

VASCO da GAMA | bar

Bebidas & Cocktails
Menu Light & Snacks

Drinks & Cocktails
Light Menu & Snacks

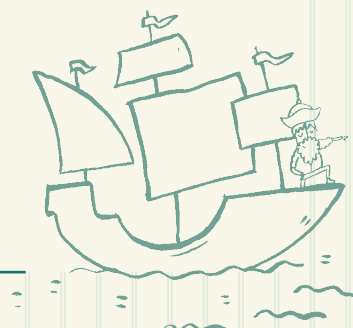




Esta é a nossa edição especial
de Vinho Madeira - 20 ANOS -
This is our Madeira Wine
special edition - 20 YEARS OLD -

9,50€
(Copo . Glass)

120,00€
(Garrafa . Bottle)



Aperitivos Aperitifs

Martini Rosso/ Dry/ Bianco	4,00€
Martini Riserva Speciale (Rubino)	5,00€
Campari	4,00€
Ricard	4,00€
Pimm's	4,00€
Aperol	4,00€
Fernet-Branca	4,50€

Vinhos Madeira Madeira Wines

Sercial (Seco . Dry)	4,00€
Verdelho (Meio Seco . Medium Dry)	4,00€
Bual (Meio Doce . Medium Sweet)	4,00€
Malvazia (Doce . Sweet)	4,00€
Madeira 10 Anos (10 Years Old)	6,00€

Madeira 20 Anos -
Quintinha Special Blend 9,50€

Vinhos Porto Porto Wines

Branco (Seco . Dry White)	5,00€
Tinto (Doce . Sweet Red)	5,00€
Sandeman Vintage	8,00€

Sherry

Tio Pepe	5,00€
----------	-------

Espirituosos Spirits Drinks

Aguardente Pêra . Pear	4,00€
Bagaceira (Grapa)	4,00€
Aguardente de cana . Sugar Cane	4,00€
Tequila	5,00€
Akvavit	4,50€
Genever	4,50€

Vodka

Smirnoff	5,00€
Grey Goose	7,00€
Beluga Special Edition	9,00€

Whisky



Black Label 12 Anos . (12 Years Old)	6,00€
Tullamore	5,00€
J&B	5,00€
Chivas Regal 18 Anos . (18 Years Old)	8,00€
Glenlivet 12 Anos . (Single Malt 12 Years Old)	6,00€
Tomintoul 16 Anos (Single Malt)	10,00€
Monkey Shoulder (Blended Malt)	7,00€
Nikka From the Barrel (Japanese)	8,00€

Bourbon whiskey

Jack Daniel's	6,00€
---------------	-------

Rum

Bacardi	5,00€
Lamb's (Dark Rum)	5,00€
Plantation (5 Anos . 5 Years)	6,00€
Plantation 3 Stars	6,00€

Brandy

Macieira	5,00€
Aguardente 980 (Madeira rum)	5,00€
Adega Velha	6,00€
CRF	6,00€

Cognac

Remy Martin VSOP	7,00€
Courvoisier VSOP	7,00€
Camus XO	10,00€

Armagnac

Janneau	7,00€
---------	-------

Gin

Gordon's	5,00€
Bombay Sapphire	6,00€
Monkey 47	11,00€
Tanqueray n°10	8,00€
Hendrick's	8,50€
Gordon's Pink	6,00€
Canning's	8,00€

Licores Liqueurs



Baileys	4,00€
Amaretto	4,00€
Sambuca	4,00€
Drambuie	4,00€
Grand Marnier	4,00€
Tia Maria	4,00€
Cointreau	4,00€
Southern Comfort	4,00€
Limoncello	4,00€
Jägermeister	4,00€

Licor de Banana	4,00€
Licor de Maracujá . Passion fruit	4,00€
Anis	4,00€
Amarguinha . Almond	4,00€
Beirão	4,00€

Champagne & Espumante Sparkling Wine

Dom Pérignon	150,00€
Moët & Chandon	80,00€
Prince de Richemont	25,00€
Aliança Reserva	30,00€
Copo . Glass	6,00€

