



COIMBRA

Découvrez au **Restaurant Praça de Coimbra** la vraie hospitalité lusitanienne et gâchez-vous avec nos spécialités et saveur de la mer et du pays.

Coimbra – Ville des Étudiants et du Fado!

Avec le “Fado de Coimbra“, la Ville a découvert une nouvelle direction musicale.



Vous êtes toujours les bienvenus!

Tous les plats et boissons on la TVA incluses de 19%

Entrées & “Tapas”

Tapas – sont des amuse-gueules d’apéritifs, ou de repas complet, traditionnels de la cuisine espagnole

(on recommande 3-4 par Personne)

| | |
|--|-------|
| Pain + Aioli | 3,90€ |
| 1. Soupe de Poisson ^{d)} avec Gamba & Moules | 8,90€ |
| 2. Salade de Tomates et Oignons “ à la Portugaise ” | 5,90€ |
| 3. Salade Mixte | 7,90€ |

Végétarienne

| | |
|--|--------|
| Artichauts avec du Gorgonzola ^g | 5,90€ |
| Patatas Bravas (Pommes de Terre avec Sauce Tomate Pimentée) | 4,90€ |
| Champignons à l’ail | 5,30€ |
| Sélection de Légumes Gratinés | 4,30€ |
| Chou-fleur Gratiné | 4,30€ |
| Fromage de Chèvre Gratiné ^{a,g)} avec du Miel et des Noix ^{h)} | 12,90€ |
| Fromage de Vache avec du Miel (Froide) | 6,10€ |
| Sélection de Fromage Affinés ^{g)} | 14,00€ |
| Olives ^{3,15)} | 3,90€ |
| Pimientos de Padrón avec du Sel de Mer | 7,90€ |
| Patate Douce | 5,10€ |



COIMBRA

Entrées & “Tapas”

Viande

| | |
|--|--------|
| Ragoût d’Haricots Traditionel (avec de la Viande de Porc et du Chorizo) | 7,50€ |
| Ailes de Poulet (Picant) | 6,90€ |
| Chorizo Grillé à la Plancha (2 Morceaux) | 8,50€ |
| Dattes enveloppées dans du Bacon | 7,50€ |
| Boulettes Assaisonnés & Sauce Tomate (avec de la Viande Hachée Mélangée) | 7,50€ |
| Lanières de Filet de Poulet avec de la Sauce au Piment | 7,50€ |
| Chataignes & Bacon ² | 6,90€ |
| Cotelette d’Agneau au Romarin (2 Morceaux) | 9,90€ |
| Paella Valenciana (Poisson- Viande : Poulet & Porc) | 7,50€ |
| Fromage de Chèvre Pané ^{a,g} avec du Bacon ² | 6,90€ |
| Filet de Dinde enveloppé dans du Bacon | 7,90€ |
| Lanières de Filet de Porc à la Sauce Moutarde ^b | 7,90€ |
| Assiette de Jambon | 10,90€ |

Poisson & Fruits de Mer

| | |
|--|--------|
| Gambas à l’Ail, Flambés (8 Pièces Pelés) | 16,90€ |
| Anchois Marinés à L’Huile d’Olive et Vinaigre (Froide) | 7,90€ |
| Crevette Grillées (5 Pièces Entières) | 12,90€ |
| Pois Chiche ^h avec du Thon ^d & Piment et Huile D’Olive(Froide) | 7,50€ |
| Lanières de Saumon avec de la Sauce de Moutarde ^j | 9,90€ |
| Moules Sauce Tomate ou Sauce Wein Blanc (Saisonnier) | 14,90€ |
| Filets de Sardine Panés et Frits | 8,50€ |
| Croquette à la Morue (4 Pièces) | 6,50€ |
| Calamars Grillés (Tuben) ^m | 7,90€ |
| Calamars a la Romaine, Panés ^a et Frits | 7,50€ |
| Palourdes à l’Ail et Coriandre ^m , “Bolhão Pato” style | 15,90€ |

