



Lobo, Cascatas e Tradições...
Uma ementa inspirada
na força da natureza e
na herança cultural da
nossa terra.

Wolf, Waterfalls and Traditions... A menu inspired by the power of nature and the cultural heritage of our land.

aQUaFALLS

Lobo, Cascatas e Tradições...
Uma ementa inspirada
na força da natureza e
na herança cultural da
nossa terra.

Wolf, Waterfalls and Traditions... A menu inspired by the power of nature and the cultural heritage of our land.

aQUaFALLS

🍴

entradas

STARTERS

🌿	Pão fermentação natural, azeite do vale do douro e manteiga artesanal Sourdough bread, Douro Valley olive oil, and artisanal butter	€ 6,50
	Croquetes de bochecha de vitela, cogumelos e pickles de mostarda em grão Veal cheek croquettes, mushrooms, and pickled mustard seeds	€ 8,50
	Rabo de boi, brioche, ovo e trufa Oxtail, brioche, egg, and truffle	€ 11,50
🍷	Camarão tigre Tiger prawn	€ 24,50
🍷🌿🌾	Salada Mista, alface, tomate e cebola lettuce, tomato and onion	€ 9,50
🍷🌿	Aconchego de Santola (Sopa de santola fresca guarneçada com a sua própria carne) Spider Crab Comfort (Fresh spider crab soup garnished with its own meat)	€ 17,50
🍷🌿	Presunto ibérico bellota premium Premium acorn-fed Iberian ham (Jamón Ibérico de Bellota)	€ 18,00
🍷🌿	Bolinhos de bacalhau Codfish cakes (ou Codfish fritters)	€ 7,50
🍷🌿🌿	Creme de Legumes Cream of vegetable soup	€ 4,50

🌾

sem gluten / gluten-free

🌿

sem lactose / lactose-free

🌿

vegetariano / vegetarian

aquafalls.pt

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

🍴

entradas

STARTERS

🌿	Pão fermentação natural, azeite do vale do douro e manteiga artesanal Sourdough bread, Douro Valley olive oil, and artisanal butter	€ 6,50
	Croquetes de bochecha de vitela, cogumelos e pickles de mostarda em grão Veal cheek croquettes, mushrooms, and pickled mustard seeds	€ 8,50
	Rabo de boi, brioche, ovo e trufa Oxtail, brioche, egg, and truffle	€ 11,50
🍷	Camarão tigre Tiger prawn	€ 24,50
🍷🌿🌾	Salada Mista, alface, tomate e cebola lettuce, tomato and onion	€ 9,50
🍷🌿	Aconchego de Santola (Sopa de santola fresca guarneçada com a sua própria carne) Spider Crab Comfort (Fresh spider crab soup garnished with its own meat)	€ 17,50
🍷🌿	Presunto ibérico bellota premium Premium acorn-fed Iberian ham (Jamón Ibérico de Bellota)	€ 18,00
🍷🌿	Bolinhos de bacalhau Codfish cakes (ou Codfish fritters)	€ 7,50
🍷🌿🌿	Creme de Legumes Cream of vegetable soup	€ 4,50

🌾

sem gluten / gluten-free

🌿

sem lactose / lactose-free

🌿

vegetariano / vegetarian

aquafalls.pt

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX
Seleção chef	Bochechas de porco Bochecha de porco confitada, batata salteada e alecrim Confit pork cheek, sautéed potatoes, and rosemary Joue de porc confite, pommes de terre sautées et romarin	€ 31,50 1 PAX
	Arroz de tomate com filetes de pescada Arroz de tomate com filetes de pescada Tomato rice with hake fillets. Riz à la tomate avec filets de merlu	€ 27,80 1 PAX

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX
Seleção chef	Bochechas de porco Bochecha de porco confitada, batata salteada e alecrim Confit pork cheek, sautéed potatoes, and rosemary Joue de porc confite, pommes de terre sautées et romarin	€ 31,50 1 PAX
	Arroz de tomate com filetes de pescada Arroz de tomate com filetes de pescada Tomato rice with hake fillets. Riz à la tomate avec filets de merlu	€ 27,80 1 PAX

