

01.10.2025
Winterkarte

BEDIENUNG AN
DER THEKE.

SERVIÇO AO
BALCÃO.

 CAFÉ

VINHOTECA  CENTRO
Einkaufen in Portugal.

VINHOTECA CENTRO
Einkaufen in Portugal.

Die Vinhoteca Portugal ist ein langjähriger und traditionsreicher Familienbetrieb für Lebensmittel aus Portugal.

Im Vinhoteca Centro Café laden wir Sie, zusammen mit unserem Bäcker sowie Konditormeistern und das gesamte Team, auf eine Reise in die vielfältige Welt der traditionellen portugiesischen Backstube ein.

Jeden Tag können Sie bis 14 Uhr ein ausgiebiges Frühstück bei uns genießen. Auch beliebte portugiesische Snacks und Zwischenmahlzeiten für den kleinen Hunger werden bei uns frisch zubereitet.

Einige Wörter in unserer Karte sind auf Portugiesisch. Diese sind mit einem kleinen „P“ markiert. Auf den letzten Seiten der Speisen- und Getränkekarte finden Sie einige spannende Daten und Fakten zu diesen Produkten.

Vinhoteca Centro
Rudolf-Diesel-Straße 2
41569 Rommerskirchen
Tel. +49(0) 2183-4416600

Unsere CAFÉ-Öffnungszeiten für den Sommer:
(gültig ab dem 1. April bis zum 15. September)

Mo	Ruhetag
Di-Sa	07:00 - 19:00 Uhr
So	08:00 - 18:00 Uhr

(Die Küche schließt von Dienstag bis Samstag um 18:00 Uhr; Sonntag um 17:00 Uhr)

FRÜHSTÜCK bis 14:00 Uhr

1. VASCO DA GAMA

- › 1 Espresso und
1 Pastel de Nata ^{a,c,g,1,2,P}
- › 1 Galão ^P und
1 Torrada ^{a,f,g,2,3,P}
- › 1 Galão und
1 Tosta Mista ^{a,f,g,2,3,4,8,P}

2. MINHO

- › 1 Kaffee, Tee oder
1 heiße Schokolade ^{g,2,4}
- › 1 Brötchen^a,
1 Roggenbrötchen^a
- › kleine Käsevariation ^{c,g,2,3,4,8}
- › 1 gekochtes Ei
- › Butter^g und Marmelade

3. PORTO

- › 1 Kaffee, Tee oder
1 heiße Schokolade ^{g,2,4}
- › 1 Brötchen^a,
1 Roggenbrötchen^a
- › kleine Salami-^{f,g,2}, Schinken-^{2,3,4}
und Käsevariation ^{c,g,2,3,4,8}
- › Spiegel- oder Rührei
- › Butter^g und Marmelade

4. COIMBRA

- › 1 Kaffee, Tee oder
1 heiße Schokolade ^{g,2,4}
- › 1 halbes Brötchen^a mit Käse^{g,2}
- › 1 halbes Brötchen^a mit Schinken^{2,3,4}

FRÜHSTÜCKS AUSWAHL

Genießen Sie gerne
eine unserer anderen
Getränke-Spezialitäten
gegen Aufpreis
zu Ihrem Frühstück.

Gegen Aufpreis auch
glutenfrei

- › Torrada ^{a,g,P}
- › Tosta Mista ^{g,2,3,4,8,P}
- › Kleine Käsevariation^{c,g,2,3,4,8} aus
Kuh-/Schafs- und Ziegenmilch
- › Frischer Weichkäse^g
- › kleine Wurst- und
Schinkenvariation^{f,g,2,3,4}
- › Glutenfreies Scheibenbrot

- › Gekochtes Ei
- › Spiegel- oder Rührei natur
- › Rührei mit Bacon ^{2,3,4}, Schinken ^{2,3}
- › kleiner Teller geräucherter Lachs^d
- › Butter^g
- › Nutella ^{e,f,g,4,9}
- › Marmelade
- › Honig

FRÜHSTÜCK

bis 14:00 Uhr

5. LISBOA

- › 1 Kaffee, Tee oder 1 heiße Schokolade^{g,2,4}
- › 1 Brötchen^a, 1 Croissant^{a,c,g}
- › 1 gekochtes Ei
- › Butter^g, Marmelade und Honig