Poisson^{d)}

Servi avec des Pommes de Terre Cuite au Romarin et des Légumes

| | |
|--|--------|
| 21. Surprise de Poissons Grillés ^{d)} | 23,90€ |
| 22. Dorade Grillée ^{d)} | 24,90€ |
| 23. Filet de Saumon Grillé avec Sauce au Citron et Aneth ^{d)} | 23,90€ |
| 24. Brochette de Poisson Chat ^{d)} avec des Crevettes ³⁾ | 29,90€ |
| 25. Calamars Grillés ³⁾ avec une Vinaigrette à l'Oignon ^{m)} | 21,90€ |
| 26. Sardines Grillées ^{d)} | 15,90€ |
| 27. Morue ^{d)} Mondego Art ^{c)} (Préparation env. 30-45 Min.) | 27,90€ |
| 28. Bouillabaisse ^{1) d)} Seeman's Art | 23,90€ |
| 29. Poulpe ³⁾ avec des Oignons (Préparation env. 30-45 Min.) | 27,90€ |
| 30. Linguini ²⁾ aux Fruits de Mer ^{a,b,e,m)} & Parmesan Rapé | 20,90€ |
| 31. Pâtes ²⁾ aux Crevettes ^{a,b,e,m)} & Parmesan Rapé | 20,90€ |



¹ Servi seulement avec des Pommes de Terre Cuite

² Plat de Pâtes

Viande

Servi avec des Frites et du Riz

38. **Brochette de Diverses Viandes Grillés avec de la Sauce à L'Ail** 23,90€
39. **Rumsteck Grillé avec du Beurre aux Herbes(200g)** 26,90€
40. **Filet de Boeuf Maison^g** (200g) avec de la Sauce à L'Ail 34,90€
41. **Brochette de Dinde, Bacon²⁾ et Crevette^{b)} & Mousse de Carotte** 19,90€
42. **Filet de Porc avec de la Sauce au Poivre^{g)}** 20,90€
43. **Brochette de Porc et de Crevettes^{b)} g)** avec de la Sauce à L'Ail. 24,90€
44. **Marmite D'Agneau facon "Grand-mère Aurora" ¹** (avec des os) 21,90€
45. **Gigot D'Agneau avec Croûte D'Herbes, de Pain^{a)} et Réduction de Porto** 27,90€
46. **Lapin accompagné de Sauce Aromatique¹** (avec des Os) 20,90€

Spécialités Maison pour 2 Personnes

(Préparation env. 30-45 Min.)

- | | |
|--|--------|
| 54. Paella Valencienne (Poulet & Porc et Fruits de Mer) ^{1, b)} | 45,90€ |
| 55. Paella avec Poisson et Fruits de Mer ^{a, b, m)} (avec Homard) ¹ | 59,90€ |
| 56. Riz aux Fruits de Mer ^{b)} (Avec des Crevettes, Palourdes et Homard) ¹ | 69,90€ |
| 57. Plateau de Calamars et de Crevettes ^{b)} | 59,90€ |
| 58. Zarzuela aux Fruits de Mer ^{b) 2)} (Homard , Poisson Chat, Crevettes & Palourdes) | 69,90€ |
| 59. Bateau de Fruits de Mer ^{a, b, m)} (Crevette, Crevette Jumbo, Homard & Palourdes) | 99,00€ |



¹ Plat de Riz

² Servi avec des Pommes de Terre Cuite

Végétarien

| | |
|--|--------|
| 61. Spaghetti ^{a)} avec Champignons et Rucola | 14,90€ |
| 62. Penne ^{a)} avec des Légumes et Sauce au Beurre | 14,90€ |
| 63. Linguini ^{a)} avec de la sauce de courgette ¹⁾ | 15,90€ |
| 64. Pot de legumes gratinés | 16,90€ |

Les Hamburgers sont servis avec des Frites

| | |
|--------------------------------|--------|
| Black Burger | 13,90€ |
| Red Love Burger Avec du Saumon | 14,90€ |
| Vegan Burger | 12,90€ |

Pour les Enfants (Jusqu'à 12 Ans)

| | |
|---|--------|
| Popeye le Marin (Hamburger au Saumon avec des Frites) | 10,90€ |
| Peter Pan (Hamburger avec des Frites) | 10,90€ |
| Pippi Langstrumpf (Filet de Poulet avec des Frites) | 8,90€ |
| Mickey Mouse (Spaghetti ^{a)} à la Bolognaise) ¹⁾ (avec de la Viande Hachée Mélangé) | 8,90€ |

