

Not

THE
C • URT
BAR



*Ice clinks low, like distant cheers,
Echoes soft from sunlit years.
Forehands fade, but friends remain,
Laughing through the sweet champagne.
From court to glass, we chase the thrill—
A perfect serve, a stronger will.*

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO | OPENING HOURS
TODOS OS DIAS | EVERY DAY

BAR
11H30 – 00H00
11:30 AM – 12:00 AM

The Court Bar – Um Brinde aos Campeões

Inspirado na notável carreira de João Sousa — o tenista pioneiro que orgulhosamente levou o nome de Portugal aos quatro cantos do mundo — o The Court Bar serve mais do que bebidas: é uma celebração de desporto, espírito e sofisticação.

Situado no piso térreo do Torel Royal Court, o The Court Bar é um espaço vibrante, mas elegante, que presta homenagem ao mundo do ténis num ambiente descontraído e acolhedor. Quer esteja a saborear uma cerveja internacional refrescante ou um dos nossos cocktails exclusivos, todas as bebidas são preparadas com a mesma paixão e precisão que caracterizam o desporto.

O menu de cocktails é uma viagem por si só, com nomes que representam os torneios lendários e as cidades internacionais que moldaram a carreira de João Sousa. Cada criação é uma homenagem — um brinde à dedicação, ao talento e à alegria de viajar, tudo sem sair do seu lugar. Para completar a experiência, delicie-se com a nossa seleção de petiscos doces e salgados — pequenas porções repletas de sabor, concebidas para partilhar e inspiradas na cozinha tradicional portuguesa e nas iguarias regionais.

No The Court Bar, cada detalhe celebra o jogo, a viagem e a alegria de brindar o sucesso.

The Court Bar – A Toast to Champions

Inspired by the remarkable career of João Sousa — the trailblazing tennis star who proudly carried Portugal's name to the four corners of the world — The Court Bar serves up more than just drinks: it offers a celebration of sport, spirit, and sophistication.

Nestled on the ground floor of Torel Royal Court, The Court Bar is a vibrant yet elegant space that pays homage to the world of tennis in a relaxed, welcoming atmosphere. Whether you're sipping a crisp international beer or one of our signature cocktails, every drink is crafted with the same passion and precision that defines the sport.

The cocktail menu is a journey, with names that echo the legendary tournaments and global cities that shaped João Sousa's career. Each creation is a tribute — a toast to dedication, talent, and the joy of travel, all without leaving your seat. To complete the experience, indulge in our curated selection of sweet and savoury nibbles — small bites bursting with flavour, designed for sharing and inspired by traditional Portuguese cuisine and regional delicacies.

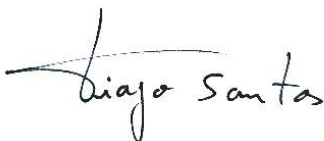
At The Court Bar, every detail celebrates the game, the journey, and the joy of raising a glass to greatness.

Cocktails de Assinatura | *Signature Cocktails*

Estoril <i>Gin Maçã Verde Manjeriçã Azeite de Lima</i> <i>Gin Green Apple Basil Lime Olive Oil</i>	6 €
Melbourne <i>Rum Lima Pêssego Branco Soda Ananás</i> <i>Rum Lime White Peach Pineapple Soda</i>	9 €
Monte Carlo <i>Tequila Timur Berry Soda Morango & Ruibarbo</i> <i>Tequila Timur Berry Strawberry & Rhubarb Soda</i>	6 €
Kuala Lumpur <i>Bourbon Maracujá Bitter Laranja Flor de Sabugueiro Camomila</i> <i>Bourbon Passion Fruit Orange Bitter Elderflower Chamomile</i>	10 €
Paris <i>Vodka Café Amaro Italiano Baunilha Especiarias Manteiga de Amendoim</i> <i>Vodka Coffee Italian Amaro Vanilla Spices Peanut Butter</i>	6 €