6. PORTALEGRE^{2,3,4,8}

- › 0,1l kleiner frischgepresster O-Saft
- › Joghurt^g mit frischem Obst, Müsli^{a,e}, Granola^a und Honig

Auf Anfrage auch als vegane Version 8.40€

7. LEIRIA

- › 1 Kaffee, Tee oder 1 heiße Schokolade^{g,2,4}
- › 1 Roggenbrötchen^a
- › Hähnchenbrust^{f,g,2,3} und Weichkäse^g
- › 1 Portion Rührei
- › 1 kleines Müsli^{a,e} mit Joghurt^g
- › Butter^g und Marmelade

8. ALGARVE

Für 2 Personen

- › 2 Tassen Kaffee, Tee oder heiße Schokolade^{g,2,4}
- › 2 Gläser Sekt¹¹ oder O-Saft 0,1l
- › 2 Croissants^{a,c,g}, 2 Brötchen^a und 2 Roggenbrötchen^a
- › 2 Portionen Rührei
- › Wurst- und Käsevariationen^{f,g,2,3,4}
- › Kleine Lachsplatte^d
- › Butter^g, Nutella^{e,f,g,4,9}, Marmelade, Honig
- › 2 kleine Obstsalate

- › Torrada^{a,g,p}
- › Tosta Mista^{g,2,3,4,8,p}
- › Kleine Käsevariation^{c,g,2,3,4,8} aus Kuh-/Schafs- und Ziegenmilch
- › Frischer Weichkäse^g
- › kleine Wurst- und Schinkenvariation^{f,g,2,3,4}
- › Glutenfreies Scheibenbrot

- › Gekochtes Ei
- › Spiegel- oder Rührei^g natur
- › Rührei^g mit Bacon^{2,3,4}, Schinken^{2,3}
- › kleiner Teller geräucherter Lachs^d
- › Butter^g
- › Nutella^{e,f,g,4,9}
- › Marmelade
- › Honig

FRÜHSTÜCKS AUSWAHL

Genießen Sie gerne eine unserer anderen Getränke-Spezialitäten gegen Aufpreis zu Ihrem Frühstück.

HEISS- TRÄNKE

- › Kaffee Crema
- › Kännchen Kaffee Crema
- › Filterkaffee
- › Koffeinfreier Kaffee
- › Milchkaffee^g
- › Capuccino^g
- › Latte Machiato^g

ALLE HEISS- GETRÄNKE AUF WUNSCH MIT...

- › Sahne^g
- › Mit Geschmack
Vanille ¹, Karamell ¹, Haselnuss ¹,
Weiße Schokolade ⁴, Zimt ⁴
- › Cheirinhos mit Schuss ^{P/11}
Aguardente - Weinbrand, Baileys ^{3,4},
Croft ^P, Macieira ^P, Licor Beirão ^P
- › Laktosefreie Milch
- › Hafermilch

GLÜHWEIN MIT SCHUSS PORTWEIN

- › Port-Glühwein

- › Galão^{g, P}
- › Espresso
- › Doppelter Espresso
- › Espresso Machiato^g
- › Bonbon
Espresso mit Milchmädchen
- › UCAL ^{g,2,4}
heiße Schokolade mit Milch

SPEZIAL

- › Baileys Latte ^{g,3,4,11}
- › Chai Latte^{g,1,4}
- › Schokotraum
heiße Schokolade^g mit Karamell¹
und Haselnussirup ¹ und Sahne^g
- › Menta Marroquino
heißes Wasser mit frischer Minze
- › Menta Marroquino Spezial ³
heißes Wasser mit frischer Minze,
Ingwer, Orangensaft und Honig

UNSERE EDLEN TEESORTEN

Eilles Tee Diamond

Eine der ungewöhnlichsten
Art feinsten Blatt und Broken
Tee in Premiumqualität
zu verpacken.

› Assam Special Broken

Kräftiger schwarzer Edeltee aus Nord-
indiens Plantagen entlang des Brahmaputra
Flusses. Seine gehaltvolle, würzig-malzige
Geschmacksnote und kupferrote Tassen-
farbe lieben die Zugabe von frischer
Milch, Sahne und Zucker.

› Earl Grey Premium Blatt ¹

Eine elegante Blattmischung aus
Darjeeling und Assam wird benetzt
mit dem pikanten Aromaöl feinsten
Bergamottefrüchte.