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX
Seleção chef	Barriga de Leitão Barriga de leitão crocante, alface grelhada e batata redonda Crispy suckling pig belly, grilled lettuce, and round potatoes Poitrine de cochon de lait croustillante, laitue grillée et pommes de terre rondes	€ 26,50 1 PAX
	Truta a carvão Truta-Fário a Carvão, Legumes Grelhados e molho champagne Charcoal-grilled brown trout, grilled vegetables, and champagne sauce Truite fario grillée au charbon de bois, légumes grillés et sauce au champagne	€ 29,50 1 PAX



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX
Seleção chef	Barriga de Leitão Barriga de leitão crocante, alface grelhada e batata redonda Crispy suckling pig belly, grilled lettuce, and round potatoes Poitrine de cochon de lait croustillante, laitue grillée et pommes de terre rondes	€ 26,50 1 PAX
	Truta a carvão Truta-Fário a Carvão, Legumes Grelhados e molho champagne Charcoal-grilled brown trout, grilled vegetables, and champagne sauce Truite fario grillée au charbon de bois, légumes grillés et sauce au champagne	€ 29,50 1 PAX



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four) € 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives € 29,80 1 PAX
Seleção chef	Pithivier de Vitela Folhado de vitela, espargos Veal puff pastry pie, asparagus Feuilleté de veau aux asperges € 31,50 1 PAX
	Arroz de feijão com filetes de polvo Arroz caldoso de feijão com Filetes de polvo panados Brothy bean rice with breaded octopus fillets Riz aux haricots en sauce avec filets de poulpe panés € 29,00 1 PAX

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four) € 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives € 29,80 1 PAX
Seleção chef	Pithivier de Vitela Folhado de vitela, espargos Veal puff pastry pie, asparagus Feuilleté de veau aux asperges € 31,50 1 PAX
	Arroz de feijão com filetes de polvo Arroz caldoso de feijão com Filetes de polvo panados Brothy bean rice with breaded octopus fillets Riz aux haricots en sauce avec filets de poulpe panés € 29,00 1 PAX

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX
Seleção chef	Javali Javali confitado, esmagada de batata, castanha e cogumelos Confit wild boar, crushed potatoes, chestnuts, and mushrooms Sanglier confit, pommes de terre écrasées, châtaignes et champignons	€ 26,50 1 PAX
	Tagliatelli de crustáceos Tagliatelli artesanal com santola e camarão Artisanal tagliatelle with spider crab and prawns Tagliatelles artisanales au crabe araignée et aux crevettes	€ 28,50 1 PAX



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX
Seleção chef	Javali Javali confitado, esmagada de batata, castanha e cogumelos Confit wild boar, crushed potatoes, chestnuts, and mushrooms Sanglier confit, pommes de terre écrasées, châtaignes et champignons	€ 26,50 1 PAX
	Tagliatelli de crustáceos Tagliatelli artesanal com santola e camarão Artisanal tagliatelle with spider crab and prawns Tagliatelles artisanales au crabe araignée et aux crevettes	€ 28,50 1 PAX



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four) € 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives € 29,80 1 PAX
Seleção chef	Vazio de Vaca Maturado (Aprox. 700g) Vazio de maturação própria, grelhado a carvão, arroz de cogumelos e trufa In-house dry-aged striploin, charcoal-grilled, mushroom and truffle rice Faux-filet maturé sur place, grillé au charbon de bois, accompagné de riz aux champignons et à la truffe € 76,80 1/2 PAX
	Massada de peixe e camarão Massa caldosa com robalo, corvina e camarão Brothy pasta with sea bass, meagre, and prawnskfish, and prawns Pâtes en sauce avec bar, maigre et crevettes. € 28,30 1 PAX

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four) € 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives € 29,80 1 PAX
Seleção chef	Vazio de Vaca Maturado (Aprox. 700g) Vazio de maturação própria, grelhado a carvão, arroz de cogumelos e trufa In-house dry-aged striploin, charcoal-grilled, mushroom and truffle rice Faux-filet maturé sur place, grillé au charbon de bois, accompagné de riz aux champignons et à la truffe € 76,80 1/2 PAX
	Massada de peixe e camarão Massa caldosa com robalo, corvina e camarão Brothy pasta with sea bass, meagre, and prawnskfish, and prawns Pâtes en sauce avec bar, maigre et crevettes. € 28,30 1 PAX

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian



Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX  
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX 
Seleção chef	Costela mendinha Costela de vitela assada no forno, batata e arroz de forno Oven-roasted veal ribs, potatoes, and baked rice Côtes de veau rôties au four, pommes de terre et riz au four	€ 28,80 1 PAX  
	Arroz de tamboril Arroz caldoso de tamboril, camarão e pimentos Brothy monkfish rice with prawns and peppers Riz au bouillon de lotte, crevettes et poivrons	€ 29,50 1 PAX  