Extras

| | |
|-----------------------|-------|
| Légumes | 2,90€ |
| Pommes de Terre Cuite | 2,90€ |
| Frites | 3,90€ |
| Riz | 2,90€ |
| Sauces | 2,50€ |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Mousse au Chocolat ^{c,g,8)} | 5,90€ |
| Pouding au Caramel ^{c,g)} | 5,90€ |
| Crème Brulée ^{c,g)} Parfum D'Orange | 7,30€ |
| „Pastel de Nata“ ^{a,c,g)} (tartelette à la Vanille) avec Liqueur de Nata | 5,90€ |
| Glace au Citron dans un Citron | 6,30€ |
| Glace à L'Orange dans une Orange | 6,30€ |
| Glace au Fromage Blanc, au Miel et aux Amandes | 7,50€ |
| Glace au Caramel et au Sel de Mer | 7,90€ |
| Glace Copa Turrón et Nougat Espagnole | 7,90€ |
| Glace à La Noix de Coco dans une Noix de Coco | 6,30€ |
| Glace Crema Catalana | 7,50€ |
| Glace pour Enfant | 4,90€ |
| Sélection de Fromages Affinés ^{g)} | 14,00€ |

Boissons Chaudes

| | |
|---|-------|
| Espresso ⁹⁾ | 2,90€ |
| Carajillo (Espresso mit Schuss Weinbrand) ^{1,9)} | 3,90€ |
| Cortado ^{8,9)} (Espresso Machiato) | 3,30€ |
| Doppelter Espresso ⁹⁾ | 4,90€ |
| Tasse Kaffee ⁹⁾ | 3,50€ |
| Galão / Latte Machiato ^{8,9)} | 4,90€ |
| Cappuccino ^{8,9)} | 4,50€ |
| Milchkaffee ^{8,9)} mit Baileys ⁴⁾ | 6,90€ |
| Heißen Kakao ⁸⁾ | 4,90€ |
| Tee (Darjeeling, Early Grey, Waldbeere, Rooibos-Vanille, Green) | 3,90€ |
| Frische Minze Tee | 4,90€ |
| Ingwer-Rosmarin-Tee | 4,90€ |
| Ingwer Zitrone Tee | 4,90€ |
| Orangen-Ingwer-Zimt Tee | 4,90€ |

Boissons sans alcool

| | | |
|---|---------------|--------------|
| Coca Cola ^{1,9,15)} | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 3,90€ |
| Coca Cola Zero ^{1,9,11,12,15)} | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 3,90€ |
| Spezi ^{1,9,15)} , Sprite ¹⁵⁾ , Fanta ^{1,3,15)} | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 3,90€ |
| Tonic Water ^{2, 10,15)} (Thomas Henry) Flasche | 0,2l - 3,30€ | |
| Ginger Ale ^{1,15)} , Bitter Lemon ^{1, 3,10,15)} | 0,2l - 3,50€ | 0,3l - 4,50€ |
| Rhabarbersaft ¹⁵⁾ , Cranberrysaft ¹⁵⁾ | 0,2l - 3,50€ | 0,3l - 4,50€ |
| Bananen Nektar, Orangen Nektar | 0,2l - 3,50€ | 0,3l - 4,50€ |
| Mango Nektar, Maracuja Nektar | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 4,50€ |
| Apfelschorle | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 3,90€ |
| Rhabarberschorle ¹ , Cranberryschorle ¹⁵⁾ | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 3,90€ |
| Bananenschorle, Orangenschorle | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 3,90€ |
| Mangoschorle, Maracujaschorle | 0,2l - 2,90€ | 0,3l - 3,90€ |
| Ice Tea Zitrone von F.J. Rauch | 0,33l - 4,50€ | |
| Ice Tea Pfirsich von F.J. Rauch | 0,33l - 4,50€ | |

Vilsa Gourmet (Still/Laut)
Vilsa Gourmet (Still/Laut)