Mocktails de Assinatura | *Signature Mocktails*

Estoril <i>Aperitivo 0.0% Maçã Verde Manjeriçã Azeite de Lima</i> <i>Aperitif 0.0% Green Apple Basil Lime Olive Oil</i>	6 €
Melbourne <i>Aperitivo 0.0% Lima Pêssego Branco Soda Ananás</i> <i>Aperitif 0.0% Lime White Peach Pineapple Soda</i>	7 €
Monte Carlo <i>Aperitivo 0.0% Timur Berry Soda Morango & Ruibarbo</i> <i>Aperitif 0.0% Timur Berry Strawberry & Rhubarb Soda</i>	8 €
Kuala Lumpur <i>Aperitivo 0.0% Maracujá Zest de Laranja Flor de Sabugueiro Camomila</i> <i>Aperitif 0.0% Passion Fruit Orange Zest Elderflower Chamomile</i>	8 €



Cocktails Clássicos | *Classic Cocktails*

Aperol Spritz	11 €
Bloody Mary	7 €
Caipirinha	7 €
Cosmopolitan	7 €
Daiquiri	7 €
Dry Martini	7 €
Espresso Martini	7 €
Long Island	9 €
Margarita	7 €
Manhattan	14 €
Mojito	6 €
Moscow Mule	10 €
Negroni	7 €
Old fashioned	14 €
Piña Colada	8 €
Per Se Tónico	10 €
Pisco Sour	8 €
Porto Tónico	8 €
Pornstar Martini	7 €
Paloma	8 €
Sex On the Beach	6 €
Whiskey Sour	9 €

Aperitivos | *Aperitifs*

Aperol	6 cl	7 €
Campari	6 cl	7 €
Fernet Branca	6 cl	7 €
Pernod	6 cl	7 €
Pimms Cup	6 cl	7 €
Per Se	6 cl	7 €
Passoã	6 cl	7 €
Ricard	6 cl	7 €
St. Germain	6 cl	10 €
La Quintine Rouge	6 cl	7 €
La Quintine Blanc	6 cl	7 €

Aguardentes & Brandies | *Spirits & Brandies*

CRF Reserva	5 cl	7 €
Brandy Croft	5 cl	7 €
Grappa Alexander	5 cl	11 €
Medronho	5 cl	15 €
Pisco El Gobernador	5 cl	8 €
Aguardente Vínica Palácio da Brejoeira	5 cl	38 €

Cognacs

Courvoisier V.S.O.P.	5 cl	14 €
Hennessy V.S.	5 cl	14 €
Hennessy V.S.O.P.	5 cl	19 €
Rémy Martin V.S.O.P.	5 cl	14 €
Rémy Martin X.O	5 cl	53 €



LOUIS XIII – Um Século num Decanter

Cada decanter de LOUIS XIII representa o trabalho de várias gerações de mestres adegueiros. Desde 1874, selecionam cuidadosamente as Eaux-de-Vie mais antigas e preciosas das nossas adegas, preservando o tempo na sua forma mais pura.

Hoje, o mestre de adega Baptiste Loiseau dá continuidade a esse legado, reservando as melhores Eaux-de-Vie como um presente para os seus sucessores - uma visão para o próximo século.

Uma obra-prima do tempo e do terroir, cada decanter é uma mistura de até 1.200 Eaux-de-Vie, elaboradas exclusivamente a partir de uvas cultivadas em Grand Champagne, o cru mais prestigiado de Cognac.

LOUIS XIII não é simplesmente uma bebida espirituosa - é um símbolo duradouro de herança, de habilidade artesanal e da passagem do tempo.

LOUIS XIII – A Century in a Decanter

Each decanter of LOUIS XIII represents the life's work of generations of Cellar Masters. Since 1874, they have carefully selected the oldest and most precious eaux-de-vie from our cellars, preserving time in its purest form.

Today, Cellar Master Baptiste Loiseau continues this legacy, setting aside the finest eaux-de-vie as a gift to his successors—a vision for the next century.

A masterpiece of time and terroir, each decanter is a blend of up to 1,200 eaux-de-vie, crafted exclusively from grapes grown in Grande Champagne, the most prestigious cru of Cognac.