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

aquafalls.pt

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls



Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four)	€ 58,50 2 PAX PAX  
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives	€ 29,80 1 PAX 
Seleção chef	Costela mendinha Costela de vitela assada no forno, batata e arroz de forno Oven-roasted veal ribs, potatoes, and baked rice Côtes de veau rôties au four, pommes de terre et riz au four	€ 28,80 1 PAX  
	Arroz de tamboril Arroz caldoso de tamboril, camarão e pimentos Brothy monkfish rice with prawns and peppers Riz au bouillon de lotte, crevettes et poivrons	€ 29,50 1 PAX  



sem gluten / gluten-free



sem lactose / lactose-free



vegetariano / vegetarian

aquafalls.pt

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four) € 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives € 29,80 1 PAX
Seleção chef	Cabrito Cabrito assado, batata assada e grelos Roasted young goat, roasted potatoes, and turnip greens (grelos) Chevreau rôti, pommes de terre rôties et pousses de navet (grelos) € 33,80 1 PAX
	Arroz Caldoso de Lavagante Arroz caldoso de lavagante, pimentos e coentros Brothy lobster rice, bell peppers, and coriander Riz au bouillon de homard, poivrons et coriandre € 74,50 1 PAX

sem

gluten / gluten-free

sem

lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Premium chef	Corte à Alcateia Osso buco a carvão com arroz de forno (12 horas no forno) Charcoal-grilled osso buco with oven-baked rice (12 hours in the oven) Osso buco grillé au charbon de bois, accompagné de riz au four (12 heures de cuisson au four) € 58,50 2 PAX PAX
	Bacalhau à Minhota Bacalhau, batata, cebolada e azeitona Codfish, potatoes, onion stew, and olives Morue, pommes de terre, compotée d'oignons et olives € 29,80 1 PAX
Seleção chef	Cabrito Cabrito assado, batata assada e grelos Roasted young goat, roasted potatoes, and turnip greens (grelos) Chevreau rôti, pommes de terre rôties et pousses de navet (grelos) € 33,80 1 PAX
	Arroz Caldoso de Lavagante Arroz caldoso de lavagante, pimentos e coentros Brothy lobster rice, bell peppers, and coriander Riz au bouillon de homard, poivrons et coriandre € 74,50 1 PAX

sem

gluten / gluten-free

sem

lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Vegan	Tofu marinado Tofu, espargos grelhados, tomate e nozes Tofu, grilled asparagus, tomato and walnuts Tofu, asperges grillées, tomates et noix	€ 27,80 1 pax
Kids 0-12 ANOS	Hambúrguer de vitela Hambúrguer de vitela, bacon, batata e arroz Veal burger, bacon, potato and rice Burger de veau, bacon, pommes de terre et riz	€ 22,80 1 pax
	Nugget de frango Peito de frango crocante, batata e arroz Crispy chicken breast, potatoes, and rice Blanc de poulet croustillant, pommes de terre et riz	€ 19,50 1 pax

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Vegan	Tofu marinado Tofu, espargos grelhados, tomate e nozes Tofu, grilled asparagus, tomato and walnuts Tofu, asperges grillées, tomates et noix	€ 27,80 1 pax
Kids 0-12 ANOS	Hambúrguer de vitela Hambúrguer de vitela, bacon, batata e arroz Veal burger, bacon, potato and rice Burger de veau, bacon, pommes de terre et riz	€ 22,80 1 pax
	Nugget de frango Peito de frango crocante, batata e arroz Crispy chicken breast, potatoes, and rice Blanc de poulet croustillant, pommes de terre et riz	€ 19,50 1 pax

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Sobremesas

DESSERTS

	Creme brûlée de lima kafir Kaffir lime crème brûlée	€ 6,00
	Brownie de chocolate, avelã e rum Chocolate, hazelnut, and rum brownie	€ 7,50
	O Segredo da Alcateia Dacquoise de coco, ananás, lima e vagem de baunilha Coconut dacquoise, pineapple, lime, and vanilla bean	€ 7,00
	Panacota, morangos marinados e eucalipto Panna cotta, marinated strawberries, and eucalyptus	€ 6,50
1 BOLA	Gelado ou Sorbet Artesanais Artisanal ice cream or sorbet	€ 3,80
	Pudim abade de priscos e citrinos Abade de Priscos pudding and citrus	€ 7,00
	Salada de fruta Fruit salad	€ 4,80

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Os nossos artigos podem conter ou entrar em contacto com alérgenos comuns (glúten, laticínios, frutos secos, etc.). Em caso de alergia ou intolerância alimentar, por favor, alerte um membro da nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Our items may contain or come into contact with common allergens (gluten, dairy, nuts, etc.). If you have a food allergy or intolerance, please inform a member of our staff before placing your order.

