

# Sebastião

RESTAURANT & BAR



## CARTA DE VINHOS | WINE LIST

É uma grande satisfação compartilhar com você nossa paixão e respeito pelo vinho. Esta carta foi cuidadosamente elaborada para apresentar uma seleção distinta e genuína, escolhida com rigor e transparência, de modo a proporcionar momentos inesquecíveis em cada taça. Estamos sempre prontos para guiá-lo em uma jornada de sabores e experiências únicas.

### A Equipa

“O enólogo é aquele que, diante do vinho, toma decisões e o enófilo é aquele que, diante das decisões, toma vinho!”.

Adolfo Lona

*It is with great satisfaction that we share with you our passion and respect for wine. This menu has been carefully crafted to present a distinct and genuine selection, chosen with rigor and transparency, to provide unforgettable moments in every glass. We are always ready to guide you on a journey of unique flavors and experiences.*

### *The Team*

*"An oenologist is someone who makes decisions when faced with wine, and an oenophile is someone who makes decisions when faced with wine!"*

*Adolfo Lona*

# Sebastião

RESTAURANT & BAR

VINHO A COPO / WINE BY GLASS



“Optar por vinho a copo oferece vantagens notáveis. A possibilidade de experimentar uma gama mais ampla de vinhos enriquece a refeição com uma diversidade de sabores ao longo do tempo. A escolha de diferentes vinhos durante a refeição facilita a harmonização com diversos pratos, aprimorando a experiência gastronómica e ajustando-se perfeitamente aos sabores de cada etapa da refeição.”

*“Choosing wine by the glass offers notable advantages. The opportunity to sample a wider range of wines enriches the meal with a variety of flavors over time. Selecting different wines throughout the meal facilitates pairing with various dishes, enhancing the dining experience and perfectly adapting to the flavors of each course.”*

## ESPUMANTES | SPARKLING WINES

<b>Quinta das Bágeiras, Bairrada</b> Baga, Bica, Maria Gomes	8.00
<b>Conde de Vilar</b> Baga	8.00

## BRANCOS | WHITE

<b>Conde de Villar, Minho</b> Alvarinho	5.00
<b>Dona Paterna, Vinho Verde</b> Alvarinho, Trajadura	6.50
<b>Cachão, Douro</b> Rabigato, Malvasia Fina	5.00
<b>Grainha, Douro</b> Gouveio, Rabigato, Viosinho	9.00
<b>Maria Joaquina, QMD, Lisboa</b> Fernão Pires, Arinto, Viognier	5.00
<b>Astronauta, Alentejo</b> Sauvignon Blanc	6.50
<b>Fundação Abreu Callado, Alentejo</b> Arinto, Tamarez, Roupeiro	5.00
<b>Balluta, Alentejo</b> Chardonnay	8.00

## ROSÉS

<b>Tapada do Villar, Alentejo</b> Aragonês, Trincadeira	5.00
<b>Sagaz</b> Touriga Nacional	6.50

## TINTOS | RED WINE

<b>Cachão, Douro</b> Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca, Touriga Nacional, Tinto Cão	5.00
<b>Herédias, Douro</b> Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca	12.00
<b>Maria Joaquina, QMD, Lisboa</b> Syrah, Tinta Roriz	5.00
<b>Quinta da Lapa, Tejo</b> Pinot Noir	8.00
<b>Pegos Claros Reserva, Setúbal</b> Castelão	7.50
<b>Balluta, Alentejo</b> Syrah	8.00
<b>Quinta da Lapa, Tejo</b> Cabernet Sauvignon	8.00

# Sebastião

RESTAURANT & BAR



## OS EFERVESCENTES ESPUMANTES E CHAMPANHES - Portugal e do Mundo

### SPARKLING WINE OR CHAMPAGNES - *From Portugal an Around The Wold*

“Os espumantes e champanhes proporcionam uma sensação de frescor e vivacidade, com bolhas que dançam no paladar e uma textura cremosa que eleva a experiência. A efervescência adiciona um toque festivo, enquanto os aromas frutados ou florais, combinados com uma acidez equilibrada, oferecem um final refrescante e elegante.”

“Sparkling wines and champagnes offer a sensation of freshness and liveliness, with bubbles dancing on the palate and a creamy texture enhancing the experience. The effervescence adds a festive touch, while fruity or floral aromas, paired with balanced acidity, provide a refreshing and elegant finish.”

Quinta das Bageiras, Bairrada	30.0
Baga, Maria Gomes, Bical	
Conde de Vilar, Bairrada	25.0
Baga	
Murganheira, CZAR, Távora Varosa	80.0
Pinot Noir	
Piper Heidseick, Brut, Champagne	90.0
Pinot Noir, Pinot Meunier	
Pommery Royal, Brut, Champagne	85.0
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	
Dom Perignon, Champagne	280.0
Pinot Noir, Chadonnay	

## VINHO ROSÉ / ROSÉ WINE

“Os vinhos rosés encantam com frescura e versatilidade, combinando a leveza de um branco com notas frutadas de um tinto. Ideais para pratos leves e momentos descontraídos, oferecem uma experiência refrescante em cada gole.”