0,25l - 2,90€
0,75l - 7,50€

Sangria fait maison

| | | |
|------------------------------------|---------------|-------------|
| Sangria Rot | 0,5l - 15,50€ | 1l - 26,90€ |
| Sangria Weiß | 0,5l - 15,50€ | 1l - 26,90€ |
| Sangria mit Sekt | 0,5l - 17,50€ | 1l - 30,90€ |
| Sangria Blau | 0,5l - 15,50€ | 1l - 26,90€ |
| Sangria Fruit de la Passion | 0,5l - 16,50€ | 1l - 28,90€ |





COIMBRA

Bierkarte

COIMBRA vom Fass

Das Coimbra strahlt im Glas mit seiner leuchtend goldenen Farbe und einer stattlichen Schaumkrone. Die Nase umspielen frische, florale Noten mit einem leichten Hauch von Honig. Im Mund zeigt sich ein leichtes, wunderbar würziges und süffiges Bier mit feinsten Spritzigkeit. Ein ehrliches und schmackhaftes Helles, wie es in Bayern schon seit Jahrhunderten geliebt wird.

| | |
|------|-------|
| 0,3l | 4,20€ |
| 0,5l | 5,90€ |

COIMBRA Dunkel vom Fass

Das Coimbra Dunkel ist ein untergäriges Vollbier, kernig und vollmundig im Geschmack, naturbelassen und von dunkler Farbe. Die erlesene Auswahl von Malzen, sowie das quellfrische Fichtelgebirgswasser verleihen ihm seinen typischen Charakter und sein feines Malzaroma.

| | |
|------|-------|
| 0,3l | 4,50€ |
| 0,5l | 6,20€ |

Maisel's Weisse *Original* vom Fass

Die rötlich leuchtende Bernsteinfarbe und die feine Hefe aus eigener Reinzucht geben Maisel's Weisse Original ihren einzigartigen Charakter.

| | |
|------|-------|
| 0,5l | 5,90€ |
|------|-------|

Maisel's Weisse **ALKOHOLFREI**

Das ideale Fitness- und Wellnessgetränk für den aktiven und ernährungsbewussten Genießer überzeugt durch einen hohen Anteil an Vitaminen, wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen und mit 40% weniger Kalorien als Maisel's Weisse Original.

0,5l 5,70€



PALE ALE ALKOHOLFREI

Unser alkoholfreies Craftbier verbindet die genussvollen Eigenschaften eines Pale Ales mit den Vorzügen eines alkoholfreien, kalorienarmen Erfrischungsgetränks.

0,33l 4,10€

AKTIEN

Zwick'l KELLERBIER

Eine naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialität. Dieses süffige Bier war früher nur dem Braumeister vorbehalten. Das Fass wurde nach dem ersten Schluck wieder mit einem Holzzwick'l verschlossen, woher auch der Name rührt.

0,3l 3,90€

0,4l 4,90€

CERVEJA SAGRES

Ist ein mild süffiges erfrischendes Lager Bier aus Portugal. Klar und hell goldgelb in der Farbe, kommt im Geruch eine malzige Milde Biernote auf.

0,33l 3,90€



Ausgewogene Bitterkeit, vollmundig, frischer und erfrischender Geschmack mit sauberem Abgang und einem Hauch von Getreide und Hopfen.