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

No dish, food product, or beverage—including the *couvert*—may be charged for unless requested or consumed by the customer.

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

Sobremesas

DESSERTS

	Creme brûlée de lima kafir Kaffir lime crème brûlée	€ 6,00
	Brownie de chocolate, avelã e rum Chocolate, hazelnut, and rum brownie	€ 7,50
	O Segredo da Alcateia Dacquoise de coco, ananás, lima e vagem de baunilha Coconut dacquoise, pineapple, lime, and vanilla bean	€ 7,00
	Panacota, morangos marinados e eucalipto Panna cotta, marinated strawberries, and eucalyptus	€ 6,50
1 BOLA	Gelado ou Sorbet Artesanais Artisanal ice cream or sorbet	€ 3,80
	Pudim abade de priscos e citrinos Abade de Priscos pudding and citrus	€ 7,00
	Salada de fruta Fruit salad	€ 4,80

sem gluten / gluten-free

sem lactose / lactose-free

vegetariano / vegetarian

Os nossos artigos podem conter ou entrar em contacto com alérgenos comuns (glúten, laticínios, frutos secos, etc.). Em caso de alergia ou intolerância alimentar, por favor, alerte um membro da nossa equipa antes de efetuar o pedido.

Our items may contain or come into contact with common allergens (gluten, dairy, nuts, etc.). If you have a food allergy or intolerance, please inform a member of our staff before placing your order.

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

No dish, food product, or beverage—including the *couvert*—may be charged for unless requested or consumed by the customer.

AQUAFALLS.PT

Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls

bebidas

bebidas

🍷 VINHOS VERDES	Copo	75CL
BRANCO WHITE		
Santa Cristina 2025 Alvarinho 13,00°	€ 6,50	€ 16,50
Royal Palmeira 2021 Loureiro 12,50°	€ 21,50	
Milagres 2021 Alvarinho 13,50°	€ 23,50	
CINCO RED		
Vinhão Grande Espingarda 2024 Vinhão 12,50°	€ 12,00	
Quinta de calvelos 2025 Vinhão, Borraçal e Espadeiro 11,50°	€ 11,00	

🍷 VINHOS ROSÉ	Copo	75CL
Paço dos Infantes 2021 Touriga Nacional 12,50%	€ 17,50	
Rosamis	€ 7,50	€ 16,50

🍷 DOURO	Copo	75CL
BRANCO WHITE		
Três Bagos 2024 Saudvignon Blanc 13,00°	€ 17,50	
Três Bagos Biológico 2021 Viosino e Gouveio 13,00°	€ 16,00	
Quinta do Crasto 2024 Rabigato, Viosino e Gouveia 12,50°	€ 18,80	
Vale de Sousa Reserva Viosino, Gouveio e Rabigato 12,50°	€ 8,50	€ 19,80
Mirabilis 2023 Vinhas Centenárias, Gouveio e Viosinho 14,00°	€ 67,00	
Meruge 2022 Viosino 13,00°	€ 33,00	

🍷 VINHOS VERDES	Copo	75CL
BRANCO WHITE		
Santa Cristina 2025 Alvarinho 13,00°	€ 6,50	€ 16,50
Royal Palmeira 2021 Loureiro 12,50°	€ 21,50	
Milagres 2021 Alvarinho 13,50°	€ 23,50	
CINCO RED		
Vinhão Grande Espingarda 2024 Vinhão 12,50°	€ 12,00	
Quinta de calvelos 2025 Vinhão, Borraçal e Espadeiro 11,50°	€ 11,00	

🍷 VINHOS ROSÉ	Copo	75CL
Paço dos Infantes 2021 Touriga Nacional 12,50%	€ 17,50	
Rosamis	€ 7,50	€ 16,50