*“Rosé wines charm with their freshness and versatility, combining the lightness of a white with fruity notes of a red. Ideal for light dishes and relaxed moments, they provide a refreshing experience in every sip.”*

Vallado, Douro	30.0
Touriga Nacional	
Tapada do Villar, Alentejo	22.0
Aragonez, Touriga Nacional, Syrah	
Sagaz, Alentejo	33.0
Touriga Nacional	
Lima Mayer, Alentejo	28.0
Aragonez	

# Sebastião

RESTAURANT & BAR



## VINHO BRANCO / WHITE WINE

### BRANCOS HONESTOS E VERSÁTEIS / VERSATILE AND HONEST WHITES

"Branco Honesto e Versáteis são vinhos que se destacam pela sua autenticidade e adaptabilidade. Com frescor e sabores limpos, eles harmonizam facilmente com uma variedade de pratos, desde saladas leves a frutos do mar, proporcionando uma experiência agradável e acessível para todas as ocasiões."

*"Honest and Versatile Whites are wines that stand out for their authenticity and adaptability. With freshness and clean flavors, they pair easily with a variety of dishes, from light salads to seafood, providing a pleasant and accessible experience for any occasion."*

Vallado, Douro	30.0
Touriga Nacional	
Tapada do Villar, Alentejo	22.0
Aragonez, Touriga Nacional, Syrah	
Sagaz, Alentejo	33.0
Touriga Nacional	
Vallado, Quinta do Vallado, Douro	27.0
Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio e Arinto	
Cachão, Douro	21.0
Rabigato, Malvasia Fina	
Sonante, Casa Américo, Dão	22.0
Bical, Cerceal-branco e Encruzado	
Maria Joaquina, QMD, Lisboa	21.0
Arinto, Viognier, Fernão Pires	
Quinta dos Plátanos, Lisboa	22.0
Fernão Pires, Arinto	
Prova Régia, Bucelas, Lisboa	23.0
Arinto	
Astronauta, Alentejo	28.0
Sauvignon Blanc	
Fundação Abreu Callado, Alentejo	22.0
Arinto, Tamez, Roupeiro	

# Sebastião

RESTAURANT & BAR



## VINHO BRANCO / WHITE WINE

### BRANCOS COMPLEXOS QUE NOS FAZEM PENSAR / WHITES THAT MAKE US THINK

"Branco Complexos que nos Fazem Pensar são vinhos intrigantes, repletos de nuances e camadas de sabor que convidam à reflexão. Com uma acidez vibrante e notas de frutas tropicais, flores e especiarias, cada gole revela uma nova faceta, tornando cada experiência uma verdadeira descoberta sensorial."

"Complex Whites that Make Us Think are intriguing wines, filled with nuances and layers of flavor that invite reflection. With vibrant acidity and notes of tropical fruits, flowers, and spices, each sip reveals a new facet, making every experience a true sensory discovery."

Quinta do Ameal, Vinho Verde Loureiro	32.0
Dona Paterna, Vinho Verde Alvarinho, Trajadura	35.0
Soalheiro Terramatter, Vinhos Verdes Bio/Nat Alvarinho	48.0
Head Rock, Trás os Montes, Granito 700 Metros Alvarinho, Gouveio	40.0
Grainha, Douro Gouveio, Rabigato, Viosinho	42.0
Casa Do Canto, Bairrada Bical, Maria Gomes, Sauvignon	70.0
Casa Mouraz - Dão, BIO Encruzado	44.0
Quinta Da Lapa Fernão Pirão, Orange Wine, Tejo Fernão Pires	32.0
Domingos Soares Franco, Setúbal Verdelho	36.0
Terras de Lava, Pico Wines, Ilha do Pico, Açores Arinto, Verdelho e Terrantez	40.0
Balluta, Alentejo Chardonnay	42.0
Sonhador, Alentejo Field Blen	35.0
Barronco Longo, Algarve Chardonnay, encruzado e Arinto	35.0

# Sebastião

RESTAURANT & BAR



## VINHO TINTO / RED WINE

### TINTOS MEIGOS E CONSENSUAIS / CONSENSUALS AND GENTLE REDS

"Tintos Meigos e Consensuais oferecem um encantador equilíbrio entre suavidade e caráter. Com taninos aveludados e notas de frutas maduras, são versáteis, acompanhando bem desde pratos leves até carnes, sempre convidando a mais uma taça."

