



à margem

# MENU



à margem

Alguns pratos poderão conter alimentos suscetíveis de provocar alergias alimentares - consulte o descritivo de cada um ou fale com um funcionário.

Todos os preços estão em euros.  
IVA incluído à taxa legal em vigor.

Some dishes may contain ingredients likely to cause food allergies - see description of each one or ask an employee for help.

All prices are in euros.  
VAT included at the current rate.

## HORÁRIO

**abril - outubro - 2ª a sábado** 10:00 - 01:00

**novembro - março - 2ª a 5ª** 10:00 - 22:00

**novembro - março - sexta-feira, sábado e vésperas de feriado** 10:00 - 01:00

**Aos domingos encerramos às** 21:00

> A cozinha fecha 1 hora antes

## OPENING TIMES

**April - October - Monday to Saturday** 10:00 am - 1:00 pm

**November - March - Monday to Thursday** 10:00 am - 10:00 pm

**November - March - Friday, Saturday and holiday eves** 10:00 am - 1:00 pm

**Sundays we close at** 9:00 pm

> Kitchen closes 1 hour earlier

à margem

## PETISCOS

<b>Frutos secos</b>
<b>Azeitonas</b>
<b>Cesto de pão</b>
<b>Chips gourmet de pacote</b>
<b>Gaspacho (de março a outubro)</b> com presunto e croutons
<b>Sopa do dia</b>
<b>Tapa Mediterrânica</b> Atum e Biqueirão
<b>Empada de frango / pato</b>
<b>Bruschetta de presunto de porco preto</b> com tomate, rúcula e azeite EV
<b>Montado de queijo Chèvre</b> com mel e nozes
<b>Bruschetta À Margem</b> com queijo mozzarella, tomate, oregãos e pesto (rúcula, alho e nozes)
<b>Salada de polvo</b> com tomate, cebola roxa, pimento e coentros
<b>Cogumelos gratinados</b> com queijo Chèvre da Maçussa e mel
<b>Vol-au-vents com queijo Brie fundido</b> com nozes, mel e ervas aromáticas
<b>Trouxa de alheira de caça,</b> cogumelos e espinafre (2 unid.)
<b>Prato de presunto de porco preto</b> de Barrancos (24 meses de cura)
<b>Prato de queijos</b> Azeitão, S. Jorge 24 meses de cura, Serra da Estrela (ovelha reserva e cabra) e Chèvre da Maçussa
<b>Prato misto de presunto de porco preto de Barrancos e queijos</b> de Azeitão, S. Jorge (24 meses de cura), Serra da Estrela (ovelha reserva e cabra) e Chèvre da Maçussa
<b>Carpaccio de vitela (lombo)</b> com rúcula, parmesão e vinagrete

## PRATOS QUENTES

<b>Pasta al Tartuffo</b> tagliatelle fresco com molho de trufa branca, cogumelos, natas e presunto de porco preto
<b>Bacalhau</b> com broa em crosta, espinafres e batata assada
<b>Cupim e batata doce no forno</b>
<b>Lasanha de legumes</b> com tomate, cogumelos, courgette, espinafres e manjeriço
<b>Empada real de javali</b> com espinafres e tomate fresco

## APPETIZERS

	PREÇO / PRICE
<b>Roasted and salted nuts mix</b>	1,00
<b>Olives</b>	1,50
<b>Bread</b>	2,00
<b>Packet gourmet crisps</b>	3,00
<b>Gaspacho (from March to October)</b> with ham and croutons	4,00
<b>Soup of the day</b>	3,00
<b>Mediterranean Tapa</b> Tuna and anchovy	4,90
<b>Chicken / duck mini pie</b>	2,50
<b>Iberian cured ham bruschetta</b> with tomato, rocket and olive oil	7,50
<b>Chèvre cheese on bread</b> with honey and nuts	6,00
<b>Bruschetta À Margem</b> mozzarella cheese, tomato, oregano and pesto (rocket salad, garlic and nuts)	5,50
<b>Octopus salad</b> with tomato, red onion, pepper and coriander	8,00
<b>Mushrooms au gratin</b> with Chèvre cheese from Maçussa and honey	7,00
<b>Vol-au-vents filled with melted Brie cheese,</b> nuts, honey and herbs	6,50
<b>Game meat Portuguese sausage,</b> mushrooms and spinaches wrapped up in filo pastry (2 units)	5,00
<b>Platter of Iberian pork</b> 24 months cured ham	16,00
<b>Cheese platter</b> from Azeitão, São Jorge (24 months cured), Serra da Estrela (goat and sheep) and Chèvre from Maçussa	14,00
<b>Mix of Iberian pork cured ham from Barrancos and cheese</b> from Azeitão, São Jorge (24 months cured), Serra da Estrela (goat and sheep) and Chèvre from Maçussa	15,00
<b>Veal carpaccio (loin)</b> with rocket salad, Parmesan cheese and vinaigrette	11,00