🍷 DOURO	Copo	75CL
BRANCO WHITE		
Três Bagos 2024 Saudvignon Blanc 13,00°	€ 17,50	
Três Bagos Biológico 2021 Viosino e Gouveio 13,00°	€ 16,00	
Quinta do Crasto 2024 Rabigato, Viosino e Gouveia 12,50°	€ 18,80	
Vale de Sousa Reserva Viosino, Gouveio e Rabigato 12,50°	€ 8,50	€ 19,80
Mirabilis 2023 Vinhas Centenárias, Gouveio e Viosinho 14,00°	€ 67,00	
Meruge 2022 Viosino 13,00°	€ 33,00	

Douro	Copo	75cl
GINCO RED		
Vale de Sousa Reserva Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz 14,00°	€ 7,50	€ 19,50
Vale de Sousa Grande Escolha Touriga Nacional, Tinta Roriz, Vinhas Velhas 14,50°	€ 37,50	
Sobreiro 2017 Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz 14,00°	€ 34,00	
Quinta da Costa 2019 Touriga Franca e Tinta Roriz 14,50°	€ 33,00	
Chryseia 2022 Touriga Nacional e Touriga Franca 14,00°	€ 83,00	
Barca Velha 2011 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz 14,50°	€ 1180,00	
Vale Meão 2023 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz 14,00°	€ 165,00	
Crasto 2017 Lote Tradicional de 20 a 35 Castas Antigas 14,00°	€ 68,50	
Meruge 2022 Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão 14,00°	€ 33,00	

Dão	Copo	75cl
BRANCO WHITE		
Bella Elegance 2024 Sauvignon Blanc 12,50°	€ 16,80	
Quinta da Giesta 2021 Encruzado 13,00°	€ 21,50	
GINCO RED		
Quinta dos Carvalhiços 2021 Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro 13,00°	€ 16,50	
Quinta dos Carvalhais 2020 Touriga Nacional e Tinta Roriz 13,50°	€ 43,00	
Quinta da Giesta 2019 Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen 13,50°	€ 18,50	

Douro	Copo	75cl
GINCO RED		
Vale de Sousa Reserva Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz 14,00°	€ 7,50	€ 19,50
Vale de Sousa Grande Escolha Touriga Nacional, Tinta Roriz, Vinhas Velhas 14,50°	€ 37,50	
Sobreiro 2017 Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz 14,00°	€ 34,00	
Quinta da Costa 2019 Touriga Franca e Tinta Roriz 14,50°	€ 33,00	
Chryseia 2022 Touriga Nacional e Touriga Franca 14,00°	€ 83,00	
Barca Velha 2011 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz 14,50°	€ 1180,00	
Vale Meão 2023 Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz 14,00°	€ 165,00	
Crasto 2017 Lote Tradicional de 20 a 35 Castas Antigas 14,00°	€ 68,50	

Dão	Copo	75cl
BRANCO WHITE		
Bella Elegance 2024 Sauvignon Blanc 12,50°	€ 16,80	
Quinta da Giesta 2021 Encruzado 13,00°	€ 21,50	
GINCO RED		
Quinta dos Carvalhiços 2021 Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro 13,00°	€ 16,50	
Quinta dos Carvalhais 2020 Touriga Nacional e Tinta Roriz 13,50°	€ 43,00	
Quinta da Giesta 2019 Touriga Nacional, Tinta Roriz e Jaen 13,50°	€ 18,50	

Bairrada COPD 75CL	
BRANCO WHITE	
Calcário 2022 Chardonnay 13,00°	€ 21,00
CINCO RED	
Calcário 2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional 13,50°	€ 26,00
Clefs D'Or 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional 14,00°	€ 44,00

Beira Interior	COPD 75CL
CINCO RED	
Quasi 2021 Lote de 5 Castas de Vinhas Centenárias (1905/09) 15,00°	€ 21,00

alentejo	COPD 75CL
BRANCO WHITE	
Pêra Manca 2023 Arinto e Antão Vaz 13,00°	€ 78,80
Paço dos Infantes 2024 Chardonnay 12,50°	€ 18,00
Ponte Mouchão 2020 Verdelho 13,00°	€ 23,00
Quinta Fonte Souto 2023 Arinto e Verdelho 13,00°	€ 7,50 € 21,00
CINCO RED	
Pêra Manca 2015 Aragonez e Trincadeira 14,50°	€ 465,00
Quinta do Carmo 2022 Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon e Syrah 1450°	€ 8,50 € 23,30
Sonhador 2020 Field Blend, Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira 1400°	€ 16,80