LOUIS XIII is not simply a spirit, is an enduring symbol of heritage, craftsmanship, and the passage of time.



Copo Glass	10 ml	195 €
Copo Glass	20 ml	375 €
Copo Glass	40 ml	585 €
Garrafa Bottle		13 887 €

Whiskies

CAN	Canadian	5 cl	7 €
IRE	Jameson Black Barrel	5 cl	12 €
JPN	Nikka From The Barrel	5 cl	12 €
JPN	Akashi White Oak	5 cl	11 €
JPN	Togouchi	5 cl	15 €
SCO	Johnnie Walker Black Label	5 cl	9 €
SCO	Johnnie Walker Red Label	5 cl	7 €
SCO	Glenfiddich 12	5 cl	12 €
SCO	Glenlivet 15	5 cl	22 €
SCO	Ardbeg Uigeadail	5 cl	32 €
SCO	Dalmore 12 Anos Sherry Cask	5 cl	26 €
SCO	Dalmore 15 Anos	5 cl	43 €
SCO	Glenmorangie Original	5 cl	15 €
SCO	Glenmorangie 14 Anos	5 cl	26 €
SCO	James Martin's 32 Anos	5 cl	121 €
USA	Mitcher's Bourbon	5 cl	20 €

Licores | *Liqueurs*

Amarguinha	5 cl	7 €
Amaretto	5 cl	7 €
Beirão	5 cl	7 €
Baileys	5 cl	7 €
Cointreau	5 cl	7 €
Drambuie	5 cl	7 €
Ginginha	5 cl	7 €
Kahlúa	5 cl	7 €
Licor 43	5 cl	7 €
Limoncello	5 cl	7 €

Ghosts of the Ocean

Torel Boutiques Collection x Ghosts of the Ocean

Protegendo os Açores, uma Garrafa de Cada Vez
Na Torel Boutiques Collection, temos orgulho em apoiar importantes iniciativas ambientais. Em colaboração com a Ghosts of the Ocean, uma percentagem de cada garrafa comprada apoia diretamente a Fundação Ocean Azores. Esta fundação dedica-se a financiar projetos liderados pela comunidade, cuidadosamente selecionados, que promovem um impacto social e ambiental duradouro, com especial enfoque na preservação do ecossistema marinho único que rodeia o arquipélago dos Açores. Junte-se a nós na proteção dos nossos oceanos. Para contribuir diretamente para a Fundação Ocean Azores, basta digitalizar o código QR fornecido.

Torel Boutiques Collection x Ghosts of the Ocean

Protecting the Azores, One Bottle at a Time

At the Torel Boutiques Collection, we take pride in supporting meaningful environmental initiatives. In collaboration with Ghosts of the Ocean, a portion of every bottle purchased directly supports the Ocean Azores Foundation.

This foundation is dedicated to funding carefully selected community-led projects that promote lasting social and environmental impact - especially focused on preserving the unique marine ecosystem surrounding the Azores archipelago.

Join us in protecting our oceans. To contribute directly to the Ocean Azores Foundation, simply scan the QR code provided.



Gins Ghosts of the Ocean

PT	Baleia <i>Fever-Tree Mediterranean / Limão / Tomilho Lemon / Thyme</i>	15 €
PT	Medusa Pink <i>1724 / Frutos Vermelhos Wild Berries</i>	15 €
PT	Ebisu <i>Fever-Tree Indian / Cardamomo / Alecrim Cardamom / Rosemary</i>	15 €
PT	Pineapple & Chilli <i>Fever-Tree Indian / Ananás Pineapple</i>	15 €
PT	Dolphins Botanical <i>1724 / Hortelã / Lima Mint / Lime</i>	15 €
PT	Ghosts September 10 <i>Fever-Tree Indian / Laranja Orange</i>	24 €

