAMESON

Whisky | Whiskey 5 cl

Jameson - 5 €
Jameson Black Barrel - 8 €
Chivas 12 anos - 7 €
J Walker Red Label - 5 €
J Walker Black Label - 8 €
Jack Daniel´s - 6 €
Jack Daniel´s Honey | Fire | Apple - 7 €



Vodka 5 cl

Absolut - 5 €
Grey Goose - 8 €

Rum 5 cl

Havaña Club 3 anos - 5 €
Havaña Club 7 anos - 8 €

Tequila 3 cl

Olmeca Silver - 3 €
1800 Reposado - 5 €

Shots 3 cl

Bourbon de Canela - 3 €
Licor 43 - 3 €

Cognac 5 cl

Hennessy - 7 €
Courvoisier - 7 €

Energético 25 cl

Monster - 4.5 €

Aguardente 5 cl

Cr&f Reserva - Velha - 6 €
Macieira 5 Estrelas - 5 €
Croft Brandy - 4 €

Licor e Aperitivo 5 cl

Campari - 4 €
Martini - 4 €
Tia Maria - 5 €
Limoncello - 5 €
Baileys - 4 €
Amêndoa Amarga - 4 €
Ginginha Mariquinhas - 4 €
Licor Beirão - 5 €

CASA GUEDES

Wine & Sangria Menu

TINTOS RED WINES

	15 cl / 25 cl / 75cl
ARTEFACTO | Alentejo | 13.5% - *Frutado e Sedoso* - *Fruity and Velvety*	4.9 € / 7.9 € / 16.9 €
DOM DANIEL | Douro | 12.6% - *Robusto e Estruturado* - *Robust and Well-Structured*	5.9 € / 8.9 € / 19.9 €
LOBO DE VASCONCELLOS | Alentejo | 13.5% - *Elegante e Macio* - *Elegant and Smooth*	7.9 € / 11.9 € / 26.9 €
OBOÉ SUPERIOR | Douro | 13% - *Aromático e Complexo* - *Aromatic and Complex*	8.9 € / 12.9 € / 29.9 €
GRUMETE RESERVA | Douro | 15% - *Estruturado e Amadeirado* - *Structured and Oaky*	29.9 €
QUANTA TERRA GRANDE RESERVA | Douro | 14.5% - *Profundo e Persistente* - *Deep and Persistent*	39.9 €

BRANCOS WHITE WINES

	15 cl / 25 cl / 75cl
ARTEFACTO | Alentejo | 13.5% - *Tropical e Aromático* - *Tropical and Aromatic*	4.9 € / 7.9 € / 16.9 €
DOM DANIEL | Douro | 12.5% - *Mineral e Cítrico* - *Mineral and Citrusy*	5.9 € / 8.9 € / 19.9 €
LOBO DE VASCONCELLOS | Alentejo | 13.5% - *Floral Maduro* - *Floral and Ripe*	7.9 € / 11.9 € / 26.9 €
OBOÉ SUPERIOR | Douro | 13% - *Complexo e Elegante* - *Complex and Elegant*	8.9 € / 12.9 € / 29.9 €

VERDES GREEN WINES

	15 cl / 25 cl / 75cl
CASAL VENTOZELA LOUREIRO | Vinhos Verdes | 12% - *Floral e Cítrico* - *Floral and Citrusy*	5.9 € / 8.9 € / 19.9 €
CASAL VENTOZELA ALVARINHO | Vinhos Verdes | 12% - *Frutado e Estruturado* - *Fruity and Well-Structured*	7.9 € / 11.9 € / 26.9 €
BARÃO DO HOSPITAL | Monção e Melgaço | 13.5% - *Cítrico* - *Citrusy*	8.9 € / 12.9 € / 29.9 €
BARÃO DO HOSPITAL RESERVA | Monção e Melgaço | 12.5% - *Mineral e Profundo* - *Mineral and Deep*	39.9 €

ROSÉS ROSÉ WINES

	15 cl / 25 cl / 75cl
DOM DANIEL | Douro | 12.3% - *Frutado e Fresco* - *Fruity and Fresh*	5.9 € / 8.9 € / 19.9 €
OBOÉ SUPERIOR | Douro | 12% - *Elegante e Fresco* - *Elegant and Fresh*	7.9 € / 11.9 € / 26.9 €

ESPUMANTE SPARKLING WINE

GIRÓFLÉ | Douro | 12% - *Cítrico e Floral* - *Citrusy and Floral*	29.9 €
ARCOSSO | Douro | 12% - *Fresco e Intenso* - *Fresh and Intense*	39.9 €
COLINAS ROSÉ DE PINOTS | Bairrada | 12% - *Frutado e Elegante* - *Fruity and Elegant*	59.9 €

VINHOS DA CASA HOUSE WINES

	15 cl / 25 cl / 75cl
VERDE ROSÉ / ESPADAL Green Rosé / Espadal * - *Fresco e Aromático* - *Fresh and Aromatic*	3.9 € / 6.9 € / 12.9 €
VERDE BRANCO Green White - *Cítrico e Crocante* - *Citrusy and Crisp*	3.9 € / 6.9 € / 12.9 €
TINTO | Douro | Red Wine - *Frutado e Macio* - *Fruity and Smooth*	3.9 € / 6.9 € / 12.9 €
BRANCO | Douro | White Wine - *Fino e Floral* - *Soft and Floral*	3.9 € / 6.9 € / 12.9 €
ESPUMANTE CASA GUEDES Casa Guedes Sparkling Wine - *Floral e Delicado* - *Floral and Delicate*	4.9 € / 7.9 € / 16.9 €

VINHOS DO PORTO PORT WINES

	Taça 5cl - Garrafa / Cup 5 cl - Bottle
TAWNY Tawny | **BRANCO** White	4.9 € / 39.9 €
TAWNY 10 ANOS Tawny 10 Years Old | **BRANCO 10 ANOS** White 10 Years Old	6.9 € / 59.9 €
TAWNY 20 ANOS Tawny 20 Years Old	9.9 € / 79.9 €

Sangrias 150 cl

ESPUMANTE * - Espumante da Casa - 26.9 € | Giroflé - 34.9 € | Arcosso - 44.9 € | Colinas Rosé - 64.9 €
Garrafa de Espumante, Frutas Vermelhas, Soda Limão e Hortelã Sparkling Wine Bottle, Berries, Lime Soda and Mint

TROPICAL* - Vinho Verde Branco, Pisang Ambon, Maracujá, Laranja, Frutos Silvestres e Cranberry - 26.9 €
Green White Wine, Pisang Ambon, Passion Fruit, Orange, Berries and Cranberry

LA PASSION - Vinho Branco, Maracujá, Laranja, Soda Limão e Hortelã 7.9 € | 26.9 €
White Wine, Passion Fruit, Orange, Lemon Soda and Mint

TINTA - Vinho Tinto, Bourbon de Canela, Frutas da Estação, Soda Limão e Canela 7.9 € | 26.9 €
Red Wine, Cinnamon Bourbon, Seasonal Fruits, Lime Soda and Cinnamon

ESPADAL - Vinho Verde Rosé, Vinho do Porto Branco, Frutas Vermelhas, Soda Limão e Hortelã 7.9 € | 26.9 €
Green Rosé Wine, White Port Wine, Berries, Lime Soda and Mint

ROOFTOP Praça dos Poveiros, 76/80, 4000-393 - Porto
TRADICIONAL Praça dos Poveiros, 130, 4000-393 - Porto
PROGRESSO Rua Actor João Guedes, 5 - 4050-159 - Porto
OLIVEIRAS Rua das Oliveiras, 128 - 4050-448 - Porto
GAIA Av de Diogo Leite, 56 - 4400-111 - Vila Nova de Gaia

I.V.A. incluído a taxa vigente. Os preços indicados são em euros em vigor desde 01/01/26. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluíndo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente. Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são livres de alergénios.
Há sempre um risco de contaminação cruzada. Caso necessite de informações sobre essa matéria, contacte um dos nossos colaboradores.

VAT included at the prevailing legal rate - The above prices are quoted in euros valid from 01/01/26. No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer. Our menu dishes are prepared in environments that are not free of allergens ingredients. There is always a risk of cross-contamination in this area. Should you have concerns about the ingredients we use in our dishes, please do not hesitate to ask our employees team.