Bairrada COPD 75CL	
BRANCO WHITE	
Calcário 2022 Chardonnay 13,00°	€ 21,00
CINCO RED	
Calcário 2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional 13,50°	€ 26,00
Clefs D'Or 2014 Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga Nacional 14,00°	€ 44,00

Beira Interior	COPD 75CL
CINCO RED	
Quasi 2021 Lote de 5 Castas de Vinhas Centenárias (1905/09) 15,00°	€ 21,00

alentejo	COPD 75CL
BRANCO WHITE	
Pêra Manca 2023 Arinto e Antão Vaz 13,00°	€ 78,80
Paço dos Infantes 2024 Chardonnay 12,50°	€ 18,00
Ponte Mouchão 2020 Verdelho 13,00°	€ 23,00
Quinta Fonte Souto 2023 Arinto e Verdelho 13,00°	€ 7,50 € 21,00
CINCO RED	
Pêra Manca 2015 Aragonez e Trincadeira 14,50°	€ 465,00
Quinta do Carmo 2022 Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon e Syrah 1450°	€ 8,50 € 23,30
Sonhador 2020 Field Blend, Alicante Bouschet, Aragonez e Trincadeira 1400°	€ 16,80

espumante e champagne

Murganheira Super Bruto	12,50°	€ 19,00
Vértice	12,00°	€ 22,00
Colinas	12,50°	€ 35,00
Pommery Brut royal	12,50°	€ 56,00
Pommery Brut Apanage	12,50°	€ 56,00
Pommery Rosé Apanage	12,50°	€ 79,00
Pommery Royal Blue Sky	12,50°	€ 76,00
Moet et Chandon	12,50°	€ 54,00
Ruinart	12,50°	€ 118,00
Dom Pérignon	12,50°	€ 288,00
Cristal	12,50°	€ 340,00
Perriet Joeut rosé	12,50°	€ 95,00

sangria

Sangria de Ananás	1,5	€ 26,00
Sangria de Maracujá	1,5	€ 28,00
Sangria da Cabreira	1,5	€ 28,50

cervejas e sidras

Super Bock	0,33	€ 5,50
Super Bock Stout	0,33	€ 5,50
Super Bock Sem Alcool	0,33	€ 5,50
Super Bock 1927	0,33	€ 7,00
Somersby Maça	0,33	€ 7,00
Somersby Blackberry	0,33	€ 7,00

cafeteria

Café	€ 2,20
Descafeinado	€ 2,30
Pingo	€ 2,50
Pingo Normal	€ 2,30
Chá	€ 4,00
Meia de Leite	€ 3,20
Meia de Leite Normal	€ 3,00
Carioca de Café	€ 2,00
Carioca de Limão	€ 2,20
Carioca de Limão Duplo	€ 3,20

espumante e champagne

Murganheira Super Bruto	12,50°	€ 19,00
Vértice	12,00°	€ 22,00
Colinas	12,50°	€ 35,00
Pommery Brut royal	12,50°	€ 56,00
Pommery Brut Apanage	12,50°	€ 56,00
Pommery Rosé Apanage	12,50°	€ 79,00
Pommery Royal Blue Sky	12,50°	€ 76,00
Moet et Chandon	12,50°	€ 54,00
Ruinart	12,50°	€ 118,00
Dom Pérignon	12,50°	€ 288,00
Cristal	12,50°	€ 340,00
Perriet Joeut rosé	12,50°	€ 95,00

sangria

Sangria de Ananás	1,5	€ 26,00
Sangria de Maracujá	1,5	€ 28,00
Sangria da Cabreira	1,5	€ 28,50

cervejas e sidras

Super Bock	0,33	€ 5,50
Super Bock Stout	0,33	€ 5,50
Super Bock Sem Alcool	0,33	€ 5,50
Super Bock 1927	0,33	€ 7,00
Somersby Maça	0,33	€ 7,00
Somersby Blackberry	0,33	€ 7,00

cafeteria

Café	€ 2,20
Descafeinado	€ 2,30
Pingo	€ 2,50
Pingo Normal	€ 2,30
Chá	€ 4,00
Meia de Leite	€ 3,20
Meia de Leite Normal	€ 3,00
Carioca de Café	€ 2,00
Carioca de Limão	€ 2,20
Carioca de Limão Duplo	€ 3,20