Vinhos Wines



BRANCO . WHITE	Copo . Glass	Garrafa . Bottle
Prior Lucas	6,00€	20,00€
Dona Maria	5,00€	19,00€
Terras do Avô	6,00€	20,00€

TINTO . RED		
Dona Maria	5,00€	18,00€
Lybra	6,00€	20,00€

VINHO VERDE . GREEN		
Vale do Homem	5,00€	18,00€

VINHO ROSÉ . ROSE		
São Sebastião	5,00€	18,00€

SANGRIA - JARRO . 1L	4,00€	10,00€
----------------------	-------	--------

Cerveja . Cidra Beer . Cider



Super bock garrafa . bottle	3,00€
Super Bock s/ álcool . alcohol free	3,00€
Caneca branca . Large Draught Beer / Light . Dark	4,50€
Imperial branca . Draught Beer / Light . Dark	3,00€
Sommersby maçã . apple	3,00€
Cerveja artesanal . Craft beer	5,00€

Refrigerantes Soft Drinks

Ginger Ale	2,00€
Ginger Beer	3,00€
Água Tônica . Tonic Water Fever tree / light	3,00€
Soda	2,00€
Fanta laranja (orange)	2,00€
Coca-cola / zero	2,00€
Sprite	2,00€
Sumos sem gás . Fruit juices (maçã . apple / laranja . orange / ananás . pineapple / maracujá . passion fruit)	2,00€
Sumos naturais . Fresh fruit Juices	4,00€
Batidos . Milkshakes	4,00€
Iced Teas	4,00€
	0,36cl . 0,70cl
Água . Water	2,00€ 3,00€
Água com gás . Sparkling Water	2,00€ 3,00€

Bio Coffee Coffee Sensations



Bica . Espresso	2,00€
Garoto . Small coffee with milk	2,00€
Chinesa . Large coffee with milk	2,00€
Cappuccino	2,50€
Chocolate quente . Hot chocolate	2,00€
Descafeinado . Decaffeinated coffee	2,00€
Chinesa descafeinada	2,25€
Decaffeinated large coffee with milk	
Cappuccino descafeinado . Decaffeinated	2,75€
Galão . Long white coffee	2,25€
Galão descafeinado	2,50€
Decaffeinated long white coffee	

Chás Teas



Vietnam Sencha // English Breakfast //	2,00€
Earl Grey // Rooibos Kalahari	
// Ceylon Descafeinado . Decaffeinated Ceylon	
// China Jasmim // Gorreana Hysson	
// Gengibre Limão . Ginger Lemon	
BIO Verbena Laranja . Orange Verbena BIO	
// Morango Kiwi . Strawberry Kiwi	
// Frutos Vermelhos . Red Berries	

Blend Quintinha de São João	2,00€
Chás Ervas Naturais . Natural Herbal teas	1,50€

Outros Others



Scones	3,50€
Scones e Chá . Scones and Tea	5,00€
Sortido de bolachas . Assortment of biscuits	1,50€
Fatia de bolo . Piece of cake	3,50€
Chá da Tarde (chá, scones, doces, sanduíches, fatia de bolo, petit fours) . Afternoon Tea (tea, scones, jams, sandwiches, cake, petit fours)	9,50€

Coffee Drinks



Lumumba (Chocolate & Brandy)	6,00€
Irish Coffee (Jameson)	6,00€
Calipso Coffee (Tia Maria)	6,00€
Royale Coffee (Brandy)	6,00€
French Coffee (Grand Marnier)	6,00€
Vasco da Gama Coffee (Baileys)	6,00€
Quintinha São João Coffee (Licor Beirão)	6,00€

Taxa de Serviço (Rolha) . Corkage Fee for all drinks	25€ p.p.
--	----------

MENU LIGHT
LIGHT MENU



Creme/sopa do dia Soup of the day	3,00€
Melão com presunto, rúcula e emulsão de manjerição Melon with smoked ham, rocket and basil emulsion	4,00€
Salada com mescla de alfaces, salmão fumado, frutos secos com molho de iogurte Lettuce salad, smoked salmon, dried fruits with yoghurt sauce	6,00€
Tabule de quinoa com vinagrete de eucalipto Quinoa tabbouleh with eucalyptus vinaigrette	5,00€
Salada grega Greek salad	5,00€
Risotto de caril com frutos do mar Curried seafood risotto	9,00€
Risotto de legumes Vegetable risotto	6,00€
Capellini com cogumelos, tomate e azeite de trufa Capellini with mushrooms, tomato and truffle olive oil	7,00€
Capellini com ervas aromáticas, alho assado e cheddar gratinado Capellini with aromatic herbs, roasted garlic and cheddar cheese au gratin	6,00€
Noodles de arroz com molho de tomate, espinafres e frutos secos Rice noodles with tomato sauce, spinach and dried fruits	7,00€
Filete de espada crocante com arroz e legumes Crispy scabbard fish fillet with rice and vegetables	10,00€
Filete de vaca com batata frita e legume variado Beef fillet with fried potatoes and mixed vegetables	13,00€

MENU LIGHT
LIGHT MENU



Omeleta simples Plain omelette	3,00€
Omeleta composta com ingredientes adicionais: Filled omelette with additional ingredients:	5,00€
Cebola, Queijo, Fiambre, Tomate ou Cogumelos Onion, cheese, ham, tomato or mushroom	
(+ 0,50 € / cada ingrediente extra) (+ 0,50 € / each extra ingredient)	
-	
Seleção de queijos Cheese-board	7,00€
Pudim de maracujá Passion fruit pudding	3,00€
Ananás grelhado Grilled pineapple	2,50€
Fatia de bolo caseiro Slice of home-made cake	2,50€
Fruta da época Seasonal Fruit	4,00€
Gelado ou sorbet caseiro Home-made ice cream or sorbet	2,50€

Menu Light disponível até às 18h00
Light Menu available until 6:00 p.m.

SANDES . TOSTAS E OUTROS
SANDWICHES . TOASTED SANDWICHES
& OTHERS



Queijo e fiambre de peru 3,00€
Cheese and turkey ham

Tomate, queijo e cebola roxa 3,00€
Tomato, cheese and red onion

Muxama de atum com maionese e pimentos salteados 8,00€
Smoked tuna loin with mayonnaise and sautéed peppers

Salmão fumado com queijo, pepino e chouriço assado 6,00€
Smoked salmon with cheese, cucumber and roasted chorizo

Tradicional "prego" no bolo do caco com fiambre, queijo, tomate e alface 7,50€
Traditional "prego" in "bolo do caco"
(special steak sandwich with ham, cheese, tomato and lettuce)

Hambúrguer com cebola caramelizada, bacon, queijo, fiambre, alface e tomate 9,00€
Hamburger with caramelised onion, bacon, cheese, ham, lettuce and tomato

Sandes Club . Club Sandwich 6,50€

Batata frita com alho e orégãos 2,00€
French fries with garlic and oregano

Salada simples . Mixed salad 2,00€

Legumes glaceados . Glazed vegetables 2,50€

ESPECIALIDADE GOESA
GOAN SPECIALITIES

Chamuças de carne com salada e molho picante 6,00€
Meat samosas with salad and piquant sauce

Panquecas recheadas com sardinhas, tomate, atum e chutney de coentros 7,00€
Pancakes filled with sardines, tomato, tuna and coriander chutney



MENU LÉGER
ET SNACKS
LEICHTE GERICHTE
UND SNACKS

MENU LÉGER LEICHTE GERICHTE



Velouté du jour 3,00€
Tagessuppe

**Melon avec jambon fumé, roquette
et émulsion de basilica** 4,00€
Melone mit Schinken, Rucola
und Basilikum Emulsion

**Mélange de salades, saumon fumé, fruits
secs avec sauce au yaourt** 6,00€
Gemischter Salat, geräucherter Lachs,
getrocknete Früchte mit Joghurt-Sauce