## HOT DISHES

	PREÇO / PRICE
<b>Pasta al Tartuffo</b> fresh tagliatelle with white truffle, mushrooms and Iberian black pig ham sauce	14,80
<b>Cod</b> with crusted corn-bread, spinach and roasted potatoes	13,90
<b>Roasted hump and sweet potato</b>	13,50
<b>Vegetable lasagna</b> with tomatoes, mushrooms, zucchini, spinaches and basil	12,90
<b>Wild boar royal pie</b> with fresh tomato and spinaches	16,00

à margem

## SALADAS

### Chèvre

queijo Chèvre gratinado, alface, rúcula, tomate cereja, nozes, croutons com mel e vinagrete à parte

### Mozzarella

mozzarella de búfala, alface, rúcula, manjeriço, pinhão torrado, azeitonas pretas, tomate cereja e orégãos, com molho vinagrete à parte

### Frango

frango, ananás, agrião, espinafre, cenoura, batata palha e cebola crocante, com molho cocktail à parte

### Rosbife

rosbife, espinafre, agrião, manga, papaia, croutons e cebola crocante, com molho de mostarda e laranja à parte

### Couscous

couscous, curgete, cebola roxa, cenoura, pimento vermelho, sultanas, queijo feta, alface roxa e tomate cereja

### Salmão fumado

salmão fumado, rúcula, tomate cereja, queijo ricota, papaia, croutons, alcaparras e alface lisa, com molho de citrinos, gengibre e endro à parte

## TOSTAS

em pão de mistura

### Torrada

servida com manteiga e compotas de laranja / cenoura e de ananás

### Fiambre / Queijo

### Brie e Azeitonas

queijo Brie, tomate seco, rúcula e azeitonas

### Mozzarella

tomate, rúcula e orégãos

### Frango

frango, queijo e tomate com molho tártaro à parte

## SANDUÍCHES

em bolo do caco acompanhadas com chips gourmet de pacote

### Catalana

presunto de porco preto, queijo Manchego, tomate e rúcula

### Rosbife

rosbife, tomate e espinafres, com molho bearnês à parte

### Salmão fumado

salmão fumado, queijo ricota, alface lisa e tomate

## SALADS

### Chèvre cheese

goat's cheese au gratin, lettuce, rocket salad, cherry tomato, nuts, croutons, honey and vinaigrette on the side

### Mozzarella

buffalo mozzarella, lettuce, rocket salad, basil, roasted pine nuts, black olives, cherry tomato and oregano, with vinaigrette on the side

### Chicken

chicken, pineapple, watercress, spinach, carrot and thin potato sticks and crispy onion, with cocktail sauce on the side

### Roast beef

roast beef, spinach, watercress, mango, papaya, croutons and crispy onion served with mustard and orange sauce on the side

### Couscous

couscous, zucchini, red onion, carrot, red pepper, raisins, feta cheese, lollo rosso lettuce and cherry tomato

### Smoked salmon

smoked salmon, rocket salad, cherry tomato, ricotta cheese, papaya, croutons, capes and butterhead lettuce with citrus, ginger and dill sauce on the side