*"Soft and Agreeable Reds balance smoothness and character. With velvety tannins and notes of ripe fruits, they are versatile, pairing well with light dishes and meats, always inviting you to another glass."*

Cachão Douro	21.0
Blend	
Autocarro Nº27, Herdade do Portocarro, P.Setúbal	35.0
Aragonês, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional	
Maria Joaquina, QMD, Lisboa	21.0
Tinta Roriz, Syrah	
Lagoalva Reserva, Tejo	32.0
Alfrocheiro, Touriga Nacional, Syrah	
Quinta Da Lapa, Tejo	36.0
Pinot Noir	
Herdade do Pico, Alentejo	28.0
Aragonês, Alicante Bouchet, Alfrocheiro	

### TINTOS REVELADORES E ESTRUTURADOS / REVELLING AND STRUCTURED

"Tintos Reveladores e Estruturados oferecem uma experiência sensorial rica, com profundidade e complexidade de sabores, ideal para harmonizar com pratos intensos, como carnes assadas e queijos curados, tornando cada gole uma descoberta memorável."

*"Revealing and Structured Reds offer a rich sensory experience, with depth and complexity of flavors, making them ideal for pairing with intense dishes like roasted meats and aged cheeses, turning each sip into a memorable discovery."*

Callabriga, Casa Ferreirinha, Douro	60.0
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz	
Quinta do Vale Meão, Douro	190.0
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	
Quinta Nova, Terroir Blend, Douro	45.0
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão	
Herédias Reserva 2019, Douro	42.0
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	

# Sebastião

RESTAURANT & BAR



<b>Quinta da Leda, Casa Ferreirinha, Douro</b> Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Roriz	100.0
<b>Meandro, Douro</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Alicante Bouschet	40.0
<b>Casa Mouraz Dão</b> Água Santa, Alfrocheiro, Baga, Jaen, Tinta Pinheira, Touriga Nacional	35.0
<b>Terras de Santo António - Grande Reserva Touriga Nacional, Dão</b> Touriga Nacional	42.0
<b>Casa de Saima, Baga da Corga, Bairrada</b> Baga	30.0
<b>Quinta do Moinho, Luis Pato, Bairrada</b> Baga	100.0
<b>Casa Do Canto, Bairrada</b> Baga e Touriga Nacional	70.0
<b>Quinta da Lapa, "Malbec", Tejo</b> Malbec	36.0
<b>Quinta da Lapa "Cabernet Sauvignon", Tejo</b> Cabernet Sauvignon	36.0
<b>Quinta do Monte D 'Oiro "Touriga Nacional", Lisboa</b> Touriga Nacional	70.0
<b>Dona Maria, Grande Reserva, Alentejo</b> Alicante Bouschet, Petit Verdot, Syrah, Touriga Nacional	80.0
<b>Fresco, Alentejo</b> aaaa	32.0
<b>Balluta Syrah, Alentejo</b> Syrah	40.0
<b>Barranco Longo Private Selection, Algarve</b> Aragonez, Alicante Bouchet	35.0

# Sebastião

RESTAURANT & BAR



## VINHOS GENEROSOS | FORTIFIED WINES

"Delicie-se com a nossa seleção de vinhos de sobremesa, cuidadosamente escolhidos para realçar e complementar os sabores doces do final da sua refeição. De colheitas tardias a vinhos fortificados, cada rótulo oferece uma experiência única, equilibrando notas de frutas maduras, mel e especiarias com a acidez perfeita, proporcionando uma harmonia que eleva os sentidos e transforma o fim da sua refeição em um verdadeiro espetáculo de sabor."

"Indulges our selection of dessert wines, carefully chosen to enhance and complement the sweet flavors at the end of your meal. From late harvests to fortified wines, each label offers a unique experience, balancing notes of ripe fruits, honey, and spices with perfect acidity, providing a harmony that elevates the senses and transforms the end of your meal into a true spectacle of flavor."

## VINHOS DO PORTO

Dry White	7.00
Fine White	7.00
Tawny	7.00
Fine Ruby	7.00
Tawny 10 Anos	12.00
Tawny 20anos	20.00
Tawny Colheita 2008	20.00
LBV - Late Bottled Vintage 2009	14.50

## MOSCATEL

Horácio Simões	7.00
Horácio Simões Roxo	7.00
Quinta da Bacalhôa Roxo Superior	12.00

## VINHO MADEIRA

Malvasia	10.00
Boal	10.00
Sercial	10.00

## CARCAVELOS

Villa Oeiras	15.00
--------------	-------

Os preços apresentados incluem IVA à taxa legal em vigor. Em caso de alergias deve solicitar informação junto dos nossos colaboradores. Dispomos de livro de reclamações. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/125 - art. 135.º nº 3

*All prices include vat at the legal rate. In case of allergies, you should request information from our staff. We have a complaints book. No dish, food product or drink, including the cover, can be charged if not requested by the customer or if it is rendered unusable. DL 10/125 - art. 135th nº 3*