› Sonne Asiens Blatt ¹

Grüner Sencha, mit typisch fein-herber
Geschmacksnote, versetzt mit Lemon-
gras und Färbedisteln, dezent umspielt
von exotisch-frischem Zitrusfrucht-Aroma.

› Pfefferminzblätter

Besonders aromatisch und erfrisch-
end sind die ätherischen Öle grob
geschnittener Pfefferminzblätter.
Ein ganz besonderer Genuss zum
Durchatmen.

› Kamillenblüten

Getrocknete Kamillenblüten haben
einen milden und honigartigen
Geschmack. Ein traditionelles
und stets geschätztes Hausmittel.

› Sommerbeeren ¹

Eine Komposition aus sommerlichen
Apfelstückchen, Hibiskusblüten,
Hagebuttenschalen und Holunder-
beeren, die mit lieblichem Erdbeer-
Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert
wurde. Sehr erfrischend!

› Rooibos Vanille

Edler Rotbusch, versetzt mit feinen
Vanillestückchen und Vanillearoma mit
überaus wenig Gerbstoffe und kein Koffein

ALKOHOL- FREIE GETRÄNKE

0,33l

- › Coca-Cola ^{1,8}
- › Coca-Cola Zero ^{1,3,8}
- › Sprite ^{1, 3}
- › Sumol Ananas ^{p 3}
- › Sumol Orange ^{p 3}
- › Brisa
- › Mezzo Mix ^{1,3}

0,2l

0,33l

- › Schweppes
Ginger Ale ¹
Bitter Lemon ³
Tonic Water
- › Guaraná ^{p 2,3,6}

WASSER

0,5l

1l

- › Carvalheiro
ohne Kohlensäure
- › Água das Pedras 0,25l
mit Kohlensäure 0,75l
- › Frize ² 0,25l
Wasser mit Kohlensäure und Zitronen-
oder Johannesbeerengeschmack

COMPAL CLÁSSICO

0,2l

Säfte und Nektar ³

- › Orange
- › Apfel
- › Pfirsich
- › Birne
- › Ananas
- › Tutti Frutti
- › Maracuja
- › Mango
- › Waldbeeren

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

0,2l

0,4l

- › Orange
- › Ananas

KALTE SPEISEN

BELEGTE BRÖTCHEN

- › Thunfischpaste ^{c,d,3}
Salat, Tomate und
gekochtes Ei
- › Stockfischfrikadelle^{c,d}
Rucola und Tomate
- › Käse und Schinken ^{2,3,4}
Salat, Tomate und
gekochtes Ei
- › Luftgetrockneter
Schinken ^{2,3}
- › Lachs
Rucola, Tomate und Honigmayonnaise

- › Omelette mit Chouriço ^{c,11,p}
nach portugiesischer Art

- › Chouriço ^p
nach portugiesischer Art

- › Spanferkel

- › Frischer Weichkäse^g
frische Tomaten und Basilikum

- › Omelette^c
Zwiebel und Petersilie

WARME SPEISEN

WARMER BOLO DO CACO ^p

- › **VEGAN** Vegetarisch^a
gegrillte Paprika, Auberginen und
sonnengetrocknete Tomaten ^{2,3}
(mit Käse +0,60)
- heiß serviert
- › Ziegenkäse^a
Honig und sonnengetrocknete
Tomaten^{2,3} - heiß serviert
- › Luftgetrockneter Schinken^a
gereifter Schafskäse^g und
sonnengetrocknete Tomaten^{2,3}
- heiß serviert

TOASTBROT

- › Tosta Mista ^p
Käse-Schinken-Toastbrot^{g,2,3,4,8}
- › Torrada ^p
in dicke Scheiben geschnittenes
Toastbrot mit gesalzener Butter^g

PORTUGIESISCHE SPEZIALITÄTEN

TAPAS

- › Oliven
- › Moelas^{a,n}
Hühnermagenragout
mit Brot als Beilage
- › Tintenfischringe^{l,11}
In einer mit Madeira-Wein reduzierten
Tomatensoße

0

GAMBAS

(nur Freitags und Samstags)

- › Gambas^b Kleine Portion 400g
mit Brot als Beilage
- › Gambas^b Große Portion 800g
mit Brot als Beilage
- › Extra Portion Knoblauchcreme^c
- › Extra Portion Brot^g

PLATTEN

Alle Platten werden
mit Brot, traditionellem
Maisbrot „Broa“ und
Oliven serviert.

