

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

agosto

No Alentejo, o mês de agosto é um teste de sobrevivência. Sob um céu de azul implacável, a terra fende-se e o calor impõe um silêncio que tudo consome. É neste cenário de escassez que a nossa vinha escreve a sua mais bela história de amor.

Sem o conforto da água à superfície, a videira não desiste. Inicia uma jornada silenciosa, forçando as suas raízes a rasgar a rocha, descendo metros de profundidade em busca da frescura do Rio Xarrama, que corre ali perto e alimenta o coração da terra. É lá no fundo, onde a água encontra a pedra, que a videira descobre a sua verdadeira essência.

Nas relações, como nas nossas vindimas, o amor que apenas desfruta do sol é breve. O amor que verdadeiramente nos define é aquele que resiste aos silêncios e que, nos momentos de sede, nos obriga a ir mais fundo.

Deste esforço, desta entrega absoluta, nasce o A'Gosto.

In the Alentejo region, the month of August is a test of survival. Under an implacable blue sky, the earth cracks and the heat imposes an all-consuming silence. It is in this scenario of scarcity that our vineyard writes its most beautiful love story.

Without the comfort of surface water, the vine does not give up. It begins a silent journey, forcing its roots to tear through the rock, descending meters deep in search of the freshness of the Xarrama River, which runs nearby and nourishes the heart of the land. It is there, deep down, where the water meets the stone, that the vine discovers its true essence. In relationships, as in our obligations, love that only enjoys the sun is brief.

The love that truly defines us is the one that withstands silences and that, in moments of thirst, compels us to go deeper.

From this effort, this absolute surrender, A'Gosto is born.

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

A'gosto Rosé 2025 Quinta da Amendoeira, Évora

Este Rosé nasce de Alicante Bouschet, uma das raras castas tintureiras do mundo, onde a cor vive não apenas na película, mas também na polpa da uva.

É dessa singularidade que surge o seu tom rosado intenso, vibrante e cheio de personalidade.

Vindimado à mão ao nascer do sol, na Quinta da Amendoeira, reflete o calor do verão alentejano e a frescura que chega do Xarrama nas primeiras horas do dia.

A'gosto é um vinho de família, feito devagar, respeitando o tempo da terra e das pessoas.

This Rosé is made from Alicante Bouschet, one of the world's rare teinturier grape varieties, where colour resides not only in the skin but also in the flesh of the grape.

It is this unique characteristic that gives the wine its intense rosé hue – vibrant, expressive, and full of personality. Hand-harvested at sunrise at Quinta da Amendoeira, it reflects the warmth of the Alentejo summer and the freshness carried by the Xarrama River in the early hours of the day.

A'gosto is a family wine, crafted with patience and care, respecting the rhythm of the land and the people who nurture it.

**Garrafa/Bottle 19 €
Copo/Glass 6€**



Antes de fazer o seu pedido, informe-nos das suas alergias. Valores cobrados em Euros e IVA incluído à taxa em vigor.

Toda a garrafa consumível aberta ao cliente será cobrada.

Beba com moderação. É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR



A'gosto Branco 2025 Quinta da Amendoeira, Évora

Este Branco nasce de Arinto, uma casta portuguesa reconhecida pela sua frescura, elegância e capacidade de refletir o lugar onde é cultivada.

É dessa identidade que surge um vinho luminoso, equilibrado e marcado por uma acidez vibrante que prolonga cada momento à mesa.

Vindimado à mão ao nascer do sol, na Quinta da Amendoeira, guarda a frescura das manhãs junto ao Xarrama e a expressão autêntica do verão alentejano.

A'gosto é um vinho de família, feito devagar, respeitando o tempo da terra e das pessoas.

This white wine, crafted from Arinto and Síria grapes, is the result of a unique harvest carried out by hand under the moonlight at Quinta da Amendoeira, in Évora.

Born from the desire to revive a dry August valley and bring it back to life, drop by drop, A'gosto embodies dedication, resilience, and a deep connection to the land.

Intense as dreams and authentic as life itself, it is a wine shaped by the hard work, passion, and commitment of a family.

**Garrafa/Bottle 24 €
Copo/Glass 6€**

Antes de fazer o seu pedido, informe-nos das suas alergias. Valores cobrados em Euros e IVA incluído à taxa em vigor.

Toda a garrafa consumível aberta ao cliente será cobrada.

Beba com moderação. É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.



FLOR D'AMENDOEIRA WINE & FLAVOUR

No Flor d'Amendoeira, o vinho é uma extensão da paisagem, da estação e da mesa.

Selecionámos vinhos da nossa região, produzidos por adegas e produtores que partilham os nossos valores de autenticidade, qualidade e respeito pela terra.

Ao privilegiarmos vinhos locais, promovemos a sustentabilidade e reforçamos a ligação entre o que servimos no copo e o território que nos rodeia.

Esta ligação vai além da mesa: sete das adegas parceiras que integram a nossa seleção dão também nome aos apartamentos da Quinta da Amendoeira, celebrando a riqueza vínica e a identidade da região.

At Flor d'Amendoeira, wine is an extension of the landscape, the season and the table.

We have selected wines from our region, produced by wineries and winemakers who share our values of authenticity, quality and respect for the land.

By prioritising local wines, we promote sustainability and strengthen the connection between what is served in the glass and the region that surrounds us.

This connection goes beyond the table: seven of the partner wineries featured in our selection have also inspired the names of the apartments at Quinta da Amendoeira, celebrating the region's wine heritage and unique identity.



FLOR
D'AMENDOEIRA
WINE & FLAVOUR

 **Região vitivinícola
IG Alentejano**

DO Alentejo - Sub-regiões

-  Sub-região Portalegre
-  Sub-região Borba
-  Sub-região Redondo
-  Sub-região Évora
-  Sub-região Reguengos
-  Sub-região Granja - Amareleja
-  Sub-região Moura
-  Sub-região Vidigueira

**Os nossos Apartamentos
Our Apartments**

- 1 - Mouchão**
- 2 - Ervideira**
- 3 - Casa Relvas**
- 4 - Tapada de Coelheiros**
- 5 - Adega Monte Branco**
- 6 - Morais Rocha**
- 7 - Cartuxa**



agosto


**HERDADE
MOUCHÃO**


ERVIDEIRA
VINHOS DE FAMÍLIA


CASA RELVAS
ALENTEJO | PORTUGAL


COELHOEIRO

Monte Branco ADEGA
ALENTEJO • PORTUGAL


MORAIS ROCHA®

Cartuxa

**QUINTA DA
AMENDOEIRA**
ÉVORA - THE FARMHOUSE

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

VINHOS A COPO / WINE BY THE GLASS

Vinho Espumante / Sparkling Wine

Cartuxa Colheita DOC | 2023 | 12€

Adega da Cartuxa | Évora | Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Vinha D'Ervideira Bruto | 2023 | 8 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Arinto, Antão Vaz, Alvarinho e Verdelho

Vinho Branco / White Wine

A'gosto | 2025 | 6 €

Quinta da Amendoeira | Évora | Arinto e Síría

Cond' Ervideira Reserva DOC | 2023 | 12 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Antão Vaz

Invisível | 2024 | 10 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Aragonez

Vinho Rosé / Rosé Wine

A'gosto | 2025 | 6 €

Quinta da Amendoeira | Évora | Alicante Bouschet

Pom-Pom | 2024 | 8 €

Casa Relvas | São Miguel de Machede | Aragonez, Touriga Nacional, Syrah

Vinho Tinto / Red Wine

Herdade dos Veros | 2022 | 6 €

Morais Rocha | Vidigueira | Syrah, Aragonez, Cabernet Sauvignon

Cartuxa Colheita | 2021 | 12 €

Adega da Cartuxa | Évora | Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet

As Velhas Reserva DOC | 2021 | 9 €

Morais Rocha | Vidigueira | Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Antes de fazer o seu pedido, informe-nos das suas alergias.

Valores cobrados em Euros e IVA incluído à taxa em vigor.

Toda a garrafa consumível aberta ao cliente será cobrada.

Beba com moderação. É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

GARRAFA DE VINHO / WINE BOTTLE

Vinho Espumante / Sparkling Wine

Cartuxa Rosé Bruto | 2015 | 55 €

Adega da Cartuxa | Évora | Touriga Nacional

Vinha D'Ervideira Bruto | 2023 | 26 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Arinto, Antão Vaz, Alvarinho e Verdelho

Vinho Rosé / Rosé Wine

A'gosto | 2025 | 19 €

Quinta da Amendoeira | Évora | Alicante Bouschet

Pom-Pom | 2024 | 29 €

Casa Relvas | São Miguel de Machede | Aragonês, Touriga Nacional e Syrah

Vinho Branco / White Wine

A'gosto | 2025 | 24 €

Quinta da Amendoeira | Évora | Arinto e Síría

Scala Coeli | 2022 | 78 €

Adega da Cartuxa | Évora | Sauvignon Blanc

Cond' Ervideira Reserva | 2023 | 32 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Antão Vaz

Invisível | 2024 | 30 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Aragonês

Pêra Manca | 2022 | 110 €

Adega da Cartuxa | Évora | Antão Vaz e Arinto

As Velhas Reserva DOC | 2021 | 34 €

Morais Rocha | Vidigueira | Antão Vaz e Verdelho

Vinha do Lince | 2025 | 40€

Espiga do Monte | Mértola | Chardonay

Herdade dos Veros DOC | 2023 | 24 €

Morais Rocha | Vidigueira | Antão Vaz e Verdelho

JJ Talha DOC | 2023 | 30 €

Morais Rocha | Vidigueira | Antão Vaz

Antes de fazer o seu pedido, informe-nos das suas alergias.

Valores cobrados em Euros e IVA incluído à taxa em vigor.

Toda a garrafa consumível aberta ao cliente será cobrada.

Beba com moderação. É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Vinho Tinto / Red Wine

Herdade dos Veros DOC | 2022 | 22 €

Morais Rocha | Vidigueira | Syrah, Aragonês e Cabernet Sauvignon

Inventário | 2024 | 30€

Pateiro Family | Reguengos | 32 castas

Barbosa Hills | 2024 | 32€

Herdade da Barbosa | Alicante Bouschet e Aragonês

JJ Talha DOC | 2023 | 30 €

Morais Rocha | Vidigueira | Trincadeira e Aragonez

Morais Rocha Reserva DOC | 2021 | 39 €

Morais Rocha | Vidigueira | Alicante Bouschet, Aragonez e Syrah

As Velhas Reserva DOC | 2021 | 34 €

Morais Rocha | Vidigueira | Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

Cartuxa Reserva DOC | 2018 | 80 €

Adega da Cartuxa | Évora | Alicante Bouschet e Aragonez

Pêra Manca DOC | 2018 | 450 €

Adega da Cartuxa | Évora | Trincadeira e Aragonez

Scala Coeli | 2021 | 180 €

Adega da Cartuxa | Évora | Syrah

Garrafeira Tapada de Coelheiros | 2013 | 140 €

Herdade de Coelheiros | Igreja | Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

Tapada de Coelheiros | 2018/2020 | 50 €

Herdade de Coelheiros | Igreja | Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

Vinha do Taco | 2012 | 75 €

Herdade de Coelheiros | Igreja | Petit Verdot

Mouchão | 2017 | 80 €

Mouchão | Sousel | Alicante Bouschet e Trincadeira

Mouchão Tonel 3/4 | 2013 | 400 €

Mouchão | Sousel | Alicante Bouschet e Trincadeira

Vinhos de Sobremesa / Dessert Wines

Colheita Tardia | 2022 | 29 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Antão Vaz

Mouchão Licoroso | 2016 | 75€

Mouchão | Sousel | Alicante Bouchet

Antes de fazer o seu pedido, informe-nos das suas alergias.

Valores cobrados em Euros e IVA incluído à taxa em vigor.

Toda a garrafa consumível aberta ao cliente será cobrada.

Beba com moderação. É proibida a venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

COCKTAILS

Mojito - 10 €

Rum Branco, Xarope de Açúcar, Lima, Hortelã
White Rum, Sugar Syrup, Lime, Mint

Mojito de Maracujá - 12€

Rum branco, Lima, Hortelã, Puré de Maracujá
Passion Fruit Mojito - White Rum, Lime, Mint, PassionFruit Purée

Caipirinha - 10€

Lima, Xarope de Açúcar Amarelo, Cachaça
Lime, Yellow Sugar Syrup, Cachaça

Caipiroska - 10€

Lima, Xarope de Açúcar Branco, Vodka
Lime, White Sugar Syrup, Vodka

Negroni - 12€

Vermute, Gin, Campari, Aroma de Laranja
Vermouth, Gin, Campari, Orange Aroma

Aperol Spritz - 13€

Aperol, Espumante Seco, Água Gaseificada, Aroma de Laranja
Aperol, Dry Sparkling Wine, Soda Water, Orange Aroma

Piña Colada - 14€

Rum, Coco, Ananás
Rum, Coconut, Pineapple

Margarita - 13€

Tequila, Triple sec, Sumo de Lima, Xarope de Açúcar, Sal
Tequila, Triple Sec, Lime Juice, Sugar Syrup, Salt

Expresso Martini - 12€

Vodka, Xarope de Açúcar, Licor de Café, 1 Espresso
Vodka, Sugar Syrup, Coffee Liqueur, 1 Espresso

Long Island Ice Tea - 12€

Rum, Vodka, Gin, Tripe Sec, Limão, Coca-Cola
Rum, Vodka, Gin, Triple Sec, Lemon, Coca-Cola

MOCKTAILS

Virgin Mojito - 7€

Lima, Hortelã, Xarope de Açúcar, Água Gaseificada
Lime, Mint, Sugar Syrup, Soda Water

Virgin Pina Colada - 7€

Sumo de Ananás, Puré de Coco, Lima
Pineapple juice, Coconut purée, Lime

Sunset Cooler - 7€

Sumo de Laranja, Sumo De Ananás, Groselha
Orange Juice, Pineapple Juice, Grenadine

Granizado/Frozen - 7€

Fruta do Dia
Fruit of the Day

FLOR D'AMENDOEIRA

WINE & FLAVOUR

Refrigerantes / Soft Drinks

Coca-Cola - 4 €
Coca-Cola zero - 4 €
Ice tea Pêssego - 4 €
Peach Iced Tea
Ice tea Limão - 4 €
Lemon Iced Tea
Sprite - 4 €
Guaraná - 4 €
Ginger Ale - 4 €
Redbul - 5 €

Sumos Naturais / Fresh Juices

Limonada - 6 €
Lemonade
Laranja - 6 €
Orange
Sumo do Dia - 6 €
Juice of the day

Cervejas | Artesanais / Beers | Craft Beers

Heineken à pressão 25cl. - 5 €
Heineken Draft Beer
Sagres Média 0,33L - 4 €
Sagres (Regular)
Sagres Preta 0,33L - 4 €
Dark Beer Sagres
Sagres Sem Álcool 0,33L - 4 €
Sagres Non-Alcoholic

Cidras / Ciders

Somersby - 6 €

Águas / Water

Água s/ gás 37,5 cl. - 3 €
Still Water
Água Filtrada 70 cl. - 4 €
Still Filtered Water
Água s/ gás 75 cl. - 5 €
Still Water
Água das Pedras 25 cl. - 3 €
Sparkling Water
Água Filtrada com Gás 70cl. - 4 €
Sparkling Filtered Water
Água Tônica Schweppes - 5 €
Schweppes Tonic Water
Água Tônica Fever-tree - 7 €
Fever-Tree Tonic Water

Vinho Espumante a copo / Sparkling Wine by glass

Cartuxa Colheita DOC | 2023 | 12€

Adega da Cartuxa | Évora | Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Vinha D'Ervideira Bruto | 2023 | 8 €

Ervideira | Reguengos de Monsaraz | Arinto, Antão Vaz,
Alvarinho e Verdelho

Sangria a copo / Sangria by the Glass

Sangria de Vinho Branco ou Tinto - 8 €
White or Red Wine Sangria

Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos - 10 €
Sparkling Sangria with Red Fruits

Sangrias de 1L

Sangria de Vinho Branco ou Tinto - 20 €
White or Red Wine Sangria

Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos - 23 €
Sparkling Sangria with Red Fruits

Tequilla

José Cuervo - 6 €
3 Sombreros (México) - 10 €
El Jimador (México) - 14 €

Vodka

Absolut Vodka - 9 €
Vodka Smirnoff - 7 €

Rum

Bacardi - 7 €
Plantation Dark - 9 €
Barceló Gran Añejo - 10 €

Aguardente / Arbutus Brandy

Cr&f - 10 €
Medronho Black Pig - 12 €

Licores | Liqueurs

Malibu - 4 €
Beirão - 5 €
Amarguinha - 5 €
Baileys - 5 €
Licor de café (Tia Maria) - 5 €

Aperitivos e Destilados / Aperitifs & Spirits

Martini Bianco - 5 €
Martini Extra Dry - 5 €
Martini Rosso - 5 €
Cachaça Velho Barreiro - 6 €
Aperol - 7 €
Campari - 7 €

Cafetaria | Coffee Bar

Expresso - 3,5 €
Descafeinado - 3,5 €
Decaf
Chá/Seleções - 3,5 €
Tea/Selections
Cappuccino - 4 €
Chocolate Quente - 4 €
Hot Chocolate Milk
Latte Machiatto - 4 €