



Q.S.J.B

SÃO JOSÉ

B A R

Serviço disponível as 10:30 às 00:00

Service available from 10:30 am to 12 pm | Service disponible du 10:30 au 00:00

Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares

Please inform our staff about any allergies or food restrictions

Veuillez informer le personnel des allergies et intolerances alimentaires



PARA COMEÇAR
TO BEGIN | POUR COMMENCER

Com Vinho Porto [**]
with port wine
avec vin Porto

Pacheca Porto Tónico
Pacheca White Port with tonic
water, cinnamon and mint
Pacheca Vin de Porto blanc
et eau tonique, cannelle
et menthe

🍷 9,00€

Pacheca Porto Royal
White Port with sparkling wine
Vin de Porto blanc
et vin mousseaux

🍷 10,00€

Porto Pink Vale do Douro
Pink Port with lime juice, ginger
ale, and national liquor
Port Pink, avec jus de citron vert,
eau au gingembre et liqueur
nationale

🍷 12,50€

FORTIFICADOS DOCES **
FORTIFIED | FORTIFIÉ

Pacheca Porto White | Pink
White Port | Porto Blanc | Pink

🍷 6,50€

Pacheca Porto Lágrima

🍷 7,00€

Pacheca Moscatel Douro

🍷 7,00€

Pacheca Colheita Tardia

🍷 9,00€

Gáudio Licoroso

🍷 8,00€

****Por favor solicite a nossa Carta de Vinhos de forma a poder escolher o que mais agrada**

****Please request our Wine list to choose what suits your best**



APERITIVO
APPETIZER | APÉRITIF

Martini Bianco | Dry | Rosso

6,00€

Ricard | Campari | Aperol

8,50€

Lillet Blanc | Ricard

8,50€

Jägermeister

9,00€

Le Quintinye Vermouth Rouge

10,00€

RHUM

Plantation 3 stars

8,00€

Bacardi Spiced

9,00€

William Hinton 3 y.o

10,00€

Havana 7 y.o

14,00€

Diplomático reserva exclusiva

16,00€

Zacapa centenário 23

26,00€

AGUARDENTES
WINE BRANDY'S | EAU-DE-VIE

Medronho Sulista

11,00€

Lourinhã XO

18,00€

Aliança XO 20 y.o

24,00€

BAGACEIRA

Palácio Brejeira

21,00€

CALVADOS

Doron Fine

12,00€

PISCO

1615 Puro Quebranta

13,00€

COGNAC

Martell VS

14,00€

Courvasier VSOP

16,00€

P. Ferrand 10 Generation port Cask

21,00€

Remy Martin XO

26,00€



UÍQUES WHISKEY'S

BOURBON

Four Roses

🍷 8,00€

Makers Mark

🍷 12,00€

CANADIAN

Canadian Club

🍷 10,00€

IRISH

Jameson

🍷 8,00€

Bushmills black Bush 12 y.o

🍷 10,00€

JAPAN

Nikka from the barrel

🍷 24,00€

SCOTCH

Famous Grouse

🍷 8,00€

J.W. Black Label

🍷 14,00€

Oban single malt 14 y.o

🍷 26,00€

Macallan 12 y.o double cask

🍷 30,00€

Lagavulin 16 y.o.

🍷 34,00€

TENNESSE

Jack Daniels

🍷 10,00€



LICORES | LIQUEURS

Amêndoa amarga | Brandymel
Licor Beirão | Safari

5,00€

Baileys | Limoncello
Licor de Café “ Kahlúa

6,00€

Amaretto Disaronno | Frangélico
Drambuie | Cointreau

8,00€

Grand-Marnier

10,00€

VODKA

Absolut | Absolut Citron

11,50€

Tito's

13,00€

Stolichnaya Elit

16,00€

Grey Goose

18,00€

Grey Goose Le Citron

18,00€

GIN TONIC*

Tanqueray 0% (free alcohol)

12,00€

Beefeter

10,00€

Bombay Sapphire

12,00€

Azor

14,00€

Martin Miller's | Nordés

15,00€

Cobalto

17,00€

Hendricks

19,00€

Monkey 47

27,00€

* Suplemento de água tônica premium
Premium tonic water supplement
Complément d'eau tonique premium 1,50€

TEQUILA

Tequila Jose Cuervo Silver

8,50€

Tequila Patrón Silver | Reposado

20,00€

MEZCAL Montelobos

21,00€



COCKTAILS DE AUTOR | SIGNATURE COCKTAILS | COCKTAILS SIGNATURES

APPLESAPHIRE

Pacheca Porto Pink, Gin Bombay Saphire, xarope de maçã, sumo lima e clara ovo

Pacheca Pink Port, Bombay Saphire gin, apple syrup, lime juice and egg white

Pacheca Porto Pink, gin Bombay Saphire, sirop de pomme, jus de citron vert et blanc d'œuf