0,3l 4,10€

Longdrinks und Cocktails

| | |
|--|--------|
| Apertif des Hauses (Schweppes Fruit Sauvages, Vin Pétillant, Romarin et Fraise) | 8,90€ |
| Aperol Spritz ^{1,10)} (Aperol, Vin Pétillant, Soda, Tranche d'Orange) | 8,90€ |
| Bacardi Mango & Fanta (Bacardi Razz, Jus de Mango & Fanta) | 8,90€ |
| Bacardi Mojito ¹⁾ (Bacardi Rhum, Soda, Citron Vert, Cassonade & Menthe) | 8,90€ |
| Bacardi Razz & Sprite (Bacardi Razz, Sprite, Framboise) | 8,90€ |
| Caipirinha ¹⁾ (Cachaca, Citron Vert, Cassonade, Ginger Ale & Jus de Citron Vert) | 8,90€ |
| Caipirinha Erdbeer (voir Capirinha + jus de Fraise) | 8,90€ |
| Caipirinha Fruit de la Passion (voir Capirinha + jus de Fruit de Passion) | 9,90€ |
| Campari Orange ¹⁾ (Campari + jus d'Orange & Rondelle d' Orange) | 8,90€ |
| Cuba Libre ^{1,3,7)} (Havana Rhum + Cola) | 8,90€ |
| Hugo ^{2,3)} | 8,50€ |
| Jackie Lemonade (Jack Daniels, Triple Sec, Jus de Citron Vert et de Citron, Sprite) | 9,90€ |
| Lillet Wildberry (Lillet avec Schweppes Fruit Sauvage) | 8,90€ |
| Limoncello Spritz ^{2,3,10)} (Limoncello, Vin Pétillant, Bitter Lemon, Soda, Citron) | 8,90€ |
| Long Island Iced Tea (Rhum, Liqueur D'Orange, Vodka, Tequila, Gin, Sirop de Sucre& jus de Citron Vert) | 10,90€ |
| Mai Tai ¹⁾ (Rhum, Liqueur D'Orange, Sucre & Sirop D'Amande ,jus D'Ananas & de Citron Vert) | 9,90€ |
| Pina Colada ^{1,G)} (Jus D'Ananas, de Citron Vert et de Coco, Rhum, Lait de Coco) | 9,90€ |
| Portwein Tonic (Porto Blanc avec Tonic Water & zeste D'Orange) | 8,90€ |
| Sex on the Beach ¹⁾ (Vodka, Liqueur de Peche, Cranberry und Jus D'Orange) | 9,90€ |
| Swimming Pool ^{1,G)} (Vodka, Rhum, Blue Coracao, Sirop de Coco, Lait & Jus D'Ananas) | 9,90€ |
| Tequila Sunrise ¹⁾ (Tequila, Sirop de Grenadine, Jus de Citron et D' Orange) | 9,90€ |
| Vodka Lemon ^{3,10,15)} /Orange (Vodka + jus de Citron ou jus d'Orange) | 8,50€ |
| Whisky Cola ^{1,9,15)} (Whisky + Cola) | 8,50€ |

Cocktails sans alcool

| | |
|---|-------|
| Coconut Kiss (Lait, Sirop de Coco et Sirop de Grenadine, Jus D'Ananas et Jus D'Orange) | 7,90€ |
| Ipanema ^{2, 10)} (Citron Vert, Cassonade, Ginger Ale & Jus de Citron Verte t Jus de Fruit de La Passion) | 7,90€ |
| Ipanema Erdbeer (Citron Vert, Cassonade, Ginger Ale& Jus de Citron Verte, de Fruit de La Passion et de Fraise) | 7,90€ |
| Virgin Mojito (Soda, Citron Vert, Cassonade & Menthe) | 7,90€ |
| Virgin Pina Colada ^{1,G)} (Jus de Citron et D'Ananas, Sirop et Lait de Coco) | 7,90€ |



COIMBRA

GIN TONIQUE

Gin Libelis

4cl 13,90€

Granada. L'Odeur de Libellis Gina une note de Fraise assez intense avec un niveau de douceur modéré, accompagnée de nuances Citrines, notamment d'orange. Une petite note d'alcool et un léger piquant sont également perceptibles.

Servi avec des Fruits des Bois & eau tonique Thomas Henry Dry²

Gin Sul

4cl 13,90€

Altona - Hamburg. Ingrédients provenant de L' Algarve - Portugal, Arômes de romarin, de piment, de lavande, de pétales de Rose, de coriandre et de cannelle, ainsi que baie de genièvre bio et de citrons frais.

Servi avec Tranche d' Orange & eau tonique Thomas Henry Dry²

Monkey 47

4cl 13,90€

Schwarzwald. Les herbes, plantes et baie typiques de la Foret-Noire, l'épicea, les fleurs de sureau, les canneberges, les mûres, l'églantier et le prunellier, le citron et le combava apportent une note fraîche. Environ trois mois em fûts de grés.

Servi avec rondelle de citron & eau tonique Thomas Henry Dry²

Hendricks

4cl 11,90€

Sud-ouest de l'Écosse. L'ajout de roses de Damas bulgare et de concombres rafraichissants donne um goût floral et acidule.

Servi avec rondelle de Concombre & eau tonique Thomas Henry Dry²



Digestif

Liqueurs

| | |
|--|--------------|
| Anis (doce) | 2cl - 3,90€ |
| Baileys 4) | 4cl - 4,90€ |
| Coimbrinha (Fait maison aux fruits rouges) | 4cl - 4,90€ |
| Creme de Pastel de Nata ⁸⁾ | 4cl - 4,90€ |
| Ginjinha | 4cl - 3,90€ |
| Hierbas | 4cl - 4,90€ |
| Licör Beirão | 4cl - 4,90€ |
| Likör 43 1) | 4cl - 4,90€ |
| Limoncello | 4cl - 4,90€ |
| Mandelikör | 4cl - 4,90€ |
| Mandellikör avec um zeste de citron | 4cl - 5,90€ |
| Martini Branco 1) / Tinto | 0,1l - 5,90€ |
| Vinho do Porto Tinto/ Branco 1) | 5cl - 4,90€ |
| Sambuca | 2cl - 3,90€ |
| Sherry Seco 1) / Medio | 5cl - 4,90€ |
| Sol y Sombra (Brandy espagnol & Anis) | 4cl - 4,90€ |

Amargo & Aquavit

| | |
|------------------------------|-------------|
| Averna ¹⁰⁾ | 4cl - 5,90€ |
| Fernet Branca ¹⁰⁾ | 2cl - 3,90€ |
| Fernet Menta ¹⁰⁾ | 2cl - 3,90€ |
| Helbing Kümmel | 2cl - 3,50€ |
| Jägermeister | 2cl - 3,90€ |
| Jubilläums Aquavit | 2cl - 3,90€ |
| Malteser Kreuz | 2cl - 3,90€ |
| Ouzo | 2cl - 3,50€ |
| Ramazotti 10) | 4cl - 5,90€ |

Brandy

| | |
|-------------------|-------------|
| Calvados 1) | 4cl - 5,90€ |
| Cardenal Mendonza | 4cl - 8,90€ |
| Macieira | 4cl - 6,90€ |

Eau de vie

| | |
|----------|-------------|
| Bagaço | 4cl - 6,90€ |
| Medronho | 4cl - 7,90€ |
| CRF | 4cl - 8,90€ |

Rhum/Tequila/Vodka

| | |
|---------------------|-------------|
| Abuelo 7 (Rum) | 4cl - 7,10€ |
| Plantation Barbados | 4cl - 7,10€ |
| Tequila Gold | 2cl - 3,50€ |
| Tequila Silver | 2cl - 3,50€ |
| Absolut Vodka 10) | 2cl - 3,50€ |

Whisky

| | |
|-----------------------------|-------------|
| Ballantines ¹⁾ | 4cl - 5,90€ |
| Chivas Reagal 1) | 4cl - 6,90€ |
| Jack Daniels | 4cl - 5,90€ |
| Jim Beam (Bourbon) | 4cl - 5,90€ |
| Johnnie Walker ¹ | 4cl - 5,90€ |

Vins Rouges

Cabernet Sauvignon - Tudon's 0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Arômes de fruits rouges avec des notes de coco. Envieilli en barrique. Goût très doux .

Cépage: 100% Monastrell

Conte Di Campiano 0,75l - 59,90€

Un événement. Arômes élégants de fruits des bois et d'herbes aromatiques.

Notes de cannelle et de réglisse.

Prix: Gold Mundus Vini; International Wine Challenge

EGO Acuma 0,2l - 8,60€ / 0,75l - 33,90€

Saveur intense a cerise grenat. Met en valeurs les fruits rouges sur un fond de bois.

Cépage: Cabernet Franc, Monastrell, Petit Verdot e Syrah

Primitivo 0,2l - 8,60€ / 0,75l - 33,90€

Aromes de fruits des bois et de cerise. Bon équilibre d'herbes aromatiques .