*gegen 1.50 Aufpreis auch
glutenfrei erhältlich

KLEINE PLATTEN ZUM GENIESSEN

- › Traditionelle
Käsespezialitäten²
Käse aus Ziegen-,
Kuh- und Schafsmilch
- › Gemischte Platte^{2,3}
Luftgetrockneter Schinken,
geräucherte Salami, geräucherte
Wurst vom schwarzen Schwein sowie
Verschiedene Käsesorten
- › Gemischte Platte Deluxe^{2,3}
Drei unterschiedliche zarte und
erstklassige Fleischspezialitäten
vom iberischen schwarzen Schwein
(luftgetrocknet)

WURSTSPEZIALITÄTEN

- › Dreierlei Chouriço nach
portugiesischer Art^{2,3,11}
Mit Zwiebeln und Kreuzkümmel
- › Alheira (Brotwurst)^{g/p} mit
Pommes und Spiegelei
Schwein-/Hähnchen-/Kaninchenfleisch

SALATE UND SUPPEN

1. SALADA PRIMAVERA

- › Frischer Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhre, gekochtes Ei

Dressing-Empfehlung: veganes Kräuterdressing

2. SALADA SERRA

- › Frischer Salat, Tomaten, Paprika, Oliven, Käse aus Kuhmilch[§] in Salzlake, Granatapfel, Peperoni^{1,2}

Dressing-Empfehlung: veganes Kräuterdressing

3. SALADA BRASIL

- › Frischer Salat, Mais, Ananas, Blaubeeren, gegrillte Pilze und Hähnchenbrust

Dressing-Empfehlung: veganes Kräuterdressing

4. SALADA AVÓ

- › Langbohnen, Zwiebeln, Petersilie, Thunfisch^d, gekochtes Ei, Tomaten

Dressing Empfehlung: Essig^{n,2} und Olivenöl²

Neben unseren Dressing-Empfehlungen können Sie zwischen den folgenden Dressings wählen:

- › veganes Kräuterdressing
- › Essig^{n,2} und Olivenöl²
- › süßes Balsamico-Dressing^{3,5}

Qualität und Frische stehen bei uns an erster Stelle. Energieliefernde Nährstoffe und Mikronährstoffe braucht der Mensch, um gesund zu leben. Deswegen achten wir besonders darauf, dass auch unsere Kunden nur das Beste bekommen.

SUPPEN

› Omas Rezepte sind die besten! Traditionelle portugiesische Suppen haben häufig Eintopf-Konsistenz und werden daher oft nicht nur als Vorspeise, sondern auch als Hauptspeise gegessen.

Bei uns kochen wir täglich* unsere liebsten traditionellen Suppen für kalte und nasse Tage im Herbst und Winter!

*Sonntag ausgenommen.

Alle Salate und Suppen werden mit Brot^a serviert.

*gegen Aufpreis auch glutenfrei erhältlich

PORTUGIESISCHE SPEZIALITÄTEN

BIFANAS ^P

- › Bifana Traditionellⁿ
Gebratenes Schweinesteak in einem Brötchen^a (mit/ohne gebratene Zwiebeln)
- › Bifana Vinhoteca ^{f,g,n,2,3,4,8}
Gegrilltes Schweinesteak in einem Brötchen^a mit Bacon, Schinken, Käse, Spiegelei, Salat, frischen Pilzen, gebratenen Zwiebeln und Kartoffel-Sticks sowie Knoblauchsoße
- › Bifana Madeira ^{g,n,2,3}
Gegrilltes Schweinesteak im Süßkartoffelbrot^a „Bolo do Caco“ aus Madeira mit Käse, Spiegelei, Salat, frischen Pilzen, Möhre, Mais, gebratenen Zwiebeln und Kartoffel-Sticks sowie Knoblauchsoße

- › Bifana Vegetariana ^{2,3,9}
Hausgemachte vegetarische Bratlinge, bestehend aus Süßkartoffel, Kichererbsen sowie weiße Bohnen und Krautsalat

- › Bifana Real
Hähnchenbrust gegrillt, Bacon, frische Ananas, Tomate, Rucola und hausgemachte Mango-Chutney-Soße