Gins

PT	Sharish <i>Fever-Tree Indian / Laranja / Canela Orange / Cinnamon</i>	13 €
PT	Adamus <i>Fever-Tree Mediterranean / Limão / Hortelã Lemon / Mint</i>	19 €
PT	Foxtale <i>Fever-Tree Indian / Laranja Orange</i>	8 €
PT	Foxtale Pineapple <i>Fever-Tree Indian / Ananás Desidratado Dried Pineapple</i>	8 €
PT	Foxtale Passion Fruit <i>Fever-Tree Mediterranean / Maracujá Passion Fruit</i>	8 €
PT	Gold Grail <i>Fever-Tree Indian / Alecrim Rosemary</i>	11 €
PT	The Botanist Islay Dry <i>Fever-Tree Indian / Toranja Grapefruit</i>	12 €
DE	Monkey 47 <i>Fever-Tree Indian / Baunilha Vanilla</i>	18 €
ENG	Martin Miller's <i>Fever-Tree Mediterranean / Morango Strawberry</i>	11 €
ENG	Bombay Sapphire <i>Fever-Tree Mediterranean / Lima / Hortelã Lime / Mint</i>	8 €
FR	G'Vine Floraison <i>Fever-Tree Mediterranean / Limão / Hortelã Lemon / Mint</i>	15 €
JPN	Nikka Coffey <i>Fever-Tree Elderflower / Lima / Limão Lime / Lemon</i>	15 €
SCO	Hendrick's <i>Fever-Tree Elderflower / Pétales de Rosa / Pepino Rose Petals / Cucumber</i>	12 €

Vodkas

Absolut	5 cl	7 €
Belvedere	5 cl	15 €
Beluga Noble	5 cl	17 €
Ciroc	5 cl	12 €
Elyx	5 cl	14 €
Grey Goose	5 cl	14 €
Khor Platinum	5 cl	7 €

Rum

Abuelo Anejo	5 cl	7 €
Abuelo Anejo 7	5 cl	11 €
Abuelo Anejo 12	5 cl	15 €
Diplomático Reserva Exclusiva	5 cl	17 €
El Dorado 15	5 cl	23 €
Havana 3	5 cl	7 €
Plantation Original	5 cl	944 €

Tequilas & Mezcal | *Tequilas & Mezcal*

Clase Azul Plata	5 cl	38 €
Clase Azul Reposado	5 cl	59 €
Clase Azul Gold	5 cl	134 €
Clase Azul Añejo	5 cl	242 €
Patrón	5 cl	17 €
Patrón Añejo	5 cl	17 €
Siete Misterios Doba Yej	5 cl	18 €

Os Vinhos da Nossa Quinta | *The Wines From our Estate*

Vinho Branco | *White Wine*

Quinta da Vacaria Reserva Branco	11€ 	121€ 
----------------------------------	---	--

Vinho Tinto | *Red Wine*

Quinta da Vacaria Reserva Tinto	12€ 	137€ 
---------------------------------	---	--

Quinta da Vacaria Grande Reserva Tinto		223€ 
--	--	--

Vinhos do Porto | *Porto Wines*

Quinta da Vacaria 10 anos	8€ 
---------------------------	--

Quinta da Vacaria 20 anos	16€ 
---------------------------	--

Quinta da Vacaria 30 anos	30€ 
---------------------------	---

**QUINTA
DA VACARIA**



DOURO

A Nossa Seleção Vínica | *Our Wine Selection*

Champagne

Rosé

Bollinger La Grande Année Rosé		960€	🍷	
Ruinart Rosé		418€	🍷	
Palmer Solera Rose Reserve NV		247€	🍷	
Billecart Salmon Rosé	38€	🍷	185€	🍷

Branco | *White*

Billecart Salmon Nicolas François		684€	
Billecart Salmon Brut Reserve	41€		205€ 
Bollinger Pinot Noir VZ19 - Limited Edition		443€	
Dom Pérignon Vintage		1012€	
Jacquesson Cuvée 747		284€	
Krug Grande Cuvée		1079€	
Ruinart Brut	45€		223€ 
Palmer La Reserve Brut NV		192€	
Palmer Grands Terroirs Vintage Brut 2015		333€	
Veuve Clicquot Yellow Label		202€	
Veuve Clicquot Yellow Label Magnum		515€	
Telmont Réserve Brut	25€		208€ 
Pol Roger Brut Réserve		236€	
Pol Roger Brut Réserve Magnum 1,5 L		517€	
Laurent Perrier Grand Siècle		1049€	

Blanc de Blancs

Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs

2964€ 

Espumantes | *Sparkling Wines*

Torel Boutiques Rosé

8€  42€ 

Torel Boutiques Brut Nature

8€  42€ 

Torel Boutiques Special Cuvée

11€  57€ 

Prior Lucas Falala Pearl

11€  57€ 

Hehn Branco Reserva Bruto

175€ 

Filipa Pato Nossa Solera

228€ 

Sidónio Sousa Special Cuvée Magnum

191€ 

Vinhos Rosé | *Rosé Wines*

Herdade Grande

7€  34€ 

Bella Rose Pinot Noir

11€  52€ 

Vinhos Brancos | *White Wines*

Monólogo Arinto <i>Vinhos Verdes</i>	7€ 	33€ 
Milagres by Quinta Pedra <i>Vinhos Verdes</i>	15€ 	75€ 
Royal Palmeira Loureiro <i>Vinhos Verdes</i>	9€ 	45€ 
Pardusco <i>Vinhos Verdes</i>	6€ 	28€ 
Lacrau Moscatel Galego Reserva <i>Douro</i>	7€ 	35€ 
Poças Fora de Série Nativo <i>Douro</i>		87€ 
Crasto Superior <i>Douro</i>	9€ 	45€ 
Marcos Hehn Cerceal <i>Távora-Varosa</i>		83€ 
Casa da Passarella O Enólogo <i>Dão</i>		90€ 
Quinta de Saes Reserva Encruzado <i>Dão</i>	14€ 	68€ 
M.O.B. Gauvé <i>Dão</i>		203€ 
Principal Grande Reserva <i>Bairrada</i>		188€ 
Quinta do Piloto Síría <i>Setúbal</i>	7€ 	38€ 
Intus Branco <i>Alentejo</i>	11€ 	53€ 
Cartuxa <i>Alentejo</i>		103€ 

Vinhos Tintos | *Red Wines*

Quinta da Touriga-Cha <i>Douro</i>	443€	🍷
Rtos Niepoort <i>Douro</i>	412€	🍷
Monte do Coto <i>Douro</i>	107€	🍷
Crasto <i>Douro</i>	12€	🍷 56€
Post Scriptum <i>Douro</i>	12€	🍷 56€
Quinta da Romaneira <i>Douro</i>	121€	🍷
Seara D'Ordens Vindimas 3ª Edição <i>Douro</i>	216€	🍷
Poças Fora de Série Lagar das Quartas <i>Douro</i>	87€	🍷
Pintas <i>Douro</i>	417€	🍷
Trufa Negra <i>Douro</i>	100€	🍷
Invincible nº2 <i>Douro</i>	63€	🍷
Poeira Desalinhados Locus <i>Douro</i>	126€	🍷
Vinha Paz <i>Douro</i>	10€	🍷 46€
Quinta do Monte Xisto Tinto <i>Douro</i>	402€	🍷
Quinta de Ventozelo Reserva Tinto <i>Douro</i>	8€	🍷 40€
Bella Touriga Nacional <i>Dão</i>	93€	🍷

Casa de Santar Vinha dos Amores TN	105€	🍷
<i>Dão</i>		
Quinta do Saes Tobias	8€	🍷 38€
<i>Dão</i>		
Pape	158€	🍷
<i>Dão</i>		
Principal Grande Reserva	428€	🍷
<i>Bairrada</i>		
Horácio Simões Old School Signature	50€	🍷
<i>Setúbal</i>		
Herdade Grande Dama do Monte	7€	🍷 34€
<i>Alentejo</i>		
Natus	107€	🍷
<i>Alentejo</i>		
Raposinha	7€	🍷 25€
<i>Alentejo</i>		
Terra de Zambujeiro	107€	🍷
<i>Alentejo</i>		
Monte Branco Alento Reserva	77€	🍷
<i>Alentejo</i>		
Monte da Peceguina	65€	🍷
<i>Alentejo</i>		
Cartuxa	186€	🍷
<i>Alentejo</i>		
Mouchão Tonel Nº 3-4 Tinto	1116€	🍷
<i>Alentejo</i>		

Madeira, Moscatel e Porto | *Madeira, Muscatel and Port*

N.V.	Excellent Single Cask Horácio Simões	21€ 🍷
N.V.	Niepoort Dry	5€ 🍷
N.V.	Conceito Tawny	5€ 🍷
N.V.	Poças Brig's Dry White	6€ 🍷
1993	H. M. Borges Madeira Verdelho	47€ 🍷
2009	La Rosa Porto Vintage	26€ 🍷
2019	Graham's LBV	6€ 🍷
10 Anos	Secret Spot + 10 Anos	8€ 🍷
10 Anos	Manoella 10 Anos Tawny	11€ 🍷
10 Anos	Porto Croft 10 Anos	11€ 🍷
15 Anos	H. M. Borges Boal	14€ 🍷
20 Anos	Burmester 20 Anos	17€ 🍷
20 Anos	Taylors, 20 Anos	19€ 🍷
20 Anos	Seara D'ordens Tawny	20€ 🍷
30 Anos	Van Zeller	20€ 🍷
40 Anos	Conceito Tawny	44€ 🍷

Taxa de rolha para garrafas de 75cl - 26€
Cork fee for 75cl bottles - 26€

Água | *Water*

Royal Court (Com / Sem Gás <i>Sparkling / Still</i>)	50 cl	2,5 €
Águas Healsi (Com / Sem Gás <i>Sparkling / Still</i>)	35 cl	4 €
Aqua Panna	50 cl	5 €
San Pellegrino	75 cl	5 €
Pedras	25 cl	3 €
Pedras Limão <i>Lemon Pedras</i>	25 cl	3 €
Castello	20 cl	3 €

Cervejas & Sidras | *Beers & Ciders*

Heineken (Pressão / <i>Draught</i>)	25 cl	4 €
Heineken 0.0 (Garrafa / <i>Bottle</i>)	25 cl	4 €
Guinness (Lata / <i>Can</i>)	44 cl	12 €
Delirium (Pressão / <i>Draught</i>)	25cl	11 €
Delirium (Pressão / <i>Draught</i>)	33cl	14 €
La Trappe Quadrupel	33 cl	18 €
Blanche De Namur	33 cl	19 €
Oedipus Gaia	33 cl	19 €
Tripel Karmeliet	33 cl	19 €
Benediktiner Dunkel	50 cl	13 €
Somersby Apple	33 cl	5 €

Refrigerantes | Sodas

Coca-Cola	33 cl	3.5 €
Coca-Cola Zero	33 cl	3.5 €
7 Up	33 cl	3.5 €
Ice Tea – Limão <i>Lemon Iced Tea</i>	33 cl	3.5 €
Ice Tea - Pêssego <i>Peach Iced Tea</i>	33 cl	3.5 €
Ginger Beer Fever Tree	33 cl	8 €
Ginger Ale Le Tribute	33 cl	6 €
Ummikombucha Elderflower Pear Organic	33 cl	11 €
Ummikombucha Lemon Ginger Organic	33 cl	11 €
Ummikombucha Hibisco Berry Organic	33 cl	11 €
Ummikombucha Mango Tumeric Organic	33 cl	11 €
Whynot Soda – Raspberry+Thyme	33 cl	6 €
Whynot Soda – Lemon Mate	33 cl	6 €
Whynot Soda – Peach	33 cl	6 €
Fever Tree Indian	20 cl	6 €
Fever Tree Mediterranean	20 cl	6 €
1724	20 cl	8 €

Sumos | *Juices*

Compal Pêssego <i>Compal Peach</i>	20 cl	3 €
Compal Manga Laranja <i>Compal Mango Orange</i>	20 cl	3 €
Compal Tomate <i>Compal Tomato</i>	20 cl	3 €

Sumos Naturais | *Fresh Juices*

Sumo de Laranja Natural <i>Fresh Lyqueezed Orange Juice</i>	20 cl	6 €
Limonada <i>Lemonade</i>	20 cl	5 €

Infusões Soalheiro | *Soalheiro Infusions*

Cidreira | *Lemon-Balm*

4.5 €

Suave aroma e sabor a limão. As suas infusões são brilhantes e suaves, com notas cítricas, complementadas por uma doçura herbácea subtil.

Soft aroma and taste of lemon. Its infusions are bright and soft, with citrus notes, complemented by a subtle herbal sweetness.

Hortelã-Chocolate | *Mint-Chocolate*

4.5 €

As infusões desta erva têm notas subtis de cacau e baunilha, com um toque final de hortelã, que limpa o palato.

The infusions of this herb have subtle notes of cocoa and vanilla, with a final touch of mint, which cleanses the palate.

Hortelã-Menta | *Spearmint*

4.5 €

As infusões feitas a partir desta erva são suaves, com uma doçura subtil, mas refrescante.

The infusions made from this herb are mild, with a subtle but refreshing sweetness.

Lúcia-Lima | *Lemon-Verbena*

4.5 €

Produce uma infusão limonada brilhante, equilibrada por um travo ligeiramente herbáceo. O paladar é suave e quase cremoso.

It produces a bright lemonade infusion, balanced by a slightly herbaceous aftertaste. The palate is smooth and almost creamy.

Tomilho Limão | *Lemon-Thyme*

4.5 €

Cítrico, com um toque balsâmico. Benéfico para problemas respiratórios, tosse e sistema imunitário. Não contém cafeína ou cafeína.

Citric with a balsamic touch. Beneficial for respiratory problems and cough, and boosts the immune system. Without theine or caffeine.

Camomila | *Chamomile*

4.5 €

Chá Verde | *Green Tea*

4.5 €

Chá Preto | *English-Breakfast*

4.5 €

Dispomos do menu Delta Cafés. Por favor, solicite à nossa equipa.

We offer the Delta Cafés menu. Please ask our team.

COUVERT

Pão de massa mãe 5 €

Coalhada de Cabra | Azeite DOP Trás-os-Montes

Contém: Glúten | Lactose

Azeitonas Marinadas (V) 2,5 €

Pickles (V) 1,5 €

Contém: Mostarda

SINGLES

Tomate Coração-de-Boi (VE) 6 €

Morango | Manjerição

Robalo Curado 14 €

Maçã Verde | Azedinhas

Contém: Peixe

Tártaro de Barrosã 🍷 12 €

Beurre Noisette | Waffle de Kimchi

Contém: Glúten | Lactose | Ovo | Mostarda

Batatas Novas (V) 8 €

Queijo Terrincho | Pickles de Cebola

Contém: Lactose

Couve Grelhada (V) 6 €

Requeijão | Marmelada

Contém: Lactose | Frutos de Casca Rija

Pastel de Rojões 8 €

Cebola

Contém: Glúten | Ovo

Mini Pregos de Barrosã 🍷 15 €

Mostarda | Folhas Verdes

Contém: Glúten | Lactose | Ovo | Mostarda

DOUBLES

Seleção de Conservas Portuguesas 22 €

Pickles | Pão de Massa Mãe

Queijos Portugueses 16 €

Compota de Estação

Contém: Glúten | Lactose

Enchidos Artesanais 14 €

Pão de Massa Mãe

Contém: Glúten

Tábua Court 15 €

Queijos | Enchidos | Conservas | Pickles | Pão

Contém: Glúten | Lactose | Sulfitos

FINAL SET

Morangos (V) 8 €

Natas | Mel

Contém: Lactose

Citrinos (V) 5 €

Iogurte | Azeite DOP Trás-os-Montes

Contém: Lactose | Frutos de Casca Rija

CHEF DE COZINHA

Jorge Amarelo



 Picante

(V) Opção Vegetariana

(VE) Opção Vegana

Partilhe as suas fotografias connosco!
Identifique-nos no Instagram @the_courtbar &
use #TheCourtBar

COUVERT

Sourdough Bread 5 €

Goat's Milk Curd | Trás-os-Montes PDO Olive Oil

Contains: Gluten | Lactose

Marinated Olives (V) 2,5 €

Pickles (V) 1,5 €

Contains: Mustard

SINGLES

Coração-de-Boi Tomato (VE) 6 €

Strawberry | Basil

Cured Sea Bass 14 €

Green Apple | Sorrel

Contains: Fish

Barrosã Beef Tartare 🍷 12 €

Beurre Noisette | Kimchi Waffle

Contains: Gluten | Lactose | Egg | Mustard

Potatoes (V) 8 €

Terrincho Cheese | Pickled Onions

Contains: Lactose

Grilled Cabbage (V) 6 €

Curd Cheese | Quince Paste

Contains: Lactose | Nuts

Portuguese Pork Pastry 8 €

Onion

Contains: Gluten | Egg

Mini Barrosã Steak Sandwiches 🍷 15 €

Mustard | Green Leaves

Contains: Gluten | Lactose | Egg | Mustard

DOUBLES

Selection of Portuguese Preserved Seafood 22 €

Pickles | Sourdough Bread

Portuguese Cheeses Selection 16 €

Seasonal Jam

Contains: Gluten | Lactose

Artisanal Cured Sausages 14 €

Sourdough Bread

Contains: Gluten

Court Board 15 €

Cheeses | Cured Meats | Preserves | Pickles | Bread

Contains: Gluten | Lactose | Sulphites

FINAL SET

Strawberries (V) 8 €

Cream | Honey

Contains: Lactose

Citrus Fruits (V) 5 €

Yoghurt | Trás-os-Montes PDO Olive Oil

Contains: Lactose | Nuts

HEAD CHEF
Jorge Amarelo



 *Spicy*
(V) *Vegetarian Option*
(VE) *Vegan Option*

Share your pictures with us!
Tag us on Instagram @the_courtbar &
use #TheCourtBar

Disposições Legais | *Legal Provisions*

Será um prazer esclarecer todos os ingredientes dos nossos menus.

Se possui alguma alergia alimentar ou necessita de alguma dieta especial, informe-nos para que possamos preparar o seu menu.

Tenha em atenção que a cozinha não tem ambiente controlado pelo que poderá haver contaminação cruzada.

Todos os preços são afixados em euros e têm iva incluído à taxa em vigor.

Existe livro de reclamações.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Os anos dos vinhos estão sujeitos a novas colheitas.

Nos termos do nº1 do artigo 3º do decreto-lei nº50/2013, de 16 de abril, alterado pelo decreto-lei nº106/2015, de 16 de abril:

1. É proibido facultar, independentemente de objetivos comerciais, vender ou, com objetivos comerciais, colocar à disposição, em locais públicos e em locais abertos ao público:

- a) bebidas espirituosas, ou equiparadas, a quem não tenha completado 18 anos de idade;
- b) todas as bebidas alcoólicas, espirituosas e não espirituosas, a quem não tenha completado 16 anos de idade, ou a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

We would be happy to clarify all the ingredients used in our menus.

If you have any food allergy or require a special diet, please let us know so that we can prepare your meal accordingly.

Please note that the kitchen is not a controlled environment, so cross-contamination may occur.

All prices are displayed in euros and include VAT at the current rate.

A complaints book is available.

No dish, food item or drink may be if it has not been ordered by the customer or has been left uneaten.

Wine vintages are subject to new harvests.

Pursuant to Article 3(1) of Decree-Law No. 50/2013 of 16 April, as amended by Decree-Law No. 106/2015 of 16 April:

1. It is prohibited, regardless of commercial objectives, to sell or, for commercial purposes, to make available in public places and in places open to the public:
- a) spirits, or equivalent beverages, to anyone under the age of 18;
 - b) all alcoholic beverages, whether spirits or not, to anyone under the age of 16, or to anyone who is clearly intoxicated or appears to have a mental disorder.



TOREL ROYAL COURT®

EXCEPTIONAL