**Tabulé de quinoa à la vinaigrette
d'eucalyptus** 5,00€
Quinoa Taboulé mit Eukalyptus - Vinaigrette

Salade grecque . Griechischer Salat 5,00€

**Risotto aux fruits de mer et
parfums de curry** 9,00€
Curry-Risotto mit Meeresfrüchten

Risotto de légumes . Risotto mit Gemüse 6,00€

**Capellini aux champignons,
tomate et huile à la truffe** 7,00€
Capellini mit Champignons,
Tomaten und Trüffelöl

**Capellini aux herbes aromatiques,
ail grillé et cheddar gratiné** 6,00€
Capellini mit aromatischen Kräutern,
geröstetem Knoblauch und
überbackenem Cheddar

**Nouilles de riz avec sauce tomate,
épinards et fruits secs** 7,00€
Reisnudeln mit Tomatensauce,
Spinat und Nüssen

**Filet de sabre noir croquant avec
riz et légumes** 10,00€
Filet vom schwarzen Degenfisch mit reis und
gewendetem Gemüse

Filet de boeuf avec frites et légumes varies 13,00€
Rinderfilet mit Bratkartoffeln und
verschiedenem Gemüse

MENU LÉGER LEICHTE GERICHTE



Omelette simple 3,00€
Einfaches Omelette

**Omelette composée avec ingrédients
supplémentaires:** 5,00€
Zusammengesetztes Omelette
mit zusätzliche Zutaten:

**Oignon, Fromage, Jambon, Tomate
ou Champignons**
Zwiebeln, Käse, Schinken, Tomaten, Pilze

(+ 0,50 € / für jede weitere Zutat)
(+ 0,50 € / pour chaque
ingrédient supplémentaire)

-
Sélection de fromages 7,00€
Käseselektion

Pudding de fruits de la passion 3,00€
Passionsfrucht-Pudding

Ananas grillé 2,50€
Gegrillte Ananas

Tranche de gâteau maison 2,50€
Hausgemachter Kuchen

Fruit de saison 4,00€
Früchte der Saison

Glace ou sorbet maison 2,50€
Hausgemachtes Eis oder Sorbet

Menu Léger disponible jusqu'à 18 heures
Leichte Gerichte verfügbar bis 18 Uhr

SANDWICHES . TOASTS & AUTRES
SANDWICHES . TOASTS & ANDERES



Fromage et jambon de dinde 3,00€
Käse und Truthahnschinken

Tomate, fromage, concombre et oignon rouge 3,00€
Tomaten, Käse, Gurke und roten Zwiebeln

Muxama de thon avec mayonnaise et poêlées de piments 8,00€
Thunfisch-Muxama mit Mayonnaise und gebratenen Paprikaschoten

Saumon fumé avec fromage et chorizo grillé 6,00€
Geräucherter Lachs mit Käse, Gurke und gekochter Chorizo-Wurst

“Prego” (sandwich portugais à la viande) no bolo do caco (pain typique de Madère) avec jambon, fromage, tomate et laitue 7,50€
Traditionelles „prego” auf „bolo do caco” (kleines Steak im Süßkartoffelbrot mit Tomaten, Käse, Schinken und Salat)

Burger avec oignons caramélisés, bacon, fromage, jambon, laitue et tomate 9,00€
Hamburger mit karamellisierten Zwiebeln, Speck, Käse, Schinken, Salat und Tomaten

Club Sandwich . Club Sandwich 6,50€

Frites à l’ail et à l’origan 2,00€
Pommes frites mit Knoblauch und Oregano

Salade simple . Einfacher Salat 2,00€

Légumes glacés . Glasiertes Gemüse 2,50€

NOURRITURE DE GOA
GOAN SPEZIALITÄTEN

Samoussas de viande avec salade et sauce piquante 6,00€
Fleisch Samosas mit Salat und pikanter Sauce

Pancakes servies avec sardines, tomate, thon et chutney de coriander 7,00€
Pfannkuchen gefüllt mit Tomaten, Thunfisch, Sardinen und Koriander Chutney



Quintinha São João

Your home in Madeira...



Rua da Levada de São João, 4
9000-191 Funchal, Madeira - PT

Tel.: (+351) 291 740 920
www.quintinhasaojoao.com
info@quintinhasaojoao.com

#quintinha
#quintinhasaojoao
#yourhomeinmadeira

