

# 1871

BAR & LOUNGE

PT

EN

# 1871

BAR & LOUNGE

{ Um espaço para descontrair e desfrutar de momentos de lazer num ambiente acolhedor e sofisticado, onde a tradição e inovação se encontram!



# 1871

BAR & LOUNGE

## BIFANAS

Todas as nossas bifanas têm a sua personalidade, respeitando sempre a alma portuguesa.

### Bifana Portuguesa



€ 8,00

Para os mais tradicionais, a Bifana Portuguesa ganhou nova vida sem perder a sua essência, numa homenagem à nossa tradição, mas com um toque contemporâneo que a faz brilhar nos tempos modernos.

### Bifana em Vinha d'Alho



€ 8,00

Para os amantes de sabores robustos, a Bifana em Vinha d'Alho, onde a carne de porco é marinada em alho e vinho tinto, absorvendo ainda mais os temperos tradicionais, dando-lhe um sabor irresistível, que o obriga a repetir.

### Bifana de Cachaço com Molho de Leitão



€ 8,00

Para os apreciadores de leitão, a ousada Bifana de Cachaço com Molho de Leitão oferece um sabor intenso, complementado por um molho que mistura o toque crocante e picante do leitão.

### Bifana de Costela Mendinha à Nossa Moda



€ 8,20

A Bifana de Costela Mendinha à Nossa Moda, com carne de vitela suculenta e tenra, desmancha-se na boca a cada mordida, e desfaz-se em sabor e em identidade.

### Bifana Vegetariana



€ 8,00

Para os vegetarianos criamos a Bifana Vegetariana, feita com proteínas vegetais, marinada com os mesmos temperos tradicionais, garantindo-lhe o sabor autêntico.

## Acompanhamento: Chips























Bifanas sem Glúten mediante pedido

# 1871

BAR & LOUNGE

## SNACKS

As nossas sandes valorizam ingredientes e receitas tradicionais, proporcionando uma verdadeira imersão nos sabores locais.

Torrada com Manteiga Pão	 	€ 3,00
Tosta Mista Pão, queijo e fiambre	 	€ 4,80
Francesinha Pão de forma tostado, bife de vaca, linguiça, salsicha fresca, fiambre, queijo derretido, e molho de Francesinha	   	€ 14,00
Francesinha com Ovo Pão de forma tostado, bife de vaca, linguiça, salsicha fresca, fiambre, queijo derretido, ovo e molho de Francesinha	    	€ 14,50
Prego no Pão Pão, bife da vazia, alho e mostarda (ou outros molhos à escolha)	 	€ 9,00
Prego Misto no Pão Pão, bife da vazia, queijo, fiambre, alho e mostarda (ou outros molhos à escolha)	  	€ 9,00
Sandes de Presunto Presunto curado, fatia de queijo, e um toque de azeite LAVANDEIRA	  	€ 9,50
Pãezinhos de Chouriço a Sair do Forno Pão artesanal com chouriço assado		€ 8,00

# 1871

BAR & LOUNGE

## SALADAS










As nossas saladas combinam a frescura de ingredientes naturais e saborosos ideais para uma refeição equilibrada, cheia de cor e de sabor.

- Salada de Atum   € 14,00  
Alface, cenoura, cebola, tomate, milho doce, azeitonas, croutons, cebola frita, fruta, queijo fresco, molho de iogurte e molho de vinagrete
- Salada de Salmão Fumado   € 15,00  
Alface, cenoura, cebola, tomate, milho doce, uvas sultanas, azeitonas, croutons, cebola frita, fruta, queijo fresco, molho de iogurte e molho de vinagrete
- Salada de Bacalhau Desfiado   € 16,00  
Bacalhau desfiado, grão-de-bico, cebola, salsa, ovo cozido, azeitonas, azeite e vinagre
- Salada de Feijão-Frade com Atum   € 14,00  
Feijão-frade, atum, cebola, salsa, ovo cozido, azeite e vinagre
- Salada de Tomate e Queijo Fresco com Orégãos   € 15,00  
Tomate, queijo fresco, orégãos, azeite e vinagre balsâmico
- Salada de Alface com Queijo da Serra e Nozes    € 16,00  
Alface, queijo da Serra da Estrela, nozes, maçã, azeite e vinagre balsâmico
- Salada de Frango  € 18,00  
Peito de frango grelhado, alface, tomate cherry, pepino, iogurte natural, hortelã e azeite

# 1871

BAR & LOUNGE

## PARA PICAR

Tábua de Queijos  	€ 12,00
Queijos variados, acompanhados de pão e azeite	
Tábua de Enchidos  	€ 15,00
Enchidos variados, acompanhados de pão e azeite	
Tábua Mista   	€ 18,00
Queijos e enchidos variados, acompanhados de pão e azeite	
Pica Pau 	€ 11,00
Carnes variadas e molho especial	
Moelas 	€ 11,00
Moelas de frango com molho picante	

## A ACOMPANHAR

Chips Artesanais	€ 4,00
Chips Batata Doce	€ 3,50
Cesto de Pão	€ 3,00

Molhos Tradicionais.