🍷 águas e refrigerantes

Água 0,5	€ 3,00
Água 1l	€ 5,50
S. Pellegrino 0,25	€ 5,00
S. Pellegrino 0,75	€ 8,00
Água das Pedras	€ 4,00
Água das Pedras 0,75	€ 6,50
Água das Pedras Limão	€ 4,20
Água das Pedras Maracujá	€ 4,20
Água Carvalhelhos	€ 4,00
Água Tônica	€ 3,50
Frize Limão	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Coca-Cola Zero	€ 4,00
Icea Tea Limão	€ 4,00
Icea Tea Manga	€ 4,00
Icea Tea Pêssego	€ 4,00
Seven Up	€ 4,00
Sumol Laranja	€ 4,00
Sumol Ananás	€ 4,00
Sumo Natural	€ 8,00

🍷 COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 8,50
Negroni	€ 9,80
Porto Tónico	€ 8,50
Martini Tónico	€ 8,50
Old Fashion	€ 9,80
Lobitos	€ 8,50

🍷 GIN TÓNICO

Bull Dog	€ 12,00
Beafeater	€ 10,00
Bombay Sapphire	€ 12,00
Monkey	€ 16,00
Nordés	€ 12,00

🍷 águas e refrigerantes

Água 0,5	€ 3,00
Água 1l	€ 5,50
S. Pellegrino 0,25	€ 5,00
S. Pellegrino 0,75	€ 8,00
Água das Pedras	€ 4,00
Água das Pedras 0,75	€ 6,50
Água das Pedras Limão	€ 4,20
Água das Pedras Maracujá	€ 4,20
Água Carvalhelhos	€ 4,00
Água Tônica	€ 3,50
Frize Limão	€ 4,00
Coca-Cola	€ 4,00
Coca-Cola Zero	€ 4,00
Icea Tea Limão	€ 4,00
Icea Tea Manga	€ 4,00
Icea Tea Pêssego	€ 4,00
Seven Up	€ 4,00
Sumol Laranja	€ 4,00
Sumol Ananás	€ 4,00
Sumo Natural	€ 8,00

🍷 COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 8,50
Negroni	€ 9,80
Porto Tónico	€ 8,50
Martini Tónico	€ 8,50
Old Fashion	€ 9,80
Lobitos	€ 8,50

🍷 GIN TÓNICO

Bull Dog	€ 12,00
Beafeater	€ 10,00
Bombay Sapphire	€ 12,00
Monkey	€ 16,00
Nordés	€ 12,00



BEBIDAS

DRINKS

VINHO DO PORTO

Crasto 10 Anos	€ 8,00
Crasto 20 Anos	€ 12,00
Crasto 30 Anos	€ 18,00
Vallado 10 Anos	€ 8,50
Vallado 20 Anos	€ 12,00
Vallado 30 Anos	€ 15,00
Quinta do Castro Lbv	€ 7,00

DIGESTIVOS

Portal Moscatel	€ 7,50
Martell Cognac	€ 12,00
Courvoisier	€ 12,00
Jameson	€ 7,00
Jack Daniels	€ 8,00
Black Label 12 Anos	€ 8,50
Logan	€ 7,00
Bushmills 10 Anos	€ 10,00
J&B 15 Anos	€ 9,00
Old Parr 12 Anos	€ 9,00
Cardhu 12 Anos	€ 10,00
Cardhu 15 Anos	€ 12,00

@AQUAFALLS.PT
Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls



BEBIDAS

DRINKS

VINHO DO PORTO

Crasto 10 Anos	€ 8,00
Crasto 20 Anos	€ 12,00
Crasto 30 Anos	€ 18,00
Vallado 10 Anos	€ 8,50
Vallado 20 Anos	€ 12,00
Vallado 30 Anos	€ 15,00
Quinta do Castro Lbv	€ 7,00

DIGESTIVOS

Portal Moscatel	€ 7,50
Martell Cognac	€ 12,00
Courvoisier	€ 12,00
Jameson	€ 7,00
Jack Daniels	€ 8,00
Black Label 12 Anos	€ 8,50
Logan	€ 7,00
Bushmills 10 Anos	€ 10,00
J&B 15 Anos	€ 9,00
Old Parr 12 Anos	€ 9,00
Cardhu 12 Anos	€ 10,00
Cardhu 15 Anos	€ 12,00

@AQUAFALLS.PT
Aquafalls_Nos / password: hotelaquafalls