CACHORROS

XXL-Hotdogs auf portugiesische Art

- › Cachorro Traditionell ^{a,f,h,2,3,4}
mit Salat, gebratenen Zwiebeln, Kartoffel-Sticks sowie Ketchup, Mayonnaise und Senf
- › Cachorro Vinhoteca ^{a,f,g,2,3,4,8}
mit Bacon, Schinken, Käse, Salat, gebratenen Zwiebeln, Kartoffel-Sticks sowie Ketchup, Mayonnaise und Senf

TEIGTASCHEN

- › Stockfischbällchen
- › Rindfleisch-Teigtasche
- › Thunfisch-Teigtasche
- › Scampi-Teigtasche
- › Spanferkel-Teigtasche
- › Pilz-Teigtasche
- › Hühnchen-Samosas
- › Gemüse-Frühlingsrollen

Das Angebot kann variieren.

BURGER SPECIAL DO-SA

KLASSIK^{a,c}

- › 150g Rindfleisch^{a,c}, Salat, Tomate, Gurke^{i,9}, Zwiebeln und unsere hausgemachte Burgersauce^{c,h,i,9}

(auch mit einem ^{VEGANEN} Kichererbsenbratling erhältlich)

EXTRAS

- › Käse^g
- › Chouriço nach portugiesischer Art^{2,3}
- › Bacon^{f,2,3,4}
- › Pilze
- › Avocado
- › Jalapeños
- › Spiegelei
- › Piri Piri Ai Ai (extrem scharf)

BEILAGEN

- › Pommes + 1 Dipp
- › Süßkartoffelpommes + 1 Dipp

SOSSEN

- › Mayonnaise²
- › Ketchup²
- › hausgemachte Sour Cream

BARBECUE

- › 150g Rindfleisch^{a,c}, Chouriço nach portugiesischer Art^{2,3,4}, Käse^g, Salat, Tomate, Gurken^{i,9}, Zwiebeln und unsere hausgemachte süße Barbecue-Sauce^{a,f,h,i,n,9}

SCHAFSKÄSE

- › 150g Rindfleisch^{a,c}, Schafskäse^{c,g}, Rucola, karamellisierte Birne^{n,1}, Wallnüsse und Balsamico-Zwiebeln¹

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

- › 100% Weiderindfleisch vom Millionshof in Bergheim (houseigene Schlachtung)
- › Hausgemachte Soßen
- › Individuelle Zusammenstellung
- › Burger-Brötchen aus eigener Produktion

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FRISCH GEZAPFTES BIER ¹¹

- › „Imperial“ - Fino
Super Bock ^P

FLASCHENBIER ¹¹ 0,25l 0,33l

- › Sagres ^P
- › Sagres alkoholfrei
- › Super Bock
- › Super Bock alkoholfrei
- › Sagres Radler
- › Super Bock Preta
- › Super Bock Green

BIERMIX ¹¹ 0,2l 0,4l

- › Panaché - Radler
- › Cola-Bier ^{1,8}
- › Favaíto-Bier
- › Martini^{2,4}-Bier

LIKÖRE ¹¹ 4cl

- › Ginjinha aus Óbidos ^P
- › Licor Beirão ^P
- › Amendoa Amarga ^{P1}
- › Baileys ¹

APERITIF ¹¹ 4cl

- › Moscatel de Setúbal ^P
- › Favaítos ^P
- › Martini Bianco ^{2,4}/Rosso ^{2,4}
- › Glas Sekt 0,1l

SEKTBASIERTE APERITIFS ¹¹

- › PER SE aus Lissabon
- › Hugo
- › Hugo (alkoholfrei)
- › Aperol Sprizz ¹
- › Aperol Sprizz (alkoholfrei)
- › Lillet

GIN

- › Gin Tonic Orange/Zitrone
- › Gin Tonic Gurke
- › Port-Tonic ⁸
weißer Portwein mit Tonicwasser

PORTWEIN UND DIGESTIVE

PORTWEIN ^{8,11}

Portwein ist aufgrund seines samtigen, edlen und süßen Geschmacks weltberühmt. Im Douro-Tal, Portugals bekanntesten Anbaugebiet, wachsen die Trauben unter ganz unterschiedlichen klimatischen Gegebenheiten. Dadurch kann der Wein entsprechend vollkommen werden.