Cépage: Primitivo

Rio dos Patos (Alentejo) 0,2l - 7,90€ / 0,75l - 28,90€

Aromes de fruits sauvages et de prunes.

Cépage: Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira

Rioja - Luis Canas 0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Rouge pourpre et un riche bouquet de baies rouges mûres. Notes de barrique et piquant herbacé.

Cépage: Tempranillo 95%, Garnacha 5%

Syrah - Barahonda 0,2l - 9,60€ / 0,75l - 36,90€

Fort, volumineux, avec des notes intenses de baies noires. Une petite touche de masspain et de café



Vins Blancs

Chardonnay – GORU

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Citron, pêche mûre et arômes exotiques de goyave et ananas avec de la vanille et un peu de caramel.

Fado (Alentejo)

0,2l - 8,20€ / 0,75l - 29,90€

Sec avec des notes de fruits.
Cépage: Síria, Arinto e Viognier

Grauburgunder – Urmeer Löss

0,75l - 35,90€

Enchante a travers les fruits et leur fraîcheur alliés à des arômes succulents.

Riesling - Heinrich Vollmer

0,75l - 33,00€

Pommes vertes et arômes de pêches.

RIOJA - Luis Canas

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Agrumes, miel, gingembre & chene.
Cépage: Viura 85%, Malvasía 15%

Sauvignon Blanc & Chardonnay - Finca Munoz

Fermenté em fût - Pêche, agrumes et fruits aromatiques tropicaux.

0,2l - 9,30€ / 0,75l - 35,90€

Vin Vert

Alvarinho - Aveleda

0,75l - 31,90€

Notes florales avec arômes de fruits

Monsenhor

0,2l - 7,50€ / 0,75l - 24,90€

Frais, fruité et avec de légères notes florales
Cépage: Típicas



Vins Rosés

Rioja - Marquês de Cáceres

Aromes intenses de fruits des bois
Cépage: Tempranillo

0,2l - 8,90€ / 0,75l - 34,90€

Homenaje

Mûre, cerise et fraises.
Cépage: Garnacha

0,2l - 7,90€ / 0,75l - 27,90€

Pétillant

Flutt ¹⁵⁾

I. G. Beira Atlântico
Brut; aromes de fleurs et de fruits, frais et léger
Cépage: Maria Gomes e Bical

0,75l - 45,00€

Verre de pétillant ¹⁵⁾

0,1l - 6,90€

Vins de la Maison

Rouge - “Quinta dos Penassais” (Dão)

Cépage: Touriga Nacional, Jaen e Tinta Roriz

0,2l - 5,90€

Rouge - “Praça de Coimbra”

Adega de Camolas Cépage: Portuguesas

Bouteille 0,75l - 21,90€

Blanc - “Quinta dos Penassais” (Dão)

Cépage: Encruzado, malvasia fina e bical

0,2l - 5,90€

Blanc - “Praça de Coimbra”

Adega de Camolas Castas: Portuguesas

Bouteille 0,75l - 21,90€

Rosé - “Camolas”

Adega de Camolas Cépage: Portuguesas

0,2l - 5,90€

Rosé - “Praça de Coimbra”

Adega de Camolas Cépage: Portuguesas

Bouteille 0,75l - 21,90€



COIMBRA

Additifs

- 1) Avec colorant
- 2) Avec conservateur
- 3) Avec antioxydant
- 4) Avec exhausteur de goût
- 5) Sulfurisé
- 6) noirci
- 7) Avec du phosphate
- 8) Avec protéines de lait
- 9) Caféiné
- 10) Quinine
- 11) Avec édulcorant
- 12) Contient une source de phénylalanine
- 13) bâche
- 14) avec de la taurine
- 15) avec acidifiant
- 16) avec du sel de décapage nitrite

Allergènes

- a) Céréales qui contiennent du gluten
- b) Crustacés
- c) Oeufs
- d) Poisson
- e) Arachide
- f) Soja
- g) Lait
- h) Fruits avec coque
- i) Céleri
- j) Moutarde
- k) Sésame
- l) Lupins
- m) Mollusques
- n) Dioxyde de soufre et sulfites



COIMBRA