Molhos Caseiros confeccionados à base de produtos locais.

# AS NOSSAS CASTAS

O **Avesso** é uma variedade de uva branca autóctone de Portugal, mais conhecida pela sua presença na região do Douro verde, situada no noroeste do país. Esta casta é particularmente cultivada na sub-região de Baião, que, devido às suas condições climáticas e geográficas específicas (terroir), favorece a produção de vinhos distintos a partir desta uva.

O Avesso distingue-se das outras castas da região por produzir vinhos mais encorpados e com maior teor alcoólico. Perfil aromático complexo, com notas de frutas cítricas, maçã e pera, juntamente com nuances minerais, o que confere aos vinhos uma frescura equilibrada e acidez suave.

Associada à produção de vinhos de qualidade e com capacidade de envelhecimento superior ao que se espera habitualmente dos vinhos verdes, esta casta é bastante procurada e cultivada noutras regiões do país.

O **Arinto** é uma das uvas brancas mais antigas e versáteis de Portugal, conhecida pela sua frescura e acidez marcante.

Os seus vinhos são caracterizados pela sua excelente acidez natural, com grande potencial de envelhecimento e uma frescura prolongada. Aromaticamente, destacam-se as notas de frutas cítricas, como limão e toranja, complementadas por nuances de maçã verde, pera e uma leve mineralidade, dependendo do terroir. Com o tempo, os vinhos podem desenvolver complexos aromas de mel e frutos secos, mantendo a sua vivacidade.

É cultivada em várias regiões de Portugal, como o Alentejo, a Bairrada, a região dos Vinhos Verdes e a sub-região de Baião, adaptando-se bem às condições locais, mantendo a frescura característica mesmo em climas mais quentes, desempenhando um papel importante em vinhos brancos frescos e equilibrados.

A casta Arinto, pela sua versatilidade e capacidade de adaptação, continua a ser uma casta fundamental na viticultura portuguesa, destacando-se tanto em vinhos varietais quanto em blends de grande qualidade.

O **Chardonnay**, com origem na região da Borgonha, França, é uma das castas de uvas brancas mais famosas e amplamente cultivadas no mundo. Contudo, é altamente adaptável, o que lhe permite ser cultivada em diversas regiões vinícolas, desde climas frios a quentes, resultando em diferentes estilos de vinho, mas sempre mantendo a sua elegância e complexidade.

Em Portugal, a casta tem vindo a ganhar grande popularidade, sendo cultivada em várias regiões do País e demonstrando grande adaptabilidade à sub-região de Baião. Geralmente é utilizada em blend com outras variedades locais, contribuindo com frescura, estrutura e aromas de frutas brancas e cítricas. A sua acidez natural e adaptabilidade tornam a casta Chardonnay uma excelente escolha para a produção de vinhos tranquilos e espumantes de alta qualidade.

# CARTA DE VINHOS



## Os LAVANDEIRA Brancos

	Copo	Garrafa
LAVANDEIRA Elmo		€ 12,00
LAVANDEIRA Avesso		€ 18,00
LAVANDEIRA Arinto		€ 18,00
LAVANDEIRA Blend		€ 18,00
LAVANDEIRA Avesso Escolha	€ 6,00	€ 19,00
LAVANDEIRA Reserva (2022)		€ 25,00

## O LAVANDEIRA Tinto

LAVANDEIRA Tinto Grande Reserva (2022)	€ 9,00	€ 26,00
--	--------	---------

## O LAVANDEIRA Espumante

LAVANDEIRA Blanc de Blancs 0,75lts	€ 5,00	€ 18,00
LAVANDEIRA Blanc de Blancs 1,5lts		€ 35,00

“Ubi vinum ibi Venus”

Tradução: Onde há vinho, há Vénus.

Significado: O vinho frequentemente está associado ao amor e ao prazer.



# CARTA DE VINHOS

## VINHO DO PORTO

O Vinho do Porto é produzido exclusivamente na região do Douro. Mais doce e com maior teor alcoólico que o vinho de mesa, devido à adição de aguardente vínica durante o processo de fermentação que a interrompe preservando os açúcares naturais da uva. As principais castas são Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca. Dos Ruby, Tawny aos Vintage, que variam em sabor, envelhecimento e cor, são a companhia ideal para momentos especiais ou no acompanhamento de sobremesas.