› Messias Tawny 2cl

Er liegt Ziegelrot im Glas und duftet angenehm nach Honig, roten Beeren und Gewürzen.

19,5% Volumen

› Ferreira - Dona Antonia 2cl Reserva Tawny

Sein Aroma ist intensiv und geschmacksvoll, mit blumigen Nuancen von sehr reifen Früchten.

20,0% Volumen

WEINBRAND ¹¹

4cl

› CRF ^P Aguardente Velha Reserva

TRESTERBRAND ¹¹

4cl

› Pedras Negras Bagaceira

BRANDY ¹¹

4cl

› Macieira ^P

› Brandy 1920 ^P

› Croft ^P

WHISKY

4cl

› J&B

Seine Süße entsteht durch die nur geringen Mengen an Branntwein. Noch heute wird der Dessertwein in Handarbeit, mit sehr viel Sorgfalt und vor allem mit sehr viel Liebe zum Wein angebaut und produziert.

WEIN

OFFENE WEINE ^{11 (B1)}

› Rotwein 0,2l 0,5l
Encosta do Bairro

Dieser Wein hat ein junges, aber intensives Aroma. Er schmeckt sehr sanft und abgerundet. Er harmonisiert besonders gut mit deftigen und würzigen Gerichten.

Jahrgang 2023, 13% Volumen, Region Tejo
Rebsorten: Trincadeira, Castelao, Tinta Roriz und Syrah

WEISSWEIN

› Weißwein 0,2l 0,5l
Cabriz

Cabriz präsentiert eine Zitronen schöne Weißweinfarbe mit grünlichen Tönen. Es ist eine Colheita Seleccionada mit einer einzigartigen aromatischen Intensität wie die Weißweine der Dão Region, überwiegend mit tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Linden.

Jahrgang 2020, 12,5% Volumen, Region Dão,
Rebsorten: Bical, Cerceal, Encruzado, Malvasia

VINHO VERDE

› Hauswein UniVin 0,2l 0,5l
União Vinicola

Der Grüne Wein, so wortwörtlich die Übersetzung, bezieht sich nicht auf die Farbe des Weines, sondern auf die im Norden befindliche Minho-Region, die wegen der hohen Niederschlagsmenge grünere Landschaften hat, als das restliche Land.

Dieser Wein wird bei uns frisch gepappt. Er hat einen leichten, spritzigen Charakter und moussiert leicht. 10% Volumen

ROSÉWEIN

› Cabriz Colheita 0,2l 0,5l
Seleccionada

Dieser Wein hat ein fruchtiges Aroma. Dadurch ist er sehr frisch und gleichzeitig geschmeidig. Er besitzt einen langen Abgang.

Jahrgang 2014, 12,5% Volumen

Bei Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 gewachst, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmitteln, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, 11 mit Alkohol, 12 mit Schoko-Fettglasur

Allergenkennzeichnung: a= Gluten, b= Krebstiere, c= Ei und -Erzeugnisse, d= Fisch, e= Schalenfrüchte/Nüsse, f= Sojabohnen und -Erzeugnisse, g= Milch, h= Sellerie, i= Senf, k= Sesam, l= Weichtiere, m= Lupinen, n= Schwefeldioxid und Sulfite

GLOSSAR

In unserem Glossar finden Sie die entsprechenden Erklärungen zu den portugiesischen Begriffen, die Sie eventuell beim Lesen nicht verstanden haben. Eine tolle Art und Weise etwas über die portugiesische Kultur zu erfahren. Viel Spaß!

Alheira - ist eine traditionelle portugiesische Wurstsorte, bestehend aus Schweinefleisch, aber auch aus Kalbfleisch, Ente, Hühnchen oder Hase sowie aus Brot. Der Legende nach wurde die Wurst in der Zeit der Inquisition von Juden, die zum Christentum konvertieren mussten, hergestellt. Im Geheimen übten sie ihren jüdischen Glauben aus, der den Verzehr von Schweinefleisch verbietet. Um sich nicht zu verraten, begannen die Juden Würste aus anderen Fleischsorten wie Rind oder Lammfleisch und Brot herzustellen, damit sie an den gemeinschaftlichen Räucherabenden teilnehmen konnten. Die Würