



W E L L I N G T O N

SIGNATURE COCKTAILS



Wellington Sour

Inspirado no clássico Whisky Sour, a adição do louro e do ginger ale, dá origem a uma criação inovadora, plena de aromas e perfeita para ser apreciada a qualquer hora do dia.

Inspired by the classic Whisky Sour, the addition of bay leaf and ginger ale leads to an innovative creation, full of scents and perfect to be tasted at any time of the day.

Cuban Delight

Inspirado no clássico daiquiri, enriquecido com especiarias e trazendo um toque diferente com a redução da coca-cola, este cocktail é indicado para todos os apreciadores de rum.

Inspired by the classic daiquiri, enriched with spices and with a different touch due to coke reduction, this cocktail is suited for all rum lovers.

Ginger Burst

Uma criação que teve como ingrediente base a frescura e características medicinais do gengibre. Ideal para as tardes e noites quentes de verão.

This creation has ginger as the background ingredient with its freshness and curative properties. Perfect for hot summer afternoons and nights

Pears Pair

Inspirado nos produtos da região do Oeste, este cocktail junta a frescura da pêra rocha com os botânicos do gin Sharish, criando assim uma bebida excelente para todas as ocasiões.

Inspired by the local products of the Oeste Region, this cocktail combines the freshness of Rocha pear with gin Sharish botanicals, creating an excellent drink for every occasion.

The Long Cosmo

Inspirado no clássico Cosmopolitan, esta versão em formato long drink é deliciosamente refrescante, dando a possibilidade de adicionar a quantidade de sumo que deseja.

Inspired by the classic Cosmopolitan, this version in the format of a long drink is deliciously refreshing, allowing the possibility to add as many juice as you want.

Minttini

Quando falamos de rum, a hortelã não pode faltar. Isto em parte por culpa do famoso Mojito, e foi a partir dele que saiu a inspiração para esta criação, que dá um toque contemporâneo ao cocktail já conhecido de todos.

When we talk about rum, mint is a must. This is partly because of the famous Mojito, and that's where Alexandre got the inspiration from to make this creation, giving the well-known cocktail a contemporary touch.

El Cuervo Real

Criado a partir da tequila, com o intuito de dar ênfase ao sabor vegetal do agave. Para equilibrar e trazer frescura é adicionado o pepino, transformando esta criação no cocktail ideal para um final de tarde, contemplando o pôr-do-sol na nossa esplanada.

Created from tequila, to emphasize the vegetable flavour of agave. Cucumber is added to balance and bring a touch of freshness making this creation the ideal cocktail for the late-afternoon while watching the sunset in our terrace.

Tropical Scotch

Esta criação casa em harmonia, a frescura da fruta tropical com o calor do whisky escocês. É ideal para saborear com um dos nossos deliciosos hambúrgueres.

This creation balances the freshness of tropical fruit with the heat of Scotch whisky. It's perfect to go with one of our delicious burgers.



WELLINGTON BAR COCKTAILS

COCKTAIL DO MÊS **9,50 €**
COCKTAIL OF THE MONTH

CURTOS – SHORTS

(6 cl)

Dry Wellington **9,50 €**

Beefeater, vermute tinto e porto seco
Beefeater, red vermouth and dry port

Brandy Alexander **10,00 €**

Brandy, creme de cacau escuro, natas e canela
Brandy, crème cacao dark, fresh cream and cinnamon

Cosmopolitan **10,00 €**

Vodka, sumo de arando, sumo de limão e Triple Sec
Vodka, cranberry juice, lemon juice and Triple Sec

Daiquiri **10,00 €**

Rum, sumo de limão e açúcar
Rum, lemon juice and sugar

Manhattan **10,00 €**

Bourbon, vermute tinto e bitter's
Bourbon, red vermouth and bitter's

Margarita **10,00 €**

Tequilla, sumo de limão e Triple Sec
Tequilla, lemon juice and Triple Sec

LONG DRINKS – LONG DRINKS

(25 cl)

Gin Fizz **10,00 €**

Beefeater, sumo de limão, açúcar e água gaseificada
Beefeater, lemon juice, sugar and soda water

Long Island Ice Tea **10,00 €**

Beefeater, rum, vodka, tequila, Triple Sec,
sumo de limão e cola
Beefeater, rum, vodka, tequilla, Triple Sec,
lemon juice and cola

Mai Tai **10,00 €**

Rum, xarope de orchata, grenadine, Triple Sec,
sumo de limão e rum escuro
Rum, orchata syrup, grenadine, Triple Sec, lemon juice
and dark rum

Mojito **10,00 €**

Rum, hortelã, sumo de lima, açúcar e água gaseificada
Rum, fresh mint, lime juice, sugar and sparkling water

Moscow Mule **10,00 €**

Vodka, sumo de limão, açúcar, pepino, hortelã e ginger ale
Vodka, lemon juice, sugar, cucumber, fresh mint & ginger ale

Singapore Sling **10,00 €**

Beefeater, chery brandy, sumo de limão, açúcar
e água gaseificada
Beefeater, cherry brandy, lemon juice, sugar
and soda water



OUTROS COCKTAILS – OTHER COCKTAILS

Bloody Mary 10,00 €

Vodka, sumo de tomate, sumo de limão,
sal, pimenta, molho inglês e tabasco
Vodka, tomato juice, lemon juice,
salt, pepper, worcestershire souce and tabasco

Caipirinha 10,00 €

Cachaça, lima e açúcar
Cachaça, lime and sugar

Baileys Coffee 10,00 €

Baileys, café, açúcar e natas
Baileys, coffee, sugar and cream

Irish Coffee 10,00 €

Irish whiskey, café, açúcar mascavado e natas
Irish whiskey, coffee, brown sugar and cream

Bellini 13,00 €

Sumo de pêsego e champanhe
Peach juice and champagne

Kir Royal 13,00 €

Creme de cassis e champanhe
Crème de cassis and champagne

MOCKTAILS

SEM ÁLCOOL – NON ALCOHOLICS (25 cl)

CampoReal 5,00 €

Lime juice e ginger ale
Lime juice and ginger ale

Mint Pineapple 5,00 €

Hortelã, açúcar e sumo de ananás
Fresh mint, sugar and pineapple juice

Shirley Temple 5,00 €

Grenadine e limonada gaseificada
Grenadine and lemon-lime soda

Orange Velvet 7,00 €

Sumo de laranja, sumo de ananás e grenadine
Orange juice, pineapple juice and grenadine

São Francisco – San Francisco 7,00 €

Sumo de ananás, laranja, pêra, pêsego, limão e grenadine
Pineapple, orange, pear, peach, lemon juice and grenadine

Se desejar outro cocktail ou composição, por favor solicite ao barman.

If you wish another cocktail or composition, please ask the barman.



WELLINGTON BAR GIN "À LA CARTE"...

CLÁSSICOS – CLASSICS

Seagram's	10,00 €
<i>Casca de laranja e um dash de bitter's</i> <i>Orange zest and a dash of bitter's</i>	
Tanqueray	10,00 €
<i>Casca de limão</i> <i>Lemon zest</i>	
Bombay Sapphire	10,50 €
<i>Casca de lima</i> <i>Lime zest</i>	
Martin Miller's	12,50 €
<i>Casca de lima e zimbro</i> <i>Lime zest and juniper</i>	
Plymouth	12,50 €
<i>Casca de limão e casca de lima</i> <i>Lemon and lime zest</i>	

CÍTRICOS – CITRIC

Bulldog	11,00 €
<i>Casca de limão e pimenta rosa</i> <i>Lemon zest and pink pepper</i>	
Tanqueray Ten	11,00 €
<i>Casca de limão e mistura de pimentas</i> <i>Lemon zest and mixture of peppers</i>	

ESPECIARIAS – SPICES

Beefeater	8,00 €
<i>Casca de limão e laranja</i> <i>Lemon and orange zest</i>	
Citadelle	12,00 €
<i>Casca de laranja e coentro em grão</i> <i>Orange zest and coriander</i>	

HERBAIS – HERBAL

Nordés	13,00 €
<i>Folhas de louro e uvas</i> <i>Bay leaf and grapes</i>	
Gin Mare	13,50 €
<i>Alecrim e tomate cherry</i> <i>Rosemary and cherry tomato</i>	



WELLINGTON BAR GIN "À LA CARTE"...

FLORAIS – FLORAL

Hendrick's **13,00 €**

*Rodelas de pepino e mistura de pimentas
Cucumber slices and mixture of peppers*

G'Vine Floraison **14,00 €**

*Uvas
Grapes*

ÚNICOS – ONE OF A KIND

Nao **14,00 €**

*Grãos de café e casca de laranja
Coffee beans and orange zest*

PORTUGUESES – PORTUGUESE

Azor **13,00 €**

*Casca de laranja e hortelã
Orange zest and fresh mint*

Sharish Laurinius **13,50 €**

*Pau de canela e casca de laranja
Cinnamon stick and orange zest*

Sharish Pêra Rocha **13,50 €**

*Rodelas de pêra e cravinho
Pear and cloves*



APERITIVOS & BITTERS – APERITIFS & BITTERS

Campari	7,00 € (4 cl)
Martini	7,00 € (6 cl)
Fernet branca	8,00 € (4 cl)
Jaggermeister	8,00 € (4 cl)

VODKA

Wyborova	8,00 € (4 cl)
Absolut	9,00 € (4 cl)
Stolychnaya	9,00 € (4 cl)
Belvedere	13,00 € (4 cl)
Grey Goose	13,00 € (4 cl)

RUM

Havana	8,00 € (4 cl)
Havana 7	11,00 € (4 cl)
Plantation Gran Anejo	14,00 € (4 cl)

TEQUILA

José Cuervo	8,00 € (4 cl)
Patrón	14,00 € (4 cl)

CACHAÇA

Janeiro	8,00 € (4 cl)
---------	----------------------

BAGACEIRAS – GRAPPA

Nardelli di Moscato	10,00 € (4 cl)
---------------------	-----------------------

AGUARDENTES VÍNICAS – WINE SPIRITS

Lourinhã	12,00 € (4 cl)
Louriana XO	20,00 € (4 cl)

COGNAC

Martell VSOP	13,50 € (4 cl)
Martell XO	25,00 € (4 cl)



WHISKY DE MALT – MALT SCOTCH

Cardhu 12 anos 12 y.o	12,00 € (4 cl)
Maccallan Amber	12,00 € (4 cl)
Balvenie 12 anos 12 y.o	13,00 € (4 cl)
Talisker 10 anos 10 y.o	14,00 € (4 cl)
Glenlivet 18 anos 18 y.o	17,00 € (4 cl)
Lagavulin 16 anos 16 y.o	17,00 € (4 cl)

WHISKY VELHO – OLD SCOTCH

Ballantines 12 anos 12 y.o	9,50 € (4 cl)
JW Black Label	10,00 € (4 cl)

WHISKY – BLENDED SCOTCH

Ballantines	8,00 € (4 cl)
Famous Grouse	8,00 € (4 cl)
JW Red Label	8,00 € (4 cl)
JB	8,00 € (4 cl)

IRISH WHISKEY

Bushmills	8,50 € (4 cl)
Jameson	8,50 € (4 cl)

BOURBON & CANADIAN

Canadian Club	9,00 € (4 cl)
Four Roses	9,00 € (4 cl)
Jack Daniels	10,00 € (4 cl)

WHISKEY JAPONÊS – JAPANESE WHISKEY

Nikka Whisky	17,00 € (4 cl)
--------------	-----------------------



LICORES PORTUGUESES – PORTUGUESE LIQUEURS

Ginja de Óbidos	7,00 € (4 cl)
<i>Sour cherry liqueur from Óbidos</i>	
Licor Beirão	6,00 € (4 cl)
<i>Liqueur distilled with seeds and herbs</i>	
Amêndoa Amarga	6,00 € (4 cl)
<i>Almond liqueur</i>	

LICORES INTERNACIONAIS – INTERNACIONAL LIQUEURS

Amaretto Disaronno	8,00 € (4 cl)
Baileys	8,00 € (4 cl)
Crème de Menthe	8,00 € (4 cl)
Malibu	8,00 € (4 cl)
Safari	8,00 € (4 cl)
Sambuca	8,00 € (4 cl)
Southern Comfort	8,00 € (4 cl)
Tia Maria	8,00 € (4 cl)
Cointreau	9,00 € (4 cl)
Dranbuie	9,00 € (4 cl)
Grand Marnier	9,00 € (4 cl)

VINHO DO PORTO – PORT WINE

Branco Seco	6,00 € (6 cl)
<i>Dry White</i>	
Ruby	8,00 € (6 cl)
Tawny	8,00 € (6 cl)
Aged 10 anos 10 y.o.	10,00 € (6 cl)
LBV	11,00 € (6 cl)
Vintage	120,00 € (75 cl)
Colheita	140,00 € (75 cl)
<i>Harvest</i>	

MOSCATEL – MUSCAT

Favaios	6,00 € (6 cl)
Setúbal Roxo	10,00 € (6 cl)

ESPUMANTES – SPARKLING WINE

Quinta do Gradil (flute)	6,00 € (12 cl)
Quinta do Gradil	20,00 € (75 cl)
Murganheira Brut Reserva	24,50 € (70 cl)

CHAMPANHES – CHAMPAGNES

Mumm Cordon Rouge Brut (flute)	13,00 € (12 cl)
Mumm Cordon Rouge Brut	60,00 € (75 cl)
Ruinart Brut	110,00 € (75 cl)
Ruinart Rosé	130,00 € (75 cl)



CERVEJA DE PRESSÃO – DRAFT BEER

Sagres	3,50 € (25 cl)
Sagres	5,50 € (50 cl)

CERVEJA DE GARRAFA – BOTTLED BEER

Sagres	4,00 € (33 cl)
Sagres Preta	4,00 € (33 cl)
Sagres S/ Álcool	4,00 € (33 cl)
Heineken	4,00 € (25 cl)
Lagunitas IPA (Artesanal – Craft)	5,00 € (35 cl)
Corona	5,50 € (33 cl)

REFRIGERANTES – SOFT DRINKS

Água Tónica – Tonic Water	3,00 € (25 cl)
Coca-Cola	3,00 € (25 cl)
Ginger Ale	3,00 € (25 cl)
Iced Tea	3,00 € (25 cl)
Limonada Gaseificada – Sparkling lemonade	3,00 € (25 cl)
Sumol	3,00 € (25 cl)

SUMOS – JUICES

Sumo Laranja Natural – Fresh orange juice	5,50 € (25 cl)
---	-----------------------

NÉCTARES – NECTARS

Pêra – Pear	3,00 € (25 cl)
Ananás – Pineapple	3,00 € (25 cl)
Manga – Mango	3,00 € (25 cl)
Laranja – Orange	3,00 € (25 cl)
Pêssego – Peach	3,00 € (25 cl)
Maçã – Apple	3,00 € (25 cl)

ÁGUAS – WATERS

Luso S/ Gás – Luso still water	2,00 € (25 cl)
Luso C/ Gás – Luso sparkling water	2,00 € (25 cl)
Vimeiro Sparkle – Vimeiro extra sparkling water	1,50 € (12,5 cl)
Água Pedras Limão – Lemon sparkling water	2,50 € (25 cl)

CAFETARIA – COFFEE

Café / Descafeinado	2,50 €
Coffee / Decaffeinated	
Café Duplo – Double espresso	4,00 €
Café Americano – American coffee	4,00 €
Café com Leite – Coffee with milk	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Macchiato	4,00 €
Chocolate Quente – Hot chocolate	4,00 €
Chás e Infusões – Teas and infusions	3,50 €

Nos termos do n.º 1 do artigo 3.º pelo Decreto-Lei nº 106/2015, de 16 de junho: É proibido facultar, vender ou colocar à disposição quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público: a) A menores de 18 anos; b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

According to Portuguese Law, paragraph 1, article 3, Decree-Law No. 106/2015, of 16th June: Stating it is prohibited to provide, sell or make available any alcoholic beverages in public spaces and in places open to the public to:

a) Any individual under 18 years old;

b) Any individual who appears to be intoxicated or suffers any mental illness.

SNACKS

(V) Creme de legumes assados	4,50 €
Roasted vegetable cream soup	
(V) Burrata com carpaccio de tomate assado e molho pesto	11,00 €
Burrata with roasted tomato carpaccio and pesto	
Salada Grega com queijo feta, pepino, tomate, pimento e cebola	8,00 €
Greek Salad with feta cheese, cucumber, tomato, peppers and onions	
Croquetes de perdiz e cogumelos selvagens com maionese de pimenta verde	9,00 €
Partridge and wild mushroom croquettes, green peppercorn mayonnaise	
Atum braseado, molho ponzu, salada de wakame e sésamo	14,00 €
Braised tuna, ponzu sauce, wakame and sesame salad	
Tempura de camarão e molho ponzu	15,00 €
Shrimp tempura with ponzu sauce	
(V) Trouxas de queijo chèvre com mel e nozes	8,00 €
Crispy Chevre cheese parcels with honey and walnuts	
Garden Burger	15,00 €
Hamburger de 200g de carne bovina Black Angus, com queijo, bacon, alface e tomate. Servido em pão de sésamo. <i>200g Black Angus beef pattie, with cheese, bacon, lettuce and tomato. Served on sesame bun.</i>	
Tosta Mista em pão rústico	9,00 €
Grilled ham and cheese on rustic bread sandwich	
Preguinhos de lombo em bolo do caco com molho de mostrada e alho	16,00 €
Tenderloin beef sandwiches served on the traditional bread from the Madeira Islands, "Bolo do Caco", with a mustard and garlic sauce	
Vegi Burger	16,00 €
Hambúrguer de quinoa e kale em pão de beterraba, alface, tomate e molho iogurte	
Quinoa and kale burger on beetroot bread, lettuce, tomato and yogurt sauce	
Club Sandwich	14,00 €
Peito de frango grelhado, bacon e ovo cozido	
Grilled chicken breast, bacon and boiled egg	
Tábua de queijos com compotas caseira e frutos secos	16,00 €
Cheese board with homemade jam and dried fruits	
Tábua de enchidos Ibericos com tostas	16,00 €
Iberian charcuterie board with fine crisps	
Tábua mista de queijos e enchidos Ibericos	18,00 €
Cheese and Iberian charcuterie board	
Servido diariamente das 17h00 às 23h00	
Served daily from 5:00 p.m. to 11:00 p.m.	



SOBREMESAS · DESSERT

Fruticultura **8,50 €**
**Parfait de logurte, granola, morango,
lima, coco e manga**

Fruits

Yogurt parfait, granola, strawberry, lime, coconut and mango

Doçaria da zona Oeste **12,00 €**
**Creme e mousse de pastel de feijão,
gelado de lourinhac euvada**

Regional Confections

Bean tart cream and mousse, Lourinhac ice cream and Uvada

Ginjinha de Óbidos **10,00 €**
Chocolate preto e branco, licor de ginja e seu gelado

Dark and white chocolate, sour cherry liqueur and ice cream

Pergunte pelas nossas promoções diárias

Ask your wait attendant for our daily specials

Servido diariamente das 19h30 às 22h30

Served daily from 7:30 p.m. to 10:30 p.m.

(V) Crème de legumes **4,50€**
Vegetable cream soup

Panini de frango e queijo **12,00€**
Chicken and cheese Panini

Tosta de fiambre e queijo **6,00€**
Grilled ham and cheese sandwich

Salada de fruta **4,50€**
Fresh fruit salad

Servido diariamente das 23h00 até fecho do bar
Served daily from 11:00pm until closing of the bar

(V) Vegetariano – *Vegetarian*

No caso de ter alguma alergia ou intolerância, por favor, informe o empregado antes de efetuar o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente.

In the event you have any allergies or intolerance to any food item, please inform your waitperson before ordering.

No dish, food or drink, can be charged, if it was not requested by the customer.



DOLCECAMPOREAL.PT