	Cálice
Porto Extra Dry Burmester	€ 8,00
Quinta do Portal 10 Anos	€ 12,00
Burmester Tawny	€ 6,00
Meandro Finest Reserve	€ 25,00
Quinta do Noval Black	€ 10,00

“Vino vendibili suspensa hedera non opus est”

Tradução: Para o vinho se vender bem, não é necessário pendurar a hera (símbolo das tavernas).

Significado: Um bom produto, como um bom vinho, não precisa de propaganda para atrair compradores.

# 1871

BAR & LOUNGE

## SANGRIAS

A sangria é uma bebida vibrante que une o melhor do vinho/espumante com frutas frescas e especiarias, criando um sabor irresistível. É a escolha perfeita para momentos de descontração e celebração.

### SANGRIA DE VINHO

Jarro

Sangria de Espumante

€ 32,00

Sangria de Vinho Tinto

€ 25,00

Sangria Rosé

€ 28,00

### SANGRIA DA NATUREZA

Jarro

Água Aromatizada com Frutos Vermelhos

€ 15,00

Água Aromatizada com Laranja e Limão

€ 15,00

# 1871

BAR & LOUNGE

## WHISKYS

Jack Daniels Old n.º 7 (5cl)	€ 12,00
Bushmills (5cl)	€ 12,00
JB 15 anos (5cl)	€ 12,00
Dewar's 12 anos (5cl)	€ 12,00
Macallan 12 anos (5cl)	€ 20,00
Nikka From The Barrel (5cl)	€ 16,00
Johnnie Walker Red Label (5cl)	€ 10,00
Johnnie Walker Black Label (5cl)	€ 14,00

## LICORES

Licor Beirão (4cl)	€ 6,00
Tia Maria (4cl)	€ 8,00
Frangelico (4cl)	€ 8,00
Mozart Gold (4cl)	€ 8,00
Mozart White (4cl)	€ 8,00
Mozart Dark (4cl)	€ 8,00
Irish Cream Carolans (4cl)	€ 8,00
Jägermeister (4cl)	€ 8,00
Limoncello Vila Massa (4cl)	€ 8,50
Grand Marnier Rouge (4cl)	€ 12,00

# 1871

## BAR & LOUNGE

### COGNACS

Courvoisier v.s. Cx Ind (4cl) € 14,00

### APERITIVOS / DIGESTIVOS

Ponte de Marante (4cl) € 8,00

Medronho Sulista (4cl) € 14,00

CR&F Reserva (4cl) € 12,00

CR&F Reserva Extra (4cl) € 16,00

CR&F Xo Fine & Rare (4cl) € 20,00

Ginginha € 8,00

Amarguinha € 6,00

Aguardente Velha € 8,00

Campari € 8,00

### TEQUILHAS

Sierra Silver(5cl) € 8,00

Komos Anejo Cristalino (5cl) € 20,00

### CERVEJAS NACIONAIS

Super Bock (33cl) € 3,50

Super Bock sem Álcool (33cl) € 3,00

Super Bock Stout (33cl) € 3,00

Super Bock Seleção 1927 Bavaria Weiss (33cl) € 5,00

Super Bock Seleção 1927 Munich Dunkel (33cl) € 5,00





# 1871

BAR & LOUNGE

## COCKTAILS

Aprecie um cocktail enquanto desfruta de uma paisagem deslumbrante.

## OS NOSSOS

Cocktail 1871 	€ 7,50
Lavadeira Avesso, limoncello, G.Marnier, Mozart White	
Cocktail Elmo® 	€ 10,00
Lavadeira Avesso, G.Marnier, açúcar mascavado, Angostura Bitter, laranja	
Cocktail Avesso  	€ 7,00
Lavadeira Avesso, Cointreau, sumo de limão, clara de ovo, limão	

## OS CLÁSSICOS

Cosmopolitan	€ 7,30
Vodka, licor de laranja, sumo de cranberry, sumo de limão ou lima	
Piña Colada	€ 7,60
Rum branco, sumo de ananás, leite de coco	
Mojito	€ 8,40
Rum branco, folhas de hortelã, açúcar, sumo de limão, água com gás ou refrigerante	
Capirinha	€ 7,50
Cachaça, limão, açúcar	
Margarita	€ 9,00
Tequila, licor de laranja, sumo de limão, sal	

# 1871

BAR & LOUNGE

## MOCKTAILS

Mocktails são bebidas elaboradas com sumo de fruta, refrigerantes, ervas, especiarias e outros aromatizantes, sem adição de álcool. São projetados para oferecer a mesma experiência sofisticada e saborosa dos cocktails tradicionais.

Mocktail 1871	€ 8,00
Sumo de toranja, sumo de laranja, sumo de limão, granadina, água com gás	
Virgin Mojito	€ 6,50
Folhas de hortelã, sumo de limão e refrigerante ou água com gás	
Piña Colada	€ 6,50
Sumo de ananás, leite de coco	
Shirley Temple	€ 7,00
Refrigerante de limão, licor de granadina	
Virgin Mary	€ 8,50
Sumo de tomate, sumo de limão, molho inglês, molho de pimenta, sal, pimenta-do-reino	
Cinderella	€ 9,00
Sumo de laranja, sumo de ananás, licor de granadina	
Fruit Punch	€ 9,50
Sumo de laranja, sumo de ananás, sumo de limão, refrigerante ou água com gás, frutas picadas	
Strawberry Basil Smash	€ 9,00
Sumo de limão, morangos, folhas de manjeriço, açúcar	

# 1871

BAR & LOUNGE

## GINS

Gin Bulldog	€ 12,00
Gin Larios 12 Anos	€ 10,00
Gin Larios Rosé	€ 10,00
Gin Tanqueray	€ 12,00
Gin Bombay	€ 10,00
Gin Hendricks	€ 14,00
Gin Roku	€ 14,00
Gin Nikka	€ 16,00
Gin Sharish	€ 13,00
Gin G Vine	€ 16,00

## VODKA

Sky Vodka	€ 10,00
Nikka Coffey Vodka	€ 16,00
Soplica Staropolska	€ 16,00
Zubrovka Czarna	€ 10,00

# 1871

BAR & LOUNGE

## ÁGUAS

Água Mineral Natural (70cl)	€ 2,50
Água com Gás (70cl)	€ 2,50
Água das Pedras (25cl)	€ 2,50
Água Tónica (20cl)	€ 3,00

## SUMOS NATURAIS

Limonada	€ 2,50
Sumo de Laranja	€ 3,50







## REFRIGERANTES

Coca Cola (35cl)	€ 3,00
Coca Cola Zero (35cl)	€ 3,00
Sprite (35cl)	€ 3,00
Nestea Limão (30cl)	€ 3,00
Nestea Pêssego (30cl)	€ 3,00
Nestea Manga – Ananás (30cl)	€ 3,00



# 1871

BAR & LOUNGE

Espresso	€ 2,00
Americano	€ 2,00
Café Pingado 	€ 2,20
Macchiato 	€ 3,00
Café com Leite 	€ 3,50
Café com Bebida Vegetal	€ 4,50
Café Duplo	€ 2,50
Abatanado 	€ 2,50
Descafeinado	€ 1,80
Cappuccino 	€ 5,00
Cappuccino com Bebida Vegetal	€ 7,00
Chocolate Quente 	€ 7,00
Chá Preto	€ 2,50
Chá Verde	€ 2,50
Carioca de Limão	€ 2,00
Chá da Época	€ 2,00

# 1871

BAR & LOUNGE

O 1871 Bar & Lounge é um convite para uma viagem no tempo. Inspirado no número da Casa da Lavadeira que, atualmente, integra o Hotel, e num dos momentos mais vibrantes da história intelectual de Portugal, o 1871 celebra a efervescência cultural e o espírito inovador desta geração do século XIX: um grupo de jovens escritores e pensadores que ansiavam por reformar a sociedade e modernizar o pensamento português.

Eça de Queirós, uma das figuras mais emblemáticas desta época e de Baião, destacou-se pela sua visão crítica e pelo desejo de transformar a literatura e a sociedade. Foi um dos protagonistas das Conferências do Casino, realizadas em 1871, que trouxeram novas ideias de progresso e modernidade, desafiando as estruturas estabelecidas e promovendo um debate intenso sobre os caminhos que o país deveria seguir. Estas conferências tornaram-se um símbolo de liberdade intelectual e inovação, ecoando até hoje como um marco de renovação cultural.

O 1871 Bar & Lounge homenageia essa ousadia e criatividade, proporcionando um ambiente acolhedor e sofisticado, onde histórias se encontram e conversas fluem, tal como nos salões literários do século XIX. Cada detalhe, desde a decoração elegante até à seleção cuidadosa de vinhos e cocktails artesanais, inspira-se na riqueza da região e na sofisticação clássica que caracteriza a época.

Aqui, os hóspedes são convidados a saborear momentos que celebram a tradição e a modernidade, num espaço que reflete o espírito dinâmico de 1871, um ano que marcou a busca por uma nova identidade cultural e nacional.

# 1871

BAR & LOUNGE

{ (...) diante de nós se dividiam matutivamente, mais brancos entre o verde matutino, os caminhos coleantes da quinta, toda a sua pressa findava, e penetrava na Natureza com a reverente lentidão de quem penetra num templo. E repetidamente sustentava ser «contrário à Estética, à Filosofia, e à Religião andar depressa através dos campos». De resto, com aquela subtil sensibilidade bucólica que nele se desenvolvera, e incessantemente se afinava, qualquer breve beleza, do ar ou da terra, lhe bastava para um longo encanto.”

Eça de Queirós em “A Cidade e as Serras”

# 1871

BAR & LOUNGE

## LISTA DE ALERGÉNIOS ALIMENTARES



Glúten



Ovos



Sulfitos



Mostarda



Mariscos  
e Moluscos

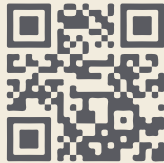


Lactose

# 1871

BAR & LOUNGE

{ A space to unwind and enjoy leisure moments in a cozy and sophisticated environment, where tradition and innovation meet!





# 1871


BAR & LOUNGE

## BIFANAS


All our *bifanas* have their own personality, always honoring the Portuguese spirit.

***Bifana Portuguesa***   € 8,00


For those who prefer something more traditional, the *Bifana Portuguesa* has been revitalized without losing its essence, honoring Portuguese tradition while adding a contemporary touch that makes it shine in modern times.

***Bifana in Vinha d'Alho***   € 8,00



For lovers of robust flavors, the *Bifana in Vinha d'Alho*, where the pork is marinated in garlic and red wine, absorbs even more of the traditional spices. It results in an irresistible taste that leaves you wanting more.

**Pork Neck with *Leitão* Sauce *Bifana***   € 8,00

For those who appreciate leitão, the bold Pork Neck with *Leitão* Sauce *Bifana* offers an intense flavor, complemented by a sauce that blends the crispy and spicy notes of the pig.

***Mendinha* Rib in Our Style *Bifana***   € 8,20

The *Mendinha* Rib in Our Style *Bifana*, made with succulent and tender veal, melts in your mouth with each bite bursting with flavor and identity.

**Vegetarian *Bifana***   € 8,00

For the vegetarians we created the Vegetarian *Bifana*, made with plant-based proteins, marinated in the same traditional spices to ensure authentic flavor.

**Side Dish:** Chips

Gluten-Free *Bifanas* upon Request

# 1871

## BAR & LOUNGE

### SNACKS

Our sandwiches highlight traditional ingredients and recipes, providing a true immersion into local flavors.

Toasted Sandwich with Butter Bread	 	€ 3,00
Portuguese-Style Ham and Cheese Toast Bread, cheese, and ham	 	€ 4,80
<i>Francesinha</i> Toasted white bread, beef steak, linguíça (Portuguese smoked sausage), fresh sausage, ham, melted cheese, and <i>Francesinha</i> sauce	   	€ 14,00
<i>Francesinha</i> with Egg Toasted white bread, beef steak, linguíça, fresh sausage, ham, melted cheese, egg, and <i>Francesinha</i> sauce	    	€ 14,50
<i>Prego</i> Sandwich Bread, thin-cut beef steak, garlic, and mustard (or other sauces of choice)	 	€ 9,00
Cheese and Ham <i>Prego</i> Sandwich Bread, thin-cut beef steak, cheese, ham, garlic, and mustard (or other sauces of choice)	  	€ 9,00
Cured Ham Sandwich Cured ham, a slice of cheese, olive oil, and a touch of LAVANDEIRA olive oil	  	€ 9,50
Chourizo Rolls Fresh from the Oven Homemade bread with roasted chourizo		€ 8,00

# 1871

BAR & LOUNGE

## SALADS

Our salads combine the freshness of natural and flavourful ingredients, ideal for a balanced meal full of colour and taste.










- Tuna Salad   € 14,00  
Lettuce, carrot, onion, tomato, sweet corn, olives, croutons, fried onion, pineapple, fresh cheese, yogurt dressing, and vinaigrette
- Smoked Salmon Salad   € 15,00  
Lettuce, carrot, onion, tomato, sweet corn, olives, croutons, fried onion, pineapple, fresh cheese, yogurt dressing, and vinaigrette
- Shredded Codfish Salad   € 16,00  
Shredded codfish, chickpeas, onion, parsley, boiled egg, black olives, olive oil, and vinegar
- Black-Eyed Pea and Tuna Salad   € 14,00  
Black-eyed peas, tuna, onion, parsley, boiled egg, olive oil, and vinegar
- Tomato and Fresh Cheese Salad with Oregano   € 15,00  
Tomato, fresh cheese, oregano, olive oil, and balsamic vinegar
- Lettuce Salad with Serra Cheese and Walnuts    € 16,00  
Lettuce, Serra da Estrela cheese, walnuts, apple, olive oil, and balsamic vinegar
- Chicken Salad  € 18,00  
Grilled chicken breast, lettuce, arugula, cherry tomatoes, cucumber, natural yogurt, mint, and olive oil



# 1871

BAR & LOUNGE

## TO SHARE

Cheese Board	 	€ 12,00
Selection of cheeses served with bread and olive oil		
Cured Meats Board	 	€ 15,00
Selection of cured meats served with bread and olive oil		
Mixed Board	  	€ 18,00
Selection of cheeses and cured meats served with bread and olive oil		
Pica Pau		€ 11,00
Varied meats with special sauce		
<i>Gizzard</i>		€ 11,00
Chicken gizzard with hot sauce		

## SIDE DISHES

Artisanal Chips	€ 4,00
Sweet Potato Chips	€ 3,50
Bread	€ 3,00

Traditional Sauces.

Homemade sauces prepared with local products.

# OUR GRAPE VARIETIES

**Avesso** is an indigenous white grape variety from Portugal, most known for its presence in the Douro Verde region, located in the country's northwest. This grape is particularly cultivated in the Baião sub-region, which, due to its specific climatic and geographical conditions (terroir), favors the production of distinctive wines from this grape.

Avesso stands out from other varieties in the region by producing fuller-bodied wines with higher alcohol content. It has a complex aromatic profile, with notes of citrus fruits, apple, and pear, along with mineral nuances, giving the wines a balanced freshness and smooth acidity.

Associated with the production of high-quality wines capable of aging better than typically expected from Vinho Verde, this variety is highly sought after and cultivated in other regions of the country.

**Arinto** is one of the oldest and most versatile white grape varieties in Portugal, known for its freshness and pronounced acidity.

Wines made from Arinto are characterized by their excellent natural acidity, great aging potential, and prolonged freshness. Aromatically, they highlight notes of citrus fruits such as lemon and grapefruit, complemented by hints of green apple, pear, and a light minerality, depending on the terroir. Over time, these wines can develop complex aromas of honey and dried fruits while maintaining their liveliness.

Arinto is cultivated in various regions of Portugal, including Alentejo, Bairrada, the Vinho Verde region, and the Baião sub-region, adapting well to local conditions while preserving its characteristic freshness even in warmer climates. It plays an important role in producing fresh and balanced white wines.

Due to its versatility and adaptability, the Arinto grape continues to be a fundamental variety in Portuguese viticulture, excelling in both varietal wines and high-quality blends.

The **Chardonnay**, originating from the Burgundy region of France, is one of the most famous and widely cultivated white grape varieties in the world. However, it is highly adaptable, which allows it to be grown in various wine regions, from cold to warm climates, resulting in different styles of wine while always maintaining its elegance and complexity.

In Portugal, the variety has been gaining great popularity, being cultivated in various regions of the country and demonstrating great adaptability to the sub-region of Baião. It is usually used in blends with other local varieties, contributing freshness, structure, and aromas of white and citrus fruits. Its natural acidity and adaptability make the Chardonnay grape an excellent choice for producing high-quality still and sparkling wines.

# WINE LIST



	Glass	Bottle
<b>The LAVANDEIRA WHITES</b>		
LAVANDEIRA Elmo		€ 12,00
LAVANDEIRA Avesso		€ 18,00
LAVANDEIRA Arinto		€ 18,00
LAVANDEIRA Blend		€ 18,00
LAVANDEIRA Avesso Escolha	€ 6,00	€ 19,00
LAVANDEIRA Reserva (2022)		€ 25,00
<b>The LAVANDEIRA Red</b>		
LAVANDEIRA Tinto Grande Reserva (2022)	€ 9,00	€ 26,00
<b>The LAVANDEIRA Sparkling Wine</b>		
LAVANDEIRA Blanc de Blancs 0,75lts	€ 5,00	€ 18,00
LAVANDEIRA Blanc de Blancs 1,5lts		€ 35,00

“Ubi vinum ibi Venus”

Translation: Where there is wine, there is Venus.

Meaning: Wine is often associated with love and pleasure.

# WINE LIST

## PORT WINE

Port Wine is produced exclusively in the Douro region. It is sweeter and has a higher alcohol content than table wine, due to the addition of grape spirit during the fermentation process, which stops it and preserves the natural sugars of the grape. The main grape varieties are Touriga Nacional, Tinta Roriz, and Touriga Franca. From Ruby and Tawny to Vintage, Port Wines vary in flavor, aging, and color, making it the ideal companion for special moments or pairing with desserts.

	Glass
Porto Extra Dry Burmester	€ 8,00
Quinta do Portal 10 Anos	€ 12,00
Burmester Tawny	€ 6,00
Meandro Finest Reserve	€ 25,00
Quinta do Noval Black	€ 10,00

“Vino vendibili suspensa hedera non opus est”

Translation: To sell wine well, it is not necessary to hang the ivy (a symbol of taverns).

Meaning: A good product, like good wine, does not need advertising to attract buyers.

# 1871

BAR & LOUNGE

## SANGRIA

Sangria is a vibrant drink that combines the best of wine/sparkling wine with fresh fruits and spices, creating an irresistible flavour. It is the perfect choice for moments of relaxation and celebration.

### WINE SANGRIA

Jug

Sparkling Wine Sangria

€ 32,00

Red Wine Sangria

€ 25,00

Rosé Sangria

€ 28,00

### NATURE SANGRIA

Jug

Red Fruits Flavoured Water

€ 15,00

Orange and Lemon Fruits Flavoured Water

€ 15,00

# 1871

BAR & LOUNGE

## WHISKYS

Jack Daniels Old n.º 7 (5cl)	€ 12,00
Bushmills (5cl)	€ 12,00
JB 15 years (5cl)	€ 12,00
Dewar's 12years (5cl)	€ 12,00
Macallan 12 years (5cl)	€ 20,00
Nikka From The Barrel (5cl)	€ 16,00
Johnnie Walker Red Label (5cl)	€ 10,00
Johnnie Walker Black Label (5cl)	€ 14,00

## LIQUEURS

Licor Beirão (4cl)	€ 6,00
Tia Maria (4cl)	€ 8,00
Frangelico (4cl)	€ 8,00
Mozart Gold (4cl)	€ 8,00
Mozart White (4cl)	€ 8,00
Mozart Dark (4cl)	€ 8,00
Irish Cream Carolans (4cl)	€ 8,00
Jägermeister (4cl)	€ 8,00
Limoncello Vila Massa (4cl)	€ 8,50
Grand Marnier Rouge (4cl)	€ 12,00

# 1871

BAR & LOUNGE

## COGNACS

Courvoisier v.s. Cx Ind (4cl) € 14,00

## APERITIFS / DIGESTIFS

Ponte de Marante (4cl) € 8,00

Medronho Sulista (4cl) € 14,00

CR&F Reserva (4cl) € 12,00

CR&F Reserva Extra (4cl) € 16,00

CR&F Xo Fine & Rare (4cl) € 20,00

Ginginha € 8,00

Amarguinha € 6,00

Aguardente Velha € 8,00

Campari € 8,00

## TEQUILLAS

Sierra Silver(5cl) € 8,00

Komos Anejo Cristalino (5cl) € 20,00

## NATIONAL BEERS

Super Bock (33cl) € 3,50

Super Bock sem Álcool (33cl) € 3,00

Super Bock Stout (33cl) € 3,00

Super Bock Seleção 1927 Bavaria Weiss (33cl) € 5,00

Super Bock Seleção 1927 Munich Dunkel (33cl) € 5,00





# 1871

BAR & LOUNGE

## COCKTAILS

Enjoy a cocktail while appreciating a stunning view.

## OUR SELECTION

Cocktail 1871 	€ 7,50
Lavandeira Avesso, limoncello, Grand Marnier, Mozart White	
Cocktail Elmo® 	€ 10,00
Lavandeira Avesso, Grand Marnier, brown sugar, Angostura Bitter, orange	
Cocktail Avesso  	€ 7,00
Lavandeira Avesso, Cointreau, lemon juice, egg white, lemon	

## THE CLASSICS

Cosmopolitan	€ 7,30
Vodka, orange liqueur, cranberry juice, lemon or lime juice	
Piña Colada	€ 7,60
White rum, pineapple juice, coconut milk	
Mojito	€ 8,40
White rum, mint leaves, sugar, lime juice, sparkling water or soda	
Capirinha	€ 7,50
Cachaça, lime, sugar	
Margarita	€ 9,00
Tequila, orange liqueur, lime juice, salt	



# 1871

BAR & LOUNGE

## MOCKTAILS

Mocktails are beverages crafted with fruit juices, sodas, herbs, spices, and and other flavourings, without the addition of alcohol. They are designed to provide the same sophisticated and flavourful experience as traditional cocktails.

Mocktail 1871 Grapefruit juice, orange juice, lemon juice, grenadine, sparkling water	€ 8,00
Virgin Mojito Mint leaves, lime juice, and soda or sparkling water	€ 6,50
Piña Colada Pineapple juice, coconut milk	€ 6,50
Shirley Temple Lemon-lime soda, grenadine liqueur	€ 7,00
Virgin Mary Tomato juice, lemon juice, Worcestershire sauce, hot sauce, salt, black pepper	€ 8,50
Cinderella Orange juice, pineapple juice, grenadine liqueur	€ 9,00
Fruit Punch Orange juice, pineapple juice, lemon juice, soda or sparkling water, chopped fruits	€ 9,50
Strawberry Basil Smash Lime juice, strawberries, basil leaves, sugar	€ 9,00

# 1871

BAR & LOUNGE

## GINS

Gin Bulldog	€ 12,00
Gin Larios 12 Anos	€ 10,00
Gin Larios Rosé	€ 10,00
Gin Tanqueray	€ 12,00
Gin Bombay	€ 10,00
Gin Hendricks	€ 14,00
Gin Roku	€ 14,00
Gin Nikka	€ 16,00
Gin Sharish	€ 13,00
Gin G Vine	€ 16,00

## VODKA

Sky Vodka	€ 10,00
Nikka Coffey Vodka	€ 16,00
Soplica Staropolska	€ 16,00
Zubrovka Czarna	€ 10,00

# 1871

## BAR & LOUNGE

### WATER

Still Water (70cl)	€ 2,50
Sparkling Water (70cl)	€ 2,50
<i>Água das Pedras</i> · Sparkling Water (25cl)	€ 2,50
Tonic Water (20cl)	€ 3,00

### NATURAL JUICES







Lemonade	€ 2,50
Orange Juice	€ 3,50

### SODAS

Coke (35cl)	€ 3,00
Coke Zero (35cl)	€ 3,00
Sprite (35cl)	€ 3,00
Lemon Nestea · Iced Tea (30cl)	€ 3,00
Peach Nestea · Iced Tea (30cl)	€ 3,00
Mango and Pineapple Nestea · Iced Tea (30cl)	€ 3,00

# 1871

## BAR & LOUNGE

Espresso	€ 2,00
Americano	€ 2,00
Espresso with a Dash of Milk 	€ 2,20
Macchiato 	€ 3,00
Coffee with Milk 	€ 3,50
Coffee with Plant-Based Drink	€ 4,50
Double Coffee	€ 2,50
Espresso in a Large Cup 	€ 2,50
Decaff	€ 1,80
Cappuccino 	€ 5,00
Cappuccino with Plant-Based Drink	€ 7,00
Hot Chocolate 	€ 7,00
Black Tea	€ 2,50
Green Tea	€ 2,50
Lemon Carioca	€ 2,00
Seasonal Tea	€ 2,00

# 1871

BAR & LOUNGE

1871 Bar & Lounge is an invitation to a journey through time. Inspired by the number of Casa da Lavandeira, which currently integrates the Hotel, and one of the most vibrant moments in Portugal's intellectual history, 1871 celebrates the cultural effervescence and innovative spirit of this 19<sup>th</sup> century generation: a group of young writers and thinkers eager to reform society and modernize the Portuguese thought.

Eça de Queirós, one of the most emblematic figures of this era and of Baião, stood out for his critical vision and desire to transform literature and society. He was one of the protagonists of the Casino Conferences, held in 1871, which brought forth new ideas of progress and modernity, challenging established structures and promoting intense debate about the paths the country should take. These conferences became a symbol of intellectual freedom and innovation, resonating to this day as a landmark of cultural renewal.

The 1871 Bar & Lounge pays homage to that boldness and creativity, providing a cozy and sophisticated environment where stories intertwine and conversations flow, much like in the literary salons of the 19<sup>th</sup> century. Every detail, from the elegant decor to the careful selection of wines and artisanal cocktails, draws inspiration from the richness of the region and the classic sophistication characteristic of those times.

Here, guests are invited to savour moments that celebrate tradition and modernity in a space that reflects the dynamic spirit of 1871, a year that marked the quest for a new cultural and national identity.

# 1871

BAR & LOUNGE

{ (...) before us, the morning paths of the estate, whiter against the morning green, divided themselves, all their hurry fading away, penetrating into Nature with the reverent slowness of one entering a temple. And he repeatedly maintained that it was 'contrary to Aesthetics, Philosophy, and Religion to hurry through the fields.' Furthermore, with that subtle bucolic sensibility that had developed in him and was incessantly refined, any brief beauty, of the air or the earth, was enough for him to find a long enchantment."

Eça de Queirós in "A Cidade e as Serras"

# 1871

BAR & LOUNGE

## LIST OF FOOD ALLERGENS



Gluten



Eggs



Sulfites



Mustard



Shellfish and  
Molluscs



Lactose

DOURO  
**LAVANDEIRA**  
NATURE & WELLNESS

VAT Included at the Legal Rate in Force.



TheFork 