



MENU
MAGAZINE

CARTA PRIMAVERA/VERÃO
SPRING/SUMMER MENU

#02. 2026

Degustação

E D E N D U M E S T U T V I V A S



GVSTATIO
RESTAURANTE

DEGUSTAÇÃO
MENU MAGAZINE**CARTA PRIMAVERA/VERÃO**
SPRING/SUMMER MENU
#02. 2026**O Chefe**
*The chef***Menu Romano**
*Roman Menu***Couvert****Sopas**
*Soups***Entradas**
*Starters***Saladas**
*Salads***Peixe**
*Fish***Carne**
*Meat***Massas e Risottos**
*Pastas and Risottos***Pizzas****Vegan****Pratos Infantis**
*Children's Menu***Sobremesas**
*Desserts***Vinhos e Bebidas**
*Wines and Beverages***Alergênicos**
Allergens

O Duecitânia Design Hotel

Sob o lema *Veni, Vidi, Vivi* (Vir, Ver e Viver), nasce o **HD - DUECITÂNIA DESIGN HOTEL**: um hotel temático, uma proposta de reinvenção de Roma, na sua essência, na sua vivência, nos seus aspetos mais brilhantes e marcantes.

Um conceito que vive da fusão do espírito cultural romano, com um tratamento conceptual e formal de um design contemporâneo, ajustado e focado naquilo que são hoje fatores capazes de oferecer a máxima qualidade aos seus hóspedes – uma experiência única e inesquecível.

HD - Duecitânia Design Hotel

With the motto *Veni, Vidi, Vivi* (Come, See, and Live) **HD - DUECITÂNIA DESIGN HOTEL** is a themed hotel, with a reinvention of Ancient Rome at its essence.

A concept that strives on the fusion of the Roman cultural spirit, with a contemporary design, adapted and focused to offer the highest quality experience to guests – a unique and unforgettable experience.

O Apetitoso Menu do Chefe *The Chef's Appetizing Menu*

Mais do que uma simples refeição, esta carta é um convite a saborear a essência da nossa região - com respeito pelas origens e prazer pela partilha à mesa.

More than just a meal, this menu is an invitation to savor the essence of our region - with respect for our origins and the pleasure of sharing at the table.

Nesta carta, procurei criar uma viagem de sabores que reflete a alma deste território. Inspirada pela cultura romana do HD - Duecitânia Design Hotel e pelas tradições da vila de Penela, cada prato nasce do encontro entre história e a identidade local.

Valorizei os produtos da nossa terra, os aromas e texturas que nos são familiares, conjugando-os com um toque contemporâneo que honra o ambiente do HD - Duecitânia Design Hotel.

In this menu, I have sought to create a journey of flavors that reflects the soul of this region. Inspired by the Roman culture of the HD - Duecitânia Design Hotel and the traditions of the village of Penela, each dish is born from the encounter between history and local identity.

I have highlighted the products of our land, the aromas and textures that are familiar to us, combining them with a contemporary touch that honors the atmosphere of the HD - Duecitânia Design Hotel.



Ana Santos

Ana Santos

Chefe do Gustatio Restaurante,
Duecitânia Design Hotel.
*Chef at Gustatio Restaurant,
Duecitânia Design Hotel.*



REGIME DE MEIA PENSÃO OU PENSÃO COMPLETA

Inclui: Sopa ou entrada, prato principal e sobremesa, dos pratos assinalados

Crianças: Sopa, prato infantil e sobremesa

Caso opte por um prato que não esteja incluído, será cobrado a diferença perante o prato mais caro da mesma categoria.

Todos os valores apresentados nesta carta incluem IVA à taxa legal em vigor.

HALF BOARD AND FULL BOARD REGIMES

Includes: Soup or Starter, Main Dish and Dessert, from the signalized dishes

Children: Soup, Children's Menu and Dessert

In case you choose a dish that is not included in your regime, you will be charged the difference from the most expensive dish in the same category.

All prices presented in this menu include the current VAT

ATENÇÃO **

Se é alérgico ou intolerante a alguma das substâncias a seguir discriminadas, e tem dúvidas se esta foi utilizada na preparação/confeção do que pretende consumir, pode solicitar informação a um dos nossos colaboradores.

FOOD ALLERGY NOTICE **

Please be advised that our dishes may contain one or more of the following ingredients listed below. If you have any doubts or questions, please ask your server or any staff member for more information.

- Ovos | Eggs
- Leite | Milk
- Crustáceos | Shellfish
- Moluscos | Molluscs
- Peixe | Fish
- Amendoins | Peanuts
- Sésamo | Sesame
- Soja | Soy
- Dióxido de Enxofre | Sulfur Dioxide
- Frutos de casca rija | Nuts
- Cereais com Glúten | Cereals with Gluten
- Aipo | Celery
- Mostarda | Mustard
- Tremoços | Lupins

** Ver Tabela de Alergénios no final do menu Magazine.

** See the Allergens Table at the end of the Magazine menu.



Menu Romano

Roman Menu

COUVERT

Pão, Azeite Regional e Tapenade de Azeitona
Bread, Virgin Olive Oil, and Olive Tapenade

**ENTRADA
STARTER**

Pastéis de Queijo do Rabaçal acompanhados de Kiwi e Presunto
Rabaçal Cheese Pastries with Kiwi and Ham

**PEIXE
FISH**

Polvo com Pimento Grelhado, Batata ao Sal e Cebola Caramelizada
Octopus with Grilled Bell Pepper, Salted Potatoes and Caramelized Onions

**CARNE
MEAT**

Lombinho de Javali com Rosti e Espargos Salteados com Crocante de Feta
Wild Boar Tenderloin with Rosti, Sautéed Asparagus and Crunchy Feta Cheese

**SOBREMESA
DESSERT**

Crocante de Abóbora sobre Cama de Requeijão, Noz e Mel
Pumpkin Pastry atop Whey Cheese, Walnuts and Honey

Menu sem bebidas | Menu without drinks

34,00 €

Couvert



Queijo Rabaçal, Tapenade de Azeitona, Pasta de Sardinha em Molho de Tomate, Azeite Virgem Extra e Manteiga de Ervas

Rabaçal Cheese, Olive Tapenade, Sardine Paste in Tomato Sauce, Extra Virgin Olive Oil and Herb Butter

6,50 €

Seleção de Pães
Bread Selection

1,00 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

- Vegan
- Sem Glúten | *Gluten-Free*
- Sem Lactose | *Lactose-Free*



Creme de Legumes com Amêndoa Torrada
Vegetable Cream Soup with Toasted Almonds

◆ ● ● ● 4,00 €



Sopa de Chícharo
Grass Pea Soup

◆ ● ● ● 4,00 €



Gaspacho de Tomate com Brunesa de Pepino e Pimento
Tomato Gaspacho with Cucumber and Bell Pepper Brunoise

◆ ● ● ● 4,50 €

Sopas Soups



Entradas Starters



◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

- Vegan
- Sem Glúten | *Gluten-Free*
- Sem Lactose | *Lactose-Free*



Pastéis de Queijo do Rabaçal acompanhados de Kiwi e Presunto
Rabaçal Cheese Pastries with Kiwi and Ham

◆ 5,00 €



Carpaccio de Polvo com Brunesa de Pepino e Pimento com Ligeiro Toque de Menta
Octopus Carpaccio with Cucumber and Bell Pepper Brunoise with Mint

● ● 8,50 €



Camarão Grelhado sobre Creme de Abacate e Texturas de Manga
Grilled Shrimp atop Avocado Cream and Mango

● 9,00 €



Burrata numa Cama Crocante de Kadaif com Tomate Seco, Molho Manjeriçõ e Amêndoa Torrada
Burrata atop Kadaif with Dried Tomatoes, Basil Sauce and Toasted Almonds

10,00 €



Tábua Crocante e Fresca
Crunchy and Fresh Board

● ● 12,00 €



Tábua de Queijos e Enchidos Regionais
Cheese and Regional Sausages Board

13,00 €

Saladas Salads



Salada Mista
Mixed Salad

● ● ● 4,00 €



Salada de Falafel e Legumes Assados com Molho de Iogurte
Falafel and Roasted Vegetables Salad with Yoghurt Sauce

◆ 8,00 €



Salada de Fusilli, Tomate Cherry, Queijo Fresco e Pesto
Fusilli, Cherry Tomatoes, Fresh Cheese and Pesto Salad

◆ 9,00 €



Salada Caesar de Frango
Chicken Caesar Salad

◆ 11,50 €



Salada de Salmão Fumado e Mel
Smoked Salmon and Honey Salad

◆ 12,00 €



Salada Mediterrânica com Presunto, Melão e Crocante de Queijo Feta
Mediterranean Salad with Melon, Smoked Ham, Crunchy Feta Cheese

◆ 13,50 €



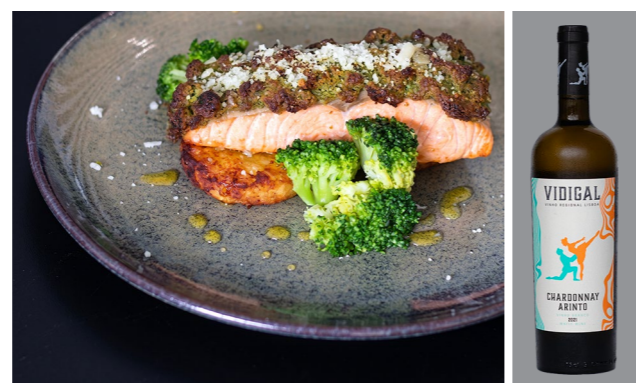
Salada de Camarão em Molho Sweet and Sour e Quinoa
Shrimp Salad with Sweet and Sour Sauce and Quinoa

◆ 14,50 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan
● Sem Glúten | *Gluten-Free*
● Sem Lactose | *Lactose-Free*

Peixe Fish



Salmão com Crosta Verde e Queijo Parmesão acompanhado de Brócolos, Batata Rosti e Molho de Citrinos
Salmon with Green Crust and Parmesan Cheese, accompanied by Broccoli, Rosti Potatoes and Citrus Sauce

◆ 17,50 €

(sugestão - suggestion) 22,00 €

VIDIGAL - BRANCO
 Equilibra a gordura do salmão com frescura, acompanha a sua intensidade com corpo e cria afinidade de sabores com a cremosidade e toques fumados do peixe.
VIDIGAL - WHITE
 It balances the salmon's fat with freshness, matches its intensity with body, and creates a flavor affinity with the creaminess and smoky touches of the fish.



Supremo de Bacalhau Grelhado sobre Ervilha Quebrada e Fresca Ensalsada de Grão-de-Bico
Grilled Codfish atop Snow Pea and Chickpeas

◆ 18,50 €

(sugestão - suggestion) 22,00 €

OPTA ENCRUZADO - BRANCO
 Harmoniza bem porque tem corpo suficiente para o bacalhau, frescura para equilibrar a gordura e complexidade aromática que complementa sem esconder os sabores do prato.
OPTA ENCRUZADO - WHITE
 The fullness of its body harmonizes perfectly with the codfish, with enough freshness to balance the fattiness and the aromatic complexity of the dish, enhancing it without subtracting from its flavours.

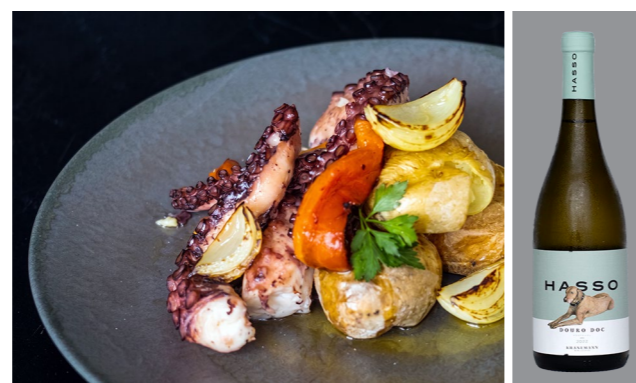


Rolinho de Dourada sobre Cama de Espinafres e Polenta, regado por Amêijoas e Mexilhões à Bulhão Pato
Sea Bream Roll atop Spinach and Polenta, with Bulhão Pato-style Clams and Mussels

◆ 18,50 €

(sugestão - suggestion) 45,00 €

PEDRO E INÊS - BRANCO
 Boa acidez, com estrutura para suportar o sabor do marisco e perfil elegante para conciliar com o sabor da dourada.
 Harmonização equilibrada e segura.
PEDRO E INÊS - WHITE
 Good acidity and structure to support the seafood's flavour, with an elegant profile that pairs well with the sea bream's taste. Balanced and firm harmonization.



Polvo com Pimento Grelhado, Batata ao Sal e Cebola Caramelizada
Octopus with Grilled Bell Pepper, Salted Potatoes and Caramelized Onions

◆ 20,00 €

(sugestão - suggestion) 22,00 €

HASSO - BRANCO
 Combina frescura, mineralidade e descrição aromática realçando o sabor do mar e equilibrando a gordura e os temperos sem nunca se impor em excesso.
HASSO - WHITE
 Combines freshness, minerality and aroma while emphasizing the sea flavours and balancing the fattiness and seasonings without overpowering them.



Arroz Cremoso de Peixe e Marisco (2 PAX - Tempo de espera aprox. 30 minutos)
Creamy Fish Rice (Wait time of approximately 30 minutes)

◆ 29,00 €

(sugestão - suggestion) 22,00 €

TERRAS DO GRIFO - BRANCO
 As castas oferecem acidez suficiente para cortar a cremosidade do arroz e manter o prato leve no palato, adicionam notas florais e frutadas, permitindo que o vinho não se sobreponha ao sabor dos peixes.
TERRAS DO GRIFO - WHITE
 The grape varieties offer sufficient acidity to cut through the creaminess of the rice and keep the dish light on the palate, adding floral and fruity notes, allowing the wine to complement rather than overpower the flavour of the fish.

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
 Option included in the Half Board and Full Board Regimes

- Vegan
- Sem Glúten | Gluten-Free
- Sem Lactose | Lactose-Free

Carne Meat



Frango Confitado com Legumes e Batata Gratinada
Chicken Confit with Vegetables and au Gratin Potatoes

15,00 €



◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

(sugestão - suggestion) 20,00 €

ESPUMANTE PEDRA LASCADA EXTRA BRUTO
A acidez do espumante ajuda a cortar a gordura limpando o palato, as bolhas do espumante acrescentam frescura e leveza que equilibram a densidade do confit. A Baga traz alguma mineralidade e leve toque tostado que complementam a riqueza do prato.
PEDRA LASCADA EXTRA BRUTO - SPARKLING WINE
The acidity of this wine cuts through the fattiness and cleanses the palate, with its bubbling adding freshness and lightness to balance out the density of the confit. The Baga variety brings minerality and a lightly toasted flavour, adding to the richness of the dish.

- Vegan
- Sem Glúten | *Gluten-Free*
- Sem Lactose | *Lactose-Free*



Lombinho de Javali com Rosti e Espargos Salteados com Crocante de Feta
Wild Boar Tenderloin with Rosti, Sautéed Asparagus and Crunchy Feta Cheese

18,00 €



(sugestão - suggestion) 21,00 €

BAFARELA RESERVA - TINTO
Oferece corpo, taninos e complexidade aromática suficientes para complementar a intensidade e a rusticidade da carne, ao mesmo tempo que a sua acidez equilibra a gordura e os molhos.
BAFARELA RESERVA - RED
It offers enough body, tannins, and aromatic complexity to round off the intensity and rusticity of the meat, with its acidity balancing the fattiness and the sauce.



Secretos de Porco Ibérico acompanhados de Salada Fresca de Abacaxi, Pickle de Pepino e Lentilhas
Iberian Pork Secretos with Pineapple, Pickled Cucumber and Lentil Salad

18,00 €



(sugestão - suggestion) 35,00 €

HERDADE DO SOBROSO RESERVA - TINTO
Blend perfeito para carne com certa gordura, encorpado para o sabor intenso e com o perfil aromático certo.
HERDADE DO SOBROSO RESERVA - RED
A perfect blend for fattier meat, its body a good match for the pork's intense flavour with the right aromatic profile.



Chanfana à Moda de Penela
Penela-Style Chanfana

20,00 €



(sugestão - suggestion) 18,00 €

LAPA DOS REIS RESERVA - TINTO
O Blend Touriga Nacional e Bastardo é excelente para a chanfana porque combina estrutura, taninos equilibrados, complexidade aromática e frescura, complementando a intensidade da carne e do molho sem se sobrepor.
LAPA DOS REIS RESERVA - RED
The Touriga Nacional and Bastardo blend is perfect for Chanfana as it combines structure, balanced tannins, aromatic complexity and freshness, adding to the intensity of the meat and the sauce without overpowering it.



Bife da Vazia com Batata Rústica, Molho de Cebola Caramelizada e Feijão Verde
Striploin Steak with Spiced Potato Wedges, Caramelized Onion Sauce and Green Beans

24,50 €



(sugestão - suggestion) 22,00 €

OPTA TOURIGA NACIONAL - TINTO
A Touriga Nacional tem corpo, taninos e intensidade aromática suficientes para acompanhar a carne, ao mesmo tempo que a sua acidez natural equilibra a gordura.
OPTA TOURIGA NACIONAL - RED
The Touriga Nacional variety has enough body, tannins and aromatic intensity to accompany the meat, with its acidity balancing its fattiness.

Massas e Risottos

Pastas and Risottos



Ramen de Tortellini de Espinafres
Spinach Tortellini Ramen

◆ 11,00 €

(sugestão - suggestion) 20,00 €

QUINTA DE ARCOSSÓ - ROSÉ
Rosé bastardo harmoniza, pois, combina frescura, leveza e notas florais delicadas equilibrando a cremosidade do recheio e a intensidade do caldo.

QUINTA DE ARCOSSÓ - ROSÉ
The Rosé Bastardo variety harmonizes well with this dish as it combines freshness, lightness and floral notes, balancing the creaminess of the filling with the intensity of the broth.



Risotto de Espargos com Queijo Rabaçal
Asparagus and Rabaçal Cheese Risotto

◆ 12,00 €

(sugestão - suggestion) 22,00 €

QUINTA DAS BAGEIRAS - BRANCO
A sua acidez e mineralidade equilibram a cremosidade do prato enquanto a sua sobriedade aromática casa com o vegetal do espargo e o carácter rustico do queijo.

QUINTA DAS BAGEIRAS - WHITE
Its acidity and minerality balance the creaminess of the plate while its aromatic sobriety makes a perfect combination with the greenness of the asparagus and the flavour of the cheese.



Risotto de Cogumelos
Mushroom Risotto

◆ 14,50 €

(sugestão - suggestion) 16,00 €

RIBEIRO SANTO - BRANCO
Combina acidez, frescura e aromas delicados equilibrando a untuosidade do prato e realçando o sabor terroso dos cogumelos.

RIBEIRO SANTO - WHITE
It combines acidity, freshness and delicate aromas which balance the fattiness of the dish, bringing out the earthiness of the mushrooms.



Risotto de Camarão
Shrimp Risotto

◆ 17,50 €

(sugestão - suggestion) 26,00 €

MUROS ANTIGOS ALVARINHO
A acidez ajuda a cortar a untuosidade do prato deixando-o mais leve. Os aromas complementam o sabor delicado e ligeiramente doce do camarão realçando a frescura do prato.

MUROS ANTIGOS ALVARINHO
The acidity helps cut through the richness of the dish, making it lighter, while the aromas complement the delicate, slightly sweet flavour of the prawns, enhancing the freshness of the dish.

Pizzas



Pizza Margherita
Margherita Pizza

◆ 14,00 €



Pizza Vegetariana
Vegetarian Pizza

◆ 14,50 €



Pizza Al Funghi
Al Funghi Pizza

◆ 15,50 €



Pizza de Chourição
Chorizo Pizza

◆ 15,50 €



Pizza Rabaçal
Rabaçal Pizza

◆ 17,50 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

- Vegan
- Sem Glúten | Gluten-Free
- Sem Lactose | Lactose-Free

Vegan



Caril de Grão-de-Bico e Espargos
Chickpea and Asparagus Curry

◆ ● ● ● ● 8,50 €

(sugestão - suggestion) 20,00 €

ENCOSTA DA CRIVEIRA - BRANCO
A acidez do vinho corta a untuosidade e os aromas cítricos refrescam o palato face às especiarias. O perfil mineral combina com o carácter vegetal dos espargos.

ENCOSTA DA CRIVEIRA - WHITE
The acidity of the wine cuts through the fattiness and the citrus aromatics refresh the palate from the spices. The mineral profile of this wine meshes well with the greenery of the asparagus.



Tofu Braseado Acompanhado de Legumes ao Alho
Braised Tofu with Garlic Vegetables

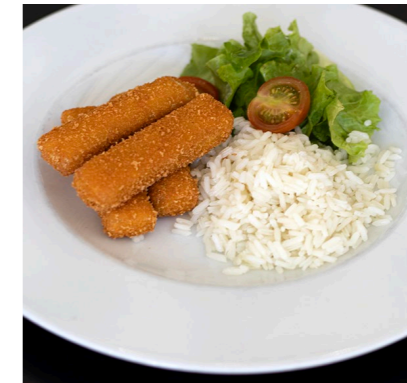
◆ ● ● ● ● 9,50 €

(sugestão - suggestion) 16,00 €

MUROS ANTIGOS ESCOLHA - BRANCO
Frescura e acidez, notas cítricas e florais, corpo leve a médio para não se sobrepôr ao tofu, com um perfil seco e limpo para deixar o prato brilhar. Harmonização muito equilibrada, leve e agradável.

MUROS ANTIGOS ESCOLHA - WHITE
Freshness and acidity with citrus and floral notes, light to medium body so as to not overwhelm the tofu, with a dry and clean profile that highlights the dish. Very balanced, light, and pleasant harmonization.

Pratos Infantis Children's Menu



Douradinhos com Arroz e Salada
Fish Sticks with Rice and Salad

◆ ● 8,00 €



Bifinho de Frango com Batata Frita e Salada
Chicken Breast with Fried Potatoes and Salad

◆ ● ● 9,00 €



Dourada com Batata Assada e Salada
Sea Bream with Potatoes and Salad

◆ ● ● 10,00 €



Esparguete à Bolonhesa
Spaghetti Bolognese

◆ ● 10,00 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan
● Sem Glúten | *Gluten-Free*
● Sem Lactose | *Lactose-Free*

Sobremesas Desserts



Tartelete de Chocolate com Frutos Vermelhos
Chocolate Tartlet with Red Berries

◆ 5,50 €



Flan de Chocolate Negro com Ganache e Tuille de Baunilha
Dark Chocolate Flan with Ganache and Vanilla Tuile

◆ 6,00 €



Sintonia de Fruta
Fruit Variation

◆ ● ● ● 6,00 €



Crocante de Abóbora sobre Cama de Requeijão, Noz e Mel
Pumpkin Pastry atop Whey Cheese, Walnuts and Honey

◆ 4,50 €



Crème Brûlée com Crosta Caramelizada e Gelado de Baunilha
Caramelized Crème brûlée with Vanilla Ice Cream

◆ ● 5,00 €



Cheesecake de Biscoff com Curd de Limão
Biscoff Cheesecake with Lemon Curd

7,00 €



Petit Gâteau de Pistachio e Gelado de Nata
Pistachio Petit Gâteau with Cream Ice Cream

8,00 €

Sugerimos acompanhar a sobremesa com
We suggest you pair your dessert with

Vinho Madeira 6cl (Meio doce)
Madeira Wine (Semi-sweet)

4,50 €

Moscatel de Setúbal 5cl (Quinta da Bacalhôa)
Setúbal Muscatel

4,50 €

Vinho do Porto L.B.V 5cl
L.B.V Port

5,50 €

◆ Opção incluída no Regime de Meia-Pensão e Pensão Completa
Option included in the Half Board and Full Board Regimes

● Vegan
● Sem Glúten | *Gluten-Free*
● Sem Lactose | *Lactose-Free*

Vinhos e Bebidas

Wines and Beverages

Vinho a Copo (15cl) Wine by the Glass (15cl)

Vinho Aromatizado <i>Flavoured Wine</i> Vinho levemente aquecido aromatizado com ervas do Dueça. <i>Lightly flavoured wine with herbs from Dueça.</i>	5,00 €
Vinho Branco Lapa dos Reis (Regional) ou Vila Real (Douro) <i>White Wine Lapa dos Reis (Regional) or Vila Real (Douro)</i>	4,00 €
Vinho Tinto Lapa dos Reis (Regional) ou Vila Real (Douro) <i>Red Wine Lapa dos Reis (Regional) or Vila Real (Douro)</i>	4,00 €
Espumante Lapa dos Reis Bruto (Regional) <i>Sparkling Wine Lapa dos Reis Bruto (Regional)</i>	4,00 €



Vinhos da Casa House Wines

BRANCO WHITE	
Vila Real (Douro) Carácter Mineral, Corpo Médio, Frutado, Fresco e Crocante. Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires. <i>Mineral character, medium body, fruity, fresh and crunchy. Viosinho, Malvasia Fina, Fernão Pires.</i>	14,00 €
Lapa dos Reis (Regional) Tons Dourados, Equilibrado e de Taninos Suaves. Arinto, Fernão Pires. <i>Golden shades, balanced and soft tannins. Arinto, Fernão Pires.</i>	15,50 €
Encosta da Criveira (Regional) Cor Clara e Bonita, Fresco e Aromático. Arinto, Fernão Pires. <i>Light and beautiful Color, fresh and aromatic. Arinto, Fernão Pires.</i>	20,00 €
Monte Formigão Reserva (Regional) Aroma expressivo, com notas florais e de fruta de caroço. Ótima acidez natural, na boca apresenta-se com volume e textura elegante. Fernão Pires. <i>Distinctive aroma with floral and stone fruit notes. Excellent natural acidity, full bodied and elegant texture on the palate. Fernão Pires.</i>	25,00 €
TINTO RED	
Vila Real (Douro) Fruta Madura, Persistente e Acidez Viva. Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional. <i>Fruity, young and balanced. Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional.</i>	14,00 €
Lapa dos Reis (Regional) Frutado e com Acidez Acentuada. Touriga Nacional, Tinta Roriz. <i>Fruity, with high acidity. Touriga Nacional, Tinta Roriz.</i>	14,00 €
Lapa dos Reis Reserva (Regional) Encorpado, Expressivo, Frutos Silvestres e Taninos Suaves. Touriga Nacional, Bastardo. <i>Full-bodied, expressive, wild berries and soft tannins. Touriga Nacional, Bastardo.</i>	18,00 €
Encosta da Criveira (Regional) Com Tons Violáceos, Aromático, Delicado e Fino. Baga, alfrocheiro, Touriga Nacional. <i>Violet shades, aromatic, delicate and thin. Baga, Alfrocheiro, Touriga Nacional.</i>	25,00 €
Monte Formigão Reserva (Regional) Aroma de fruta bem madura, com fruta de bagas silvestres bem definidas, taninos sólidos e acidez mordaz, com notas de café, erva seca. Macio, elegante e correto. Baga. <i>Aroma of ripe fruit, with well-defined wild berries, solid tannins and sharp acidity, with notes of coffee and dry grass. Smooth, elegant, and well-balanced. Baga.</i>	30,00 €

Vinhos Verde Green Wine Region

BRANCO WHITE	
Muros Antigos Escolha Frutado, Floral e de Baixa Acidez. Alvarinho, Loureiro, Avesso. <i>Fruity, floral and low acidity. Alvarinho, Loureiro, Avesso.</i>	16,00 €
Muros Antigos Alvarinho Aroma Intenso, Frutos Tropicais, Persistente e com Boa Acidez. Alvarinho. <i>Intense aroma, tropical fruits and persistent. Alvarinho.</i>	26,00 €
ROSÉ ROSÉ	
Barrete Cor Salmão, Notas de Morango e Framboesa, Fresco. Padeiro de Basto. <i>Salmon colour, fresh with strawberry and raspberry notes. Padeiro de Basto.</i>	17,00 €

Trás-os-Montes Trás-os-Montes Region

BRANCO WHITE	
Casal Faria Fresco, citrico e com notas florais, equilibrado no palato e boa acidez. Viosinho, Códega-de-Larinho. <i>Fresh, citric with floral aromas, beautifully balanced and good acidity. Viosinho, Códega-de-Larinho.</i>	20,00 €
TINTO RED	
Casal Faria Fresco e equilibrado, com notas de especiarias e cacau, final longo e persistente. Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Nacional. <i>Fresh and well-balanced with spices and cocoa notes, long and persistent aftertaste. Tinta Amarela, Tinta Roriz e Touriga Nacional.</i>	20,00 €
Casal Faria Reserva Cor Ruby com aroma frutado e nuances de baunilha, boa acidez, corpo e final de boca. Tinta amarela, Bastardo e Tinta Franca. <i>Ruby colour with fruity aroma and vanilla nuances, good acidity, full-bodied and fine finish. Tinta amarela, Bastardo e Tinta Franca.</i>	25,00 €
ROSÉ ROSÉ	
Quinta de Arcossó Cor salmão com aromas primários de fruta vermelha, na boca evidencia volume, acidez e sabores a fruta, como morango e alperce. Bastardo. <i>Salmon colour with primary aromas of red fruit. In the mouth it shows volume, acidity and fruit flavors, such as strawberry and apricot. Bastardo.</i>	20,00 €

Douro Douro Region

BRANCO WHITE	
Preguiça Aroma frutado, com destaque para frutas tropicais, especialmente maracujá. Cheio macio e suave. Malvasia fina. <i>Fruity aroma, especially tropical fruits such as passion fruit. Full-bodied, soft and smooth. Malvasia fina.</i>	20,00 €
Hasso De cor cítrica, exuberante no nariz, com notas frutadas e florais intensas. Fresco, mineral e longo de boca. Rabigato, Viosinho, Códega de Larinho, Donzelinho. <i>Citrus in colour, exuberant on the nose with intense fruity and floral notes. Fresh, mineral and long on the palate. Rabigato, Viosinho, Códega de Larinho, Donzelinho.</i>	22,00 €
Terras do Grifo Cor Citrina, Notas Tropicais, Cítricas e Flores Brancas, Fresco e Vivo. Viosinho, Gouveio Real, Rabigato, Malvasia Fina. <i>Citric colour, tropical notes, white and citric flowers, fresh and alive. Viosinho, Gouveio Real, Rabigato, Malvasia Fina.</i>	22,00 €
TINTO RED	
100 Hectares Frutos Silvestres e Cerejas, Frutado. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca. <i>Wild berries and cherries, fruity. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca</i>	17,00 €
Teoria Reserva De cor violácea, marcado por aromas de fruta preta, especiarias e baunilha. Estrutura de taninos firmes e elegantes. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz. <i>Violet color, marked by aromas of black fruits, spices and vanilla. It has a structure with firm and elegant tannins. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz.</i>	18,00 €
Bafarela Reserva Cor Intensa e Carregada, Notas Florais, Com Final Longo e Persistente. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta amarela. <i>Intense color, floral notes, with persistent and long finish. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta amarela.</i>	21,00 €
Hasso Cor granada, aroma pronunciado a frutas pretas maduras e frutas silvestres. Encorpado, taninos firmes mas macios. Final longo e muito persistente. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca. <i>Garret colour. Pronounced aroma of ripe black fruits and wild berries. Full-bodied, firm but soft tannins, long and very persistent finish. Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca.</i>	22,00 €
Terras do Grifo Ruby, Aroma a Frutos Silvestres, Madeira, Redondo e Macio. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão. <i>Ruby, wild berries aroma, wood, round and soft. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Sousão.</i>	22,00 €
Preguiça Reserva De cor rubi intensa, aroma complexo com notas de frutos vermelhos, florais, balsâmico e baunilha. Na boca encorpado, taninoso e com final largo. Touriga franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz. <i>Intense ruby color, complex aroma with notes of red fruit, floral, balsamic and vanilla. On the palate it is full-bodied, tannic and with a long finish. Touriga franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz.</i>	24,00 €

Espumantes Sparkling Wine

Lapa dos Reis Bruto (Regional) **15,00 €**
Frutos Secos, Taninos Suaves, Fresco e Seco.
Arinto e Baga.
Dry fruits, soft tannins, fresh and dry. Arinto and Baga.

Lapa dos Reis Reserva Rosé Bruto (Regional) **18,00 €**
Frutos Tropicais, Frutos Silvestres, Taninos Suaves. Pinot Noir.
Tropical fruits, wild berries, soft tannins. Pinot Noir.

São Domingos Meio Seco **16,00 €**
Paladar Suave e Floral. Bical, Maria Gomes, Malvasia Fina, Gouveio Real.
Floral and soft taste. Bical, Maria Gomes, Malvasia Fina, Gouveio Real.

Pedra Lascada Extra Bruto **20,00 €**
Cor rosa diamante, aroma fresco e vibrante marcado por notas frutadas. Na boca destaca-se pela sua espuma intensa, bolha fina e persistência. Baga.
Diamond pink colour, fresh and vibrant aroma characterised by fruit notes. In the mouth it standsout for its intense foam, fine bubbles and persistence. Baga.

Quinta das Bágeiras Bruto **21,00 €**
Fruta Fresca com Notas de Limonada, Natural. Maria Gomes, Bical, Baga..
Fresh fruit with lemonade notes, natural. Maria Gomes, Bical, Baga.

Champagne Champagne

Moët & Chandon **75,00 €**
Frutado Brilhante, Paladar Sedutor e Maturidade Elegante. Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay.
Bright and fruity, with seductive taste and elegant maturity. Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay.

Especialidade Duecitânia Specialty Duecitânia

Hidromel (Digestivo, 5cl) **5,00 €**
Mead (Digestive, 5cl)

Águas e Sumos Waters and Juices

Água Mineral 0,5l **2,50 €**
Mineral Water 0.5l

Água Mineral 1l **3,00 €**
Mineral Water 1l

Água das Pedras 25cl **2,00 €**
Sparkling Water 25cl

Água das Pedras 0,75l **3,00 €**
Sparkling Water 0.75l

Frize

Groselha **2,50 €**
Currant

Limão **2,50 €**
Lemon

Royal Bliss Nordic

Ginger Ale **2,50 €**

Tónica **2,50 €**
Tonic

Sumo Natural Natural Juice

Laranja, Abacaxi ou Frutos vermelhos **4,50 €**

Orange, Pineapple or Red Berrie

Compal Néctar

Pêssego **2,50 €**
Peach

Manga **2,50 €**
Mango

Frutos Vermelhos **2,50 €**
Red Berries

Fanta

Laranja **2,50 €**
Orange

Ice Tea

Limão **2,50 €**
Lemon

Pêssego **2,50 €**
Peach

Manga-Ananás **2,50 €**
Mango-Pineapple

Cola

Coca Cola **2,50 €**

Coca Cola Zero **2,50 €**

Sprite **2,50 €**

Sangrias Sangria

Branca 1,5l **15,00 €**
White 1.5l

Tinta 1,5l **15,00 €**
Red 1.5l

Royal 1,5l **20,00 €**

Cervejas e Cidras Beer and Ciders

Sagres, Sagres Bohemia 33cl **3,00 €**

Super Bock, Super Bock Stout 33cl **3,00 €**

Super Bock s/ álcool 33cl **3,00 €**
Super Bock Non-Alcohol 33cl

Bandida do Pomar - Maçã 33cl **3,00 €**
Bandida do Pomar - Apple 33cl

Bandida do Pomar – Frutos Vermelhos 33cl **3,00 €**
Bandida do Pomar – Red Berries 33cl

Fino Super Bock 25cl **2,50 €**
Super Bock Draught Beer 25cl

Fino Super Bock 50cl **4,00 €**
Super Bock Draught Beer 50cl

Cerveja Artesanal 5 Chagas American IPA 33cl **5,00 €**
Craft Beer - 5 Chagas - American IPA 33cl

Cerveja Artesanal 5 Chagas Imperial Black 33cl **5,00 €**
Craft Beer - 5 Chagas - Imperial Black 33cl

Cafetaria Coffee

Café expresso, Descafeinado, Carioca **1,50 €**
Espresso Coffee, Decaffeinated, Carioca

Galão, Meia de Leite **2,50 €**
Latte

Chás e Infusões Teas and Infusions

Chá Preto, Chá Verde, Earl Grey **1,50 €**
Black Tea, Green Tea, Earl Grey

Camomila, Cidreira, Tília, Lúcia-Lima, Menta, Frutos Vermelhos **1,50 €**
Chamomile, Lemon Balm, Linden, Mint, Red Berries

“Chá de Pegasus” **3,00 €**
Infusão de Ervas Caseiras.
Homegrown Herbs Infusion.

INFORMAÇÃO | INFORMATION

Os produtos com identificados com a designação “VOLTA”, que não sejam devolvidos nas devidas condições, terão um acréscimo de 0,10 €. *Products marked with the designation “VOLTA” that are not returned in the proper condition will incur an additional charge of 0,10 €.*



Ponte do Espinhal
3230-292 Penela, Portugal
reservas@duecitania.pt
+351 239 700 740