## TOASTED SANDWICHES

mixed-flour bread

### Toasted Bread

served with butter and orange / carrot and pineapple homemade jams

### Ham / Cheese

### Brie and Olives

brie, dried tomato, rocket salad and olives

### Mozzarella

tomatoes, rocket and oregano

### Chicken

chicken, cheese and tomato with tartar sauce on the side

## SANDWICHES

traditional wheat bread from Madeira with packed gourmet chips

### Catalana

Iberian cured ham, Manchego cheese, tomato and rocket salad

### Roast beef

roast beef, tomato and spinaches with béarnaise sauce on the side

### Smoked salmon

smoked salmon, ricotta cheese, butterhead lettuce and tomato

PREÇO / PRICE

10,90

11,80

10,80

14,60

12,90

13,90

PREÇO / PRICE

3,50

4,90

7,30

7,50

7,30

PREÇO / PRICE

7,30

7,80

7,60

à margem

## SOBREMESAS

## DESSERTS

PREÇO / PRICE

### Salada de frutas

#### Tarte fria de limão com merengue

servida com caramelo e raspa de lima

#### Mousse de chocolate

com amêndoas tostadas à parte

#### Crumble de maçã

com gelado de nata e caramelo

#### Bolo de chocolate

com coulis de frutos silvestres

#### Gelado de nata

com raspa de lima e bolacha

### Fruit Salad

#### Cold lemon pie with meringue

served with caramel and lime zest

#### Chocolate mousse

with toasted almonds on the side

#### Apple crumble

with cream ice cream and caramel

#### Chocolate cake

with wild berry coulis

#### Cream ice cream

with lime zest and biscuit stick

4,90

4,90

4,90

4,90

4,90

2,90

## PASTELARIA E DOÇARIA

## SWEETS AND PASTRIES

PREÇO / PRICE

### Torrada

servida com manteiga e compotas de laranja / cenoura e de ananás

### Scone (1 unid.)

servido com manteiga e compota de laranja / cenoura

### Pastel de Nata

#### Bolo para chá com mel (2 fatias)

bolo caseiro com canela e erva-doce servido com mel à parte

### Toasted Bread

served with butter and orange / carrot and pineapple homemade jams

### Scone (1 unit)

served with butter and orange / carrot homemade jam

### Pastel de Nata

the typical Portuguese custard pastry

#### Cake for tea with honey (2 slices)

homemade cake with cinnamon and fennel served with honey on the side

3,50

2,80

2,00

2,80

à margem

## CAFETARIA

## HOT DRINKS

PREÇO / PRICE

<b>Café</b>	<b>Espresso</b>	<b>2,00</b>
<b>Café duplo</b>	<b>Double Espresso</b>	<b>2,80</b>
<b>Descafeinado</b>	<b>Decaffeinated</b>	<b>2,20</b>
<b>Garoto</b>	<b>Espresso with Milk</b>	<b>2,20</b>
<b>Carioca</b>	<b>Coffee (weak)</b>	<b>2,00</b>
<b>Abatanado</b>	<b>Large Coffee</b>	<b>2,30</b>
<b>Galão/Meia de Leite</b>	<b>Caffe Latte</b>	<b>2,60</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>Cappuccino</b>	<b>3,50</b>
<b>Café on the rocks</b>	<b>Coffee on the rocks</b>	<b>2,80</b>
<b>Café Bombom</b> com leite condensado	<b>Bombom Coffee</b> with condensed milk	<b>2,80</b>
<b>Café Vienense</b> café duplo com espuma de leite e natas	<b>Viennese Coffee</b> double coffee with milk foam and cream	<b>3,20</b>
<b>Café Mocha</b> com chocolate e natas	<b>Mocha Coffee</b> with chocolate and cream	<b>3,40</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>Irish Coffee</b>	<b>7,50</b>
<b>Carioca de Limão</b>	<b>Lemon Carioca</b>	<b>2,00</b>
<b>Copo de Leite</b>	<b>Glass of Milk</b>	<b>2,00</b>
<b>Chocolate Quente</b>	<b>Hot Chocolate</b>	<b>3,50</b>
<b>Chá Frio</b> (servido a copo) Chá verde com hortelã, gengibre, lima e canela	<b>Cold Tea</b> (served in a glass) Green tea with mint, ginger, lime and cinnamon	<b>3,00</b>
<b>Tisana à Margem</b> com canela, gengibre, mel e lima	<b>Tisana à Margem</b> with cinnamon, ginger, honey and lime	<b>3,00</b>

à margem

## BEBIDAS

## DRINKS

PREÇO / PRICE

### SUMOS NATURAIS

Laranja
Limonada
Maçã, Laranja e Gengibre
Ananás
Limão, Cenoura e Beterraba
Laranja e Cenoura
Maçã e Cenoura
Morango
Maçã, Ananás e Gengibre

### BATIDOS

Manga
Banana
Morango

### NÉCTARES (Compal)

Pêssego / Frutos Vermelhos / Pêra / Tomate
Manga - Laranja

### REFRIGERANTES

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / 7up / Ginger Ale
Groselha
Ice Tea Pêssego / Limão / Manga

### ÁGUAS

Água 50 cl
Castello / Pedras Salgadas / Pedras Limão
Água Tônica

### FRESH JUICES

Orange	3,50
Lemonade	3,50
Apple, Orange and Ginger	4,70
Pineapple	4,50
Lemon, Carrot and Beetroot	4,70
Orange and Carrot	4,50
Apple and Carrot	4,50
Strawberry	4,50
Apple, Pineapple and Ginger	4,70

### MILKSHAKES

Mango	5,00
Banana	5,00
Strawberry	5,00

### FRUIT NECTAR (bottled)

Peach / Red Fruits / Pear / Tomato / Mango - Orange	2,50
---	------

### SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / 7up / Ginger Ale	2,50
Gooseberry	3,50
Ice Tea Peach / Lemon / Mango	2,50

### WATER

Still Water 50 cl	2,30
Carbonated / Sparkling Water / Lemon flavour	2,10
Tonic Water	2,30

à margem

## CERVEJA

A **BOLINA** foi uma das primeiras cervejas artesanais a surgir em Portugal. É produzida, rotulada e engarrafada na vila de Azambuja, a cerca de 40km de Lisboa. São cervejas não filtradas, que retêm espontaneamente todos os sabores e aromas e cuja carbonatação é obtida de forma natural através da ação da levedura. A sua produção é, portanto, 100% artesanal.

### À PRESSÃO

#### **Bolina Rajada Pilsner**

Cerveja de baixa fermentação com subtis rajadas de amargor e aromas. Apesar de não ser uma receita simples e fácil de obter bem feita, uma pilsner de sucesso pode ser ideal para introduzir a cerveja artesanal aos mais desconfiados e habituados à cerveja tradicional.