12,00€ |

BASILISCO

Gin Hendricks, xarope pepino, gengibre, manjeriçao e sumo de lima

Hendricks gin, cucumber syrup, ginger, basil and lime juice

Gin Hendricks, sirop de concombre, gingembre, basilic et jus de citron vert

10,00€

RABELONI

Gin Beafeeter, Campari e Pacheca Porto LBV

Gin Beafeeter, Campari and Pacheca Porto LBV

Gin Beafeeter, Campari et Pacheca Porto LBV

14,00€

PORTO PASSION

Pacheca portoWhite, sumo de lima e maracujá, clara ovo e xarope baunilha

Pacheca portoWhite, lime and passion fruit juice, egg white and vanilla syrup

15,00€

EPIC COFFEE

Pacheca Porto 20 anos, Bacardi spiced, Kahlua, Frangélico e café expresso

Pacheca 20 year old Port, Bacardi spiced, Kahlua, Frangelico, espresso coffee

Pacheca Porto 20 ans d'âge, Bacardi épice, Kahlua, Frangelico, café expresso

16,00€

WHISKY SOUR DA QUINTA

Whisky Four Roses, sumo limão, xarope de lavanda, clara de ovo e zest laranja

Four Roses whisky, lemon juice, lavender syrup, egg white and orange zest

Whisky Four Roses, jus de citron, sirop de lavande, blanc d'œuf et zeste d'orange

17,00€ |



COCKTAILS CLÁSSICOS
CLASSIC COCKTAILS | COCKTAILS CLASSIC

DRY MARTINI

Gin, martini e zest limão
Gin, dry martini and lemon
Gin, martini dry et citron

🍷 13,00€

NEGRONI

Gin, campari e vermute rosso
Gin, campari and rosso vermouth
Gin, campari et vermouth rosso

🍷 16,00€

COSMOPOLITAN

Vodka Absolut citron, cointreau,
sumo de limão, arando, sumo e raspa
de laranja

*Absolut citron vodka, cointreau,
lemon juice, cranberry, juice and
orange zest*

*Vodka Absolut citron, cointreau, jus
de lemon, jus de canneberge et zeste
de orange*

🍷 18,00€

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka Absolut, gin Beefeater, rum
Plantation 3 Stars, Tequila, Triple séc e
Coca-cola

*Vodka Absolut, gin Beefeater, rum
Plantation 3 Stars, Tequila, Triple séc
and Coca-cola*

🍷 18,00€

MANHATTAN

Whiskey Canadian Club e le Quintinye
*Whiskey Canadian Club
and le Quintinye*
*Whiskey Canadian Club
avec le Quintinye*

🍷 18,00€

MOCKTAILS | COCKTAIL
NON ALCOHOLIC | COCKTAIL SANS ALCOOL

GIN FREE THYME

Sumo de lima, xarope de tomilho, Gin
Tanqueray 0% e ginger beer

*Lime juice, Thyme syrup, Tanqueray
gin 0% and ginger beer*

*Jus de citron vert, sirop de thym, gin
Tanqueray 0% et bière de gingembre*

🍷 12,00€

VIRGIN MOJITO

Sumo de lima, hortela e gingerale
Lime, mint and gingerale juice

*Jus de citron vert, de menthe et de
gingembre*

🍷 12,00€

VITAMIN SEASON PARTY

Sumo de ananás e gengibre
Pineapple and ginger juice

Jus d'ananas et de gingembre

🍷 12,00€



ESPUMANTE & CHAMPAGNE | SPARKLING WINE | VIN MOUSSEUX

Ortigão Blanc des Blancs

 7,00€  35,00€

Ortigão Rosé

 8,00€  40,00€

Ortigão Baga

 8,00€  40,00€

Ortigão Cuvée

 9,00€  45,00€

Pacheca Branco Brut Nature

 9,00€  45,00€

Pacheca Rosé Brut Nature

 9,00€  45,00€

Murganheira Velha reserva Bruto

 15,00€  75,00€

Valduga Blanc des Noirs Brut

 100,00€

Taitinger Brut

 125,00€

Deutz Brut Classic

 24,00€  120,00€

Deutz Blanc des Blancs

 170,00€

Dom Pérignon

 400,00€



CERVEJA | BEER | BIÈRE

Cerveja Nacional 33cl

*National Beer
Bière Nationale*

 5,00€

Cerveja Nacional sem álcool 33cl

*Beer alcohol free
Bière sans alcool*

 5,00€

Heinneken 25cl

 5,00€

Vedett Extra IPA 33cl

 9,50€

Erdinger Weissbier 50cl

 11,00€

Guinness Preta 33cl

 11,00€

SUMOS NATURAIS E DETOX NATURAL JUICES & DETOX JUS NATURELS ET DÉTOX

Sumo de laranja da Quinta *Orange juice | Jus d'orange*

 4,50€

Limonada da Quinta *Lemonade | Limonade*

 4,50€

Sumo de Uva *Grape juice | Jus d'raisin*

 8,00€

Sumo de Maçã de Montanha [Armamar] *Local apple juice Jus de pomme local*

 8,00€

Coca-Cola clássica ou Zero *Classic or sugar free*

 5,00€

Ice tea sabores 5,00€ *Flavoured ice tea | Thé glacé aromatisé*

 5,00€



ÁGUAS | WATER | EAU

Água sem gás 25cl | 1L

Water | Eau

3,00€ 5,00€

Água com gás 25cl | 75cl

Sparkling Water | Eau pétillante

3,00€ 5,00€

Água San Pellegrino 25cl | 75cl

Sparkling Water | Eau pétillante

4,00€ 6,00€

Água com gás sabores | 25cl

Flavors Sparkling Water

Eau pétillante

4,50€

Água tônica 25cl

Tonic Water | Eau tonique

4,50€

Ginger Ale | Ginger Beer 25cl

Soda gingembre

Eau au gingembre naturel

4,50€

CAFETARIA | COFFEE | CAFÉ

Café Expresso | Café descafeinado

Coffee | Decaffeinated

Décaféiné

3,50€

Café Americano

American coffee

4,50€

Café Expresso duplo

Double espresso coffee

Café double espresso

6,00€

Cappuccino

5,00€

Chocolate Quente

Hot chocolate | Chocolat chaud

5,00€



INFUSÕES & CHÁS INFUSIONS AND TEAS | INFUSIONS ET THÉS | WATER | EAU

Infusão Pacheca Nature

Salva, alecrim e lúcia lima
Sage, rosemary and lemon
verbena

5,00€

Infusão do Mato

Carqueja e hortelã
Spearmint and gorse

5,00€

Infusão Montanha de Sensações

Cidreira e urze
Lemon balm and heather

5,00€

Infusão do Românico Português

Cidreira e hortelã
Lemon balm and spearmint

5,00€

Infusão Floral

Funcho, sabugueiro e hipericão
Fennel, elderberry and St. John's
wort

5,00€

Infusão Vibrante

Frambueseira e calêndula
Raspberry and marigold

5,00€

Infusão Roiboo à portuguesa

Rooibos e tomilho
Rooibos and thyme

5,00€

Infusão Púrpura

Hibisco e Mirtilo
Hibiscus and blueberry leaf

5,00€

OUTRAS MISTURAS | OTHER BLENDS

CHÁ PRETO

Black tea

CHÁ VERDE

Green tea

MISTURA DAS ILHAS

Island blends

5,00€



Q.S.J.B

QUINTA
SÃO JOSÉ DO BARRILÁRIO

FAÇA UM PETISCO *

TAKE A BIT | PRENDRE UNE BOUCHÉ

** Serviço disponível as 12:00 às 00:00*

*** service available from 12 to 12 pm | service disponible du 12:00 au 00:00*

Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares

Please inform our staff about any allergies or food restrictions

Veuillez informer le personnel des allergies et intolerances alimentaires



PETISCOS DO CHEF | CHEF'S SNACKS | BOUCHÉE DU CHEF

Nachos do chef com creme de queijos
Chef's nachos with cream cheese
Nachos du chef avec fromage à la crème

5,00€ 

SOPA | SOUP | SOUPES

Sopa de Legumes da Quinta
Farm Vegetable Soup / Soupe aux légumes de la ferme

7,00€ 

SALADA | SALAD

Misto de alfaces e maçã, com passas e queijo parmesão
Mixed lettuce and apple, with sultanas and parmesan cheese
Salade mixte et pomme, avec raisins secs et parmesan

14,00€ 

Salada de peito frango com molho de iogurte e cebolinho
Chicken breast salad with yoghurt and chive dressing
Salade de blanc de poulet avec vinaigrette au yaourt et à la ciboulette

18,00€ 



TÁBUAS DO CHEF | CHEF'S BOARDS | PLANCHES DE CHEF

Tábua de queijos e compotas da seleção do Chef
Cheese board and jams from the Chef's selection
Plateau de fromages et confitures de la sélection du chef

18,00€   

Tábua de queijos seleção com enchidos fumados grelhados
Selection of cheeses with grilled smoked sausages
Plateau de fromages avec saucisses fumées grillées

36,00€  

Tábua de presunto 24 meses de cura
Smoked ham board cured for 24 months
Plateau de jambon 24 mois de maturation

18,00€  



SANDUÍCHES | SANDWICHES

Tosta mista em pão de centeio

Ham and cheese toast (rye bread) / Toast mixte sur pain de seigle

12,00€ 

Tosta de frango em pão saloio, maionese de alho e hortelã

*Chicken toast on sourdough bread, garlic and mint mayonnaise
Toast de poulet sur pain au levain, mayonnaise à l'ail et à la menthe*

14,00€ 

Baguete de sementes com salmão fumado, queijo creme sobre alfaces e cebolinho

*Seed baguette with smoked salmon and cream cheese
on lettuce and chives*

Baguette aux graines avec saumon fumé et fromage frais sur laitue et ciboulette

16,00€  

Prego de vitela em bolo do caco com Queijo da Serra e manteiga de alho

*Veal in a bolo do caco with chesse "Queijo da Serra" and garlic butter
Veau dans un bolo do caco avec du fromage "Queijo da Serra" et beurre d'ail*

19,00€  

Hambúrger de vitela Maronesa em pão brioche com queijo cheddar, bacon e ovo estrelado e salada do chef

Veal burger in a brioche bun with cheddar cheese, bacon and fried egg and chef's salad

Burger de veau dans un pain brioché avec cheddar, bacon et œuf au plat et salade du chef

21,00€   

Club sandwich em pão de forma e frango com tomate, alface, bacon e ovo estrelado

Club sandwich on bread and chicken with tomato, lettuce, bacon and fried egg

Club sandwich dans un petit pain et poulet avec tomate, laitue, bacon et œuf au plat

24,00€  



SOBREMESA | DESSERT

Texturas de chocolate em mousse com laranja desidratada e raspas frescas

Chocolate mousse textures with dehydrated orange and fresh zest
Textures de mousse au chocolat avec de l'orange séchée et zestes frais

13,00€   

Prato de frutas fresca laminada

Fresh sliced fruit plate / Assiette de fruits frais tranchés

13,00€

Bowl de iogurte grego, frutos vermelhos e crumble de maçã

Bowl of Greek yoghurt, red berries and apple crumble
Bol de yaourt grec, baies rouges et crumble aux paommes

14,00€   

Crepe com caramelo salgado e sorbet de Maçã de Armamar

Crepe with salted caramel and Armamar apple sorbet
Crêpe au caramel salé et sorbet pomme Armamar

17,00€    

ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Estando cientes das preocupações que são geradas ao deslocar-se à Quinta do Barrilário Restaurante para quem tenha alergias ou intolerâncias alimentares, a Quinta do Barrilário dispõe de uma legenda com as respetivas substâncias alergénicas, permitindo assim disfrutar da refeição com segurança e sem riscos. Em caso de dúvida, consulte o nosso colaborador.

Being aware of the concerns that are generated when going to the Quinta do Barrilário, for those who have food allergies or intolerances, Quinta do Barrilário has a legend with the respective allergenic substances, thus allowing you to enjoy your meal safely and without risk. If in doubt, please consult our staff member.

Conscient des inquiétudes qui sont générées lors de la fréquentation des The Wine House Restaurante, pour ceux qui ont des allergies ou intolérances alimentaires, Quinta da Pacheca dispose d'une légende avec les substances allergènes respectives, vous permettant ainsi de profiter de votre repas en toute sécurité et sans risque. En cas de doute, veuillez consulter un membre de notre personnel.

Por favor, informe a equipa sobre alergias ou intolerâncias alimentares.

Please inform our staff for any allergies or food restrictions.

Veuillez informer le personnel des allergies et intolérances alimentaires.



Glúten • Gluten



Mostarda • Mustard •
Moutarde



Crustáceos • Crustaceans •
Crustacés



Aipo • Celery • Céleri



Ovos • Eggs • oeufs



Amendoim • Peanuts •
Cacahuètes



Sulfitos • Sulfites



Soja • Soy



Tremoço • Lupin



Peixes • Fish • Poisson



Leite • Milk • Lait



Molusco • Shellfish • Mol-
lusques



Frutos de casca rija • Nuts
• Noix



Sementes de Sésamo •
Sesame Seeds
Grain de Sésame