#### **Bolina Atlântida India Pale Ale**

De cor âmbar acobreada, apresenta um aroma a frutos tropicais e um tardio amargor no paladar criado pela presença dos lúpulos cítricos. Cerveja robusta e encorpada que potencia os sabores e temperos de alguns alimentos. Aconselha-se a inspirá-la antes de provar.

#### **Panaché/tango**

## CERVEJA DE GARRAFA

#### **Bolina Hipster Monkey Blonde Ale 33 cl**

Um estilo Norte-Americano, de cor dourada, leve e com um ligeiro amargor e aroma proporcionados pelos lúpulos. Uma das preferidas dos nossos consumidores.

#### **Bolina Lobo do Mar Weiss 33 cl**

Cerveja de trigo, muito suave e refrescante, ligeiramente doce e com sabores tipicamente frutados. Fiel à receita antiga da região da Baviera (na Alemanha) e de aparência opaca.

#### **Bolina Nina Stout 33 cl**

Cerveja preta de cor escura e opaca, espuma densa e cremosa. Teor alcoólico médio e um sabor ligeiramente torrado, a lembrar o café e o chocolate. Ideal para acabar uma rodada, ou uma prova, e acompanhar sobremesas da mesma cor.

#### **Bolina Ave Rara Nelson Sauvín IPA 33 cl**

Cerveja muito lupulada feita a partir de um só lúpulo (Nelson Sauvín), proveniente da Nova Zelândia. Mais forte e complexa do que a maioria, é uma cerveja para ser apreciada ao detalhe. Boa opção para os grandes fãs e apreciadores de cerveja artesanal.

#### **Sagres s/ álcool 33 cl**

#### **Somersby**

## SANGRIA

#### **Branca / Tinta**

#### **Espumante c/ Frutos Vermelhos**

## BEER

**BOLINA** was one of the pioneers in craft beers in Portugal. It is produced, labelled and bottled in Azambuja, around 40km from Lisbon. These beers are unfiltered. They retain spontaneously every flavor and aroma. Carbonation is natural resulting from yeast. Therefore, its production is 100% craft.

PREÇO / PRICE

 15 cl	 25 cl	 50 cl
<b>2,80</b>	<b>3,50</b>	<b>7,00</b>

### ON TAP

#### **Bolina Rajada Pilsner**

It is a low fermentation beer with subtle blasts of bitterness and flavor. It is neither a simple recipe nor easy to get it well done. However a successful pilsner can be the ideal style for both suspicious and traditional beer fans to get acquainted with craft beer.

#### **Bolina Atlântida India Pale Ale**

It features coppery colour, a tropical fruit aroma and a late bitter taste caused by citric hops. It is a robust and sharp beer enhancing food flavors and seasonings. It is highly recommended to inhale it before tasting.

#### **Shandy/gooseberry syrup**

## BOTTLED BEER



#### **Bolina Hipster Monkey Blonde Ale 33 cl**

It is a North American style, light with golden colour. Its hops give it a slight bitter taste and aroma. It is one of our fans favorites.

33 cl

**4,50**

#### **Bolina Lobo do Mar Weiss 33 cl**

It is a wheat beer, opaque and black colored, very smooth and refreshing, slightly sweet and with typically fruity flavors. It follows faithfully the recipe from the Bavarian region (Germany).

**4,60**

#### **Bolina Nina Stout 33 cl**

It is an opaque and dark colored black beer, dense and creamy foam. It features an average alcohol strength and a slightly toasted flavor, reminding of coffee and chocolate. It is ideal to finish a round or a tasting and also to pair with identical color desserts.

**4,60**

#### **Bolina Ave Rara Nelson Sauvín IPA 33 cl**

It is a single-hop beer from Nelson Sauvín (New Zealand). Stronger and more complex than most of the others, it is a beer to be appreciated in detail. It is a good choice for the huge fans and lovers of craft beer.

**4,80**

#### **Sagres without alcohol 33 cl**

**3,50**

#### **Somersby cider**

**3,50**

## SANGRIA



#### **White / Red**

200 cl

**20,00**

#### **Sparkling Wine with Red Berries**

**28,00**



## CHÁS

Ao chá para 2 em bule grande acresce €1,5

### Earl Grey

Chás da China (províncias do Sul), não fumados, aromatizados com bergamota. Ideal para o chá da tarde com uma fatia de bolo, biscoitos ou scones.

### English Breakfast

Uma mistura dos melhores chás aromáticos da Nuwara Eliya (Ceilão), composta de porções iguais de Assam altamente aromáticas e folhas de chá Java.

### Frutos do Bosque

A degustação deste chá faz alusão a uma cesta cheia de frutos do bosque maduros colhidos ao nascer do Sol num dia de verão.

### Gunpowder da China

Cresce na província de Zhejiang. Considerado o melhor chá verde. É muito refrescante.

### Chá Verde com Menta

Mistura de Gunpowder da China e menta Nanah de Marrocos. Pode consumir-se muito quente e bastante adoçado ou bem gelado.

### Chá Frio (servido a copo)

Chá verde, menta, gengibre, lima e canela.

### Doce Sedução (chá branco)

Esta é uma receita secreta da nossa autoria, um equilíbrio de aromas com uma raridade - o chá branco da China, colhido nos primeiros dias durante a colheita - combinado com limão, murta, pedaços de gengibre, aromas secretos e pedaços de framboesa.

## TISANAS

Ao chá para 2 em bule grande acresce €1,5

### Erva-Príncipe

A erva-príncipe é originária do Sudeste da Ásia, Sri Lanka, Índia e Austrália. O sabor fresco tem um aroma extraordinário, ligeiramente exótico, assemelhando-se a rosas e a frutado de limão, confere-lhe um toque muito característico.

### Camomila

Com sabor doce e floral, é recomendada para a tarde ou noite.

### Menta

É um híbrido da família da hortelã, um cruzamento entre watermint (Mentha aquática) e a hortelã (Mentha spicata) que cresce em quase todos os cantos do mundo. Estas folhas são muito aromáticas e refrescantes.

### Rooibos

Alguns chamam-lhe "Chá Vermelho". No entanto é uma planta totalmente diferente, originária da África do Sul. É apreciada pela sua docura e virtudes calmantes.

### Tisana à Margem

Com canela, gengibre, mel e lima

## TEAS

Tea for 2 in a big tea pot adds €1,5

PREÇO / PRICE

### Earl Grey

A non-smoked blend of China teas (southern provinces) flavoured with bergamot. Ideal for the afternoon tea with cake, biscuits or scones.

3,50

### English Breakfast

A blend of the best aromatic teas from the Nuwara Eliya (Ceylon) made of equal portions of highly aromatic Assam and Java leaf teas.

3,50

### Forest Berries

Tasting this black tea blend evokes a basket full of ripe berries picked at sunrise on a warm Summer day.

3,50

### China Gunpowder

It grows in the province of Zhejiang. It is considered the finest green tea. It is very refreshing.

3,50

### Green Tea with Mint

A blend of Gunpowder from China and peppermint Nanah from Morocco. It should be taken either very hot and sweetened or chilled.

3,50

### Cold Tea (served in a glass)

Green tea, mint, ginger, lime and cinnamon.

3,00

### Sweet Seduction (white tea)

This is our own Kushbu tea secret recipe, a balance with a rarity - white tea from China, early picked during crop - with lemon, myrtle, ginger pieces, secret flavorings and raspberry pieces.

3,50

## TISANES

Tea for 2 in a big tea pot adds €1,5

PREÇO / PRICE

### Lemongrass

Lemongrass originates from South East Asia, Sri Lanka, India and Australia. Its refreshing flavour has an extraordinary, slightly rose-like and lemon aroma with an exotic note.

3,50

### Chamomile

Sweet and floral taste. Ideally it should be taken in the afternoon or evening.

3,50

### Mint

It is an hybrid mint, a combination of watermint (Mentha aquatica) and spearmint (Mentha spicata). It grows almost in every corner of the world. These leaves are very aromatic and refreshing.

3,50

### Rooibos

It is commonly known as "Red Tea". However, it's a completely different South African species. Its sweetness and soothing properties are highly appreciated.

3,50

### Tisana à Margem

With cinnamon, ginger, honey and lime

3,00

à margem

## BEBIDAS ALCÓOLICAS

## ALCOHOLIC BEVERAGES

PREÇO / PRICE

### VERMUTES / APERITIVOS

Kir Royal  
Martini Bianco / Rosso / Rossato  
Campari

### LICORES

Beirão  
Amêndoa Amarga  
Baileys  
Ginja

### ESPIRITUOSAS

Uísque escocês  
JB, Famous Grouse e Johnny Walker  
Uísque irlandês  
Jameson e Bushmills  
Johnnie Walker Black Label 12  
Cardhu Uísque Malte 12  
Havana Club Rum (Carta Blanca)  
Moskovskaya Vodca  
Eristoff Black Vodca  
Bombay Gin  
Hendrick's Gin  
Caipirinha / Caipirosca / Morangosca  
Caipiblack / Caipirão  
Mojito  
Dry Martini  
Aguardente Velha  
Chancella V.S.O.P.  
Ferreirinha X.O.  
Courvoisier V.S.O.P. Conhaque

### VERMOUTHS / APERITIFS

Kir Royal 5,00  
Martini Bianco / Rosso / Rossato 3,50  
Campari 4,00

### LIQUORS

Beirão 4,00  
Bitter Almond 3,50  
Baileys 7,00  
Cherry Liquor 4,00

### SPIRITS

Scotch Whisky 6,00  
JB, Famous Grouse and Johnny Walker  
Irish Whiskey 8,00  
Jameson and Bushmills  
Johnnie Walker Black Label 12 9,00  
Cardhu Malt Whisky 12 9,00  
Havana Club Rum (Carta Blanca) 6,00  
Moskovskaya Vodka 6,00  
Eristoff Black Vodka 6,00  
Bombay Gin 7,00  
Hendrick's Gin 9,00  
Caipirinha / Caipirosca / Morangosca 7,00  
Caipiblack / Caipirão 7,00  
Mojito 7,00  
Dry Martini 7,50  
Portuguese Cognac 8,00  
Chancella V.S.O.P. 10,00  
Ferreirinha X.O.  
Courvoisier V.S.O.P. Cognac 9,00



à margem

VINHOS

WINE

## SELECÇÃO DE VINHOS

A carta de vinhos do À Margem resulta de uma parceria com Os Goliardos, promotores de vinhos de terroir europeus. Vinhos com identidade do local de origem, feitos de uma forma mais natural e autêntica por viticultores exigentes e apaixonados pelas suas vinhas. Todos os anos, em Julho, organizamos o VINHO AO VIVO, o Festival Europeu do Terroir, com uma selecção única de produtores de vários países. Aqui, no À Margem.

## WINE SELECTION

The wine selection of À Margem is a result of a partnership with Os Goliardos, the wine cellar that promotes terroir wines from different countries of Europe. Wines with identity from its origin, made in a more natural and authentic way by producers that work with passion and high demand. Each year in July we organize the VINHO AO VIVO, the European Terroir Wine Festival, with the presence of an exceptional selection of European wine producers. Here, at À Margem.

## VINHOS BRANCOS & ROSÉ

### Arinto - Fernão Pires 2016 Quinta da Serradinha Leiria

Clima atlântico temperado; solo argilo calcário; castas Arinto e Fernão Pires; estágio em madeira usada. Cor dourada por efeito de maceração pelicular. Biológico.

### Antão do Deserto 2016 Mateus N. Almeida - Douro

Clima continental seco com amplitude térmica; solo xistoso; casta Rabigato com um complemento de vinhas velhas misturadas; estágio em cimento. Biológico.

### Fraga Alta 2014 Lucinda Todo Bom - Douro

Clima continental seco com amplitude térmica elevada; solo xistoso; castas Gouveio, Rabigato e Viosinho; estágio em inox.

### Azal Arinto 2016 Quinta da Palmirinha - Vinho Verde

Clima atlântico húmido e fresco; solo granítico com superfície arenosa e subsolo argiloso; castas Azal e Arinto; estágio em inox. Biológico.

### Colheita 2015 Vale da Capucha - Lisboa (Torres Vedras)

Clima atlântico temperado; solo argiloso com sedimentos calcários; castas Fernão Pires e Arinto; estágio em inox. Biológico.

### Fraga Alta 2015 Rosé Lucinda Todo Bom - Douro

Clima continental seco com amplitude térmica elevada; solo xistoso, castas Tinta Barroca dominante e Tinta Roriz; estágio em inox.

## WHITE & ROSE WINE

### Arinto - Fernão Pires 2016 Quinta da Serradinha Leiria

Mild atlantic climate; clay limestone soil. Arinto and Fernão Pires grapes; aged in used oak. Golden color due to skin maceration. Organic.

### Antão do Deserto 2016 Mateus N. Almeida - Douro

Dry continental climate with temperature range; schist soil, Rabigato grapes and some mixed old vine grapes; aged in concrete. Organic.

### Fraga Alta 2014 Lucinda Todo Bom - Douro

Dry continental climate with high temperature range; granite soil; Gouveio, Rabigato and Viosinho grapes; aged in stainless steel.

### Azal Arinto 2016 Quinta da Palmirinha - Vinho Verde

Cool and rainy Atlantic climate; granite soil with sandy surface and clay subsoil; Azal and Arinto grapes; aged in stainless steel. Organic.

### Colheita 2015 Vale da Capucha - Lisboa (Torres Vedras)

Mild Atlantic climate; clay limestone soil; Fernão Pires and Arinto grapes; aged in stainless steel. Organic.

### Fraga Alta 2015 Rosé Lucinda Todo Bom - Douro

Dry continental climate with high temperature range; schist soil; Tinta Barroca (mostly) and Tinta Roriz grapes; aged in stainless steel.

 14 cl  75 cl  
PREÇO / PRICE

4,60 20,00

6,20 28,00

4,30 18,50

4,30 18,50

5,00 22,00

4,30 18,50

à margem

## VINHOS TINTOS

## RED WINE

 14 cl  75 cl  
PREÇO / PRICE

### Transdouro Express 2015

#### Mateus Nicolau Almeida – Douro

Clima continental variando de húmido, no Baixo Corgo, a árido, no Douro Superior; solo xistoso; castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Sousão; estágio em cimento. Biológico.

### Transdouro Express 2015

#### Mateus Nicolau Almeida – Douro

Wet to dry continental climate; schist soil; Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão and Sousão grapes, aged in concrete. Organic.

4,80 21,00

### Vinhas Velhas 2015

#### António Madeira – Dão

Clima continental com forte amplitude térmica; solo granítico; castas Alicante Bouschet, Rufete, Baga e Jaen; estágio em madeira usada.

### Vinhas Velhas 2015

#### António Madeira – Dão

Continental climate with high temperature range; granitic soil; Alicante Bouchet, Rufete, Baga and Jaen grapes; aged in used oak.

6,20 28,00

### Cacho 2015

#### Adega do Monte Branco – Alentejo

Clima quente e seco com elevada amplitude térmica; solo argilo-calcário com algumas manchas de xisto; castas Aragonês, Merlot, Alicante-Bouschet, Syrah e um toque de branco; estágio em inox.

### Cacho 2015

#### Adega do Monte Branco – Alentejo

Clay limestone soil with some schist, hot dry climate with high temperature range; Aragonês, Merlot, Alicante-Bouschet, Syrah and a small bit of white wine. Aged in stainless steel.

4,30 18,50

### Serradinha 2014

#### António Marques da Cruz – Lisboa (Leiria)

Clima Atlântico temperado; solo argilo-calcário; castas Castelão, Alfrocheiro, Touriga Nacional e Tinta Miúda; estágio em madeira usada. Biológico.

### Serradinha 2014

#### António Marques da Cruz – Lisboa (Leiria)

Mild Atlantic climate, clay limestone soil, Arinto and Fernão Pires grapes. Aged in used oak. Organic.

4,80 21,00

## VINHO ESPUMANTES

## SPARKLING

 14 cl  75 cl  
PREÇO / PRICE

### Espumante Loureiro Reserva Bruto 2014

#### Aphros – Vinho Verde

Clima Atlântico húmido e fresco; solo granítico; casta Loureiro. Biológico.

### Espumante Loureiro Reserva Bruto 2014

#### Aphros – Vinho Verde

Wet and cool Atlantic climate; granite soil; Loureiro grapes. Organic.

4,80 21,00

### Poiré (Espumante de Pêra)

#### Eric Bordelet – Normandia

Clima Atlântico húmido e fresco; solo granítico; 10 variedades antigas de Pêra; vinificadas como um espumante. Biológico.

### Poiré (Espumante de Pêra)

#### Eric Bordelet – Normandia

Wet and cool Atlantic climate; granite soil; 10 different varieties of apples vinified with Champagne method. Organic.

4,80 21,00

## VINHOS DE CONTEMPLAÇÃO

## WINES FOR CONTEMPLATION

 14 cl  75 cl  
PREÇO / PRICE

### HM Borges 10 anos Madeira

### HM Borges 10 anos Madeira

6,00 40,00

### Val da Figueira branco seco Vinho do Porto

### Val da Figueira branco seco Vinho do Porto

4,00 27,00

### Infantado Reserva Bio Vinho do Porto

### Infantado Reserva Bio Vinho do Porto

3,40 21,00

### Val da Figueira Tawny 10 anos Vinho do Porto

### Val da Figueira Tawny 10 anos Vinho do Porto

5,20 34,00

### Horácio Simões Moscatel Roxo Moscatel de Setúbal

### Horácio Simões Moscatel Roxo Moscatel de Setúbal

5,00 30,00

### Clos Thou Cuvée Julie 2015 Jurançon

### Clos Thou Cuvée Julie 2015 Jurançon

4,00 25,00

à margem



75 cl

PREÇO / PRICE

## VINHO À GARRAFA

## WINE PER BOTTLE

### TINTO

#### Moric Blaufrankisch 2015 Burgenland - Áustria

Clima continental; solo argilo calcário; casta Blaufrankisch; estágio em tonel. Biológico.

#### Barolo 2013 - Giacomo Fenocchio Piemonte - Itália

Clima que mistura influência da montanha e do mar; solo argiloso; casta Nebbiolo; estágio em tonel. Biológico.

#### Fonterenza Rosso di Montalcino 2015 Toscana - Itália

Clima mediterrânico; solo argiloso-calcário; casta Sangiovese; estágio em tonel. Biológico.

#### Les Trois Petiotes 2011 Bordeaux - França

Clima Atlântico, solo argiloso, castas Malbec, Merlot, Cabernet-Franc; estágio em barricas usadas. Biológico.

#### Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes 2014 - Maréchal Bourgogne - França

Clima continental temperado fresco; solo argiloso-calcário; casta Pinot Noir; estágio em madeira usada. Biológico.

#### Quinta da Muradella Alanda 2013 Monterrei - Espanha

Clima continental seco, solo granítico, castas Bastardo, Mencia, Garnacha Tintorera, Mouratón; estágio em cimento e em madeira usada. Biológico.

#### C2-Baga Coz's 2015 - T. Teles & A. Marques da Cruz Figueira da Foz - Portugal

Clima Atlântico húmido; solo argiloso-calcário; casta Baga e um pouco de branco; estágio madeira usada. Biológico.

#### Terras de Tavares Reserva 2003 - J. Tavares de Pina Dão - Portugal

Clima continental com amplitude térmica elevada, solo granítico com subsolo argiloso, castas Touriga Nacional, Jaen e Rufete; estágio em madeira usada.

#### Quinta do Monte Xisto 2014 Douro - Portugal

Clima continental árido do Douro Superior, solo xistoso, castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão; estágio em madeira usada.

#### Quinta da Vacariça Garrafeira 2009 Bairrada - Portugal

Clima Atlântico temperado; solo argilo-calcário; casta Baga; estágio em madeira usada e nova. Biológico.

### RED

#### Moric Blaufrankisch 2015 Burgenland - Austria

Continental climate; clay limestone soil; Blaufrankisch grapes; aged in used oak. Organic.

#### Barolo 2013 - Giacomo Fenocchio Piemonte - Italy

Climate influenced by sea and mountain; clay soil; Nebbiolo grapes; aged in used oak. Organic.

#### Fonterenza Rosso di Montalcino 2015 Toscana - Italy

Mediterranean climate; clay limestone soil; Sangiovese grapes; aged in used oak. Organic.

#### Les Trois Petiotes 2011 Bordeaux - France

Atlantic climate; clay soil; Malbec, Merlot, Cabernet-Franc grapes; aged in used oak. Organic.

#### Savigny-les-Beaune Vieilles Vignes 2014 - Maréchal Bourgogne - França

Cool and mild continental climate; clay limestone soil; Pinot Noir grapes; aged in used oak. Organic.

#### Quinta da Muradella Alanda 2013 Monterrei - Spain

Dry continental climate; granite soil; Bastardo, Mencia, Garnacha Tintorera and Mouratón grapes; aged in concrete and used oak. Organic.

#### C2-Baga Coz's 2015 - T. Teles & A. Marques da Cruz Figueira da Foz - Portugal

Wet Atlantic climate; clay limestone soil; Baga grapes and a small bit of white wine; aged in concrete and used oak. Organic.

#### Terras de Tavares Reserva 2003 - J. Tavares de Pina Dão - Portugal

Continental climate with high temperature range; granite soil with clay subsoil; Touriga Nacional, Jaen and Rufete grapes; aged in concrete and used oak.

#### Quinta do Monte Xisto 2014 Douro - Portugal

Upper Douro dry continental climate; schist soil; Touriga Nacional, Touriga Franca and Sousão grapes; aged in concrete and used oak.

#### Quinta da Vacariça Garrafeira 2009 Bairrada - Portugal

Mild Atlantic climate; clay limestone soil; Baga grapes, aged in new and used oak. Organic.

28,00

40,00

36,00

26,00

39,00

27,00

34,00

31,00

65,00

38,00



à margem



75 cl

PREÇO / PRICE

## VINHO À GARRAFA

## WINE PER BOTTLE

### BRANCO

#### Extra Brut Ultratradition Laherte Frères - Champagne

Clima continental frio; solo calcário; castas Pinot Meunier, Pinot Noir e Chardonnay; estágio parcial em madeira usada e inox. Biológico.

#### 2015 Super Natural - Moric Hausmarke Burgenland - Áustria

Clima continental; solo argilo-calcário; castas Gruner Veltliner e Chardonnay; estágio em tonel. Biológico.

#### 2015 Immich-Batterieberg Riesling C.A.I. Mosel - Alemanha

Clima continental húmido; solo xistoso de ardósia; casta Riesling; estágio em inox e tonel. Biológico.

#### Grand Cru 'Zotzenberg' 2013 - Rieffel Sylvaner Alsace - França

Clima continental seco e quente; solo argilo-calcário; casta Sylvaner; estágio em tonel. Biológico.

#### Alberto Nanclares Soverribas 2015 Rias Baixas - Espanha

Clima Atlântico húmido; solo granítico; casta Albariño; estágio em tonel. Biológico.

#### Casal Figueira Tradition 2006 Lisboa - Portugal

Clima Atlântico temperado; solo arenoso; casta Roussanne; estágio em madeira usada. Biológico.

### WHITE

#### Extra Brut Ultratradition Laherte Frères - Champagne

Cold continental climate; limestone soil; Pinot Noir, Meunier, Pinot Noir and Chardonnay grapes; aged in stainless steel and used oak. Organic.

#### 2015 Super Natural - Moric Hausmarke Burgenland - Austria

Continental climate; clay limestone soil; Gruner Veltliner and Chardonnay grapes; aged in oak. Organic.

#### 2015 Immich-Batterieberg Riesling C.A.I. Mosel - Germany

Wet continental climate; schist soil; Riesling grapes; aged in stainless steel and oak. Organic.

#### Grand Cru 'Zotzenberg' 2013 - Rieffel Sylvaner Alsace - France

Dry and warm continental climate; clay limestone soil; Sylvaner grapes; aged in used oak. Organic.

#### Alberto Nanclares Soverribas 2015 Rias Baixas - Spain

Wet Atlantic climate; granite soil; Albariño grapes; aged in used oak. Organic.

#### Casal Figueira Tradition 2006 Lisboa - Portugal

Mild Atlantic climate; sandy soil; Roussanne grapes; aged in used oak. Organic.

50,00

26,00

35,00

28,00

24,00

20,00

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS ——— FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA ———



À Margem



a.margem.terrace



amargem.baresplanada

[www.amargem.com](http://www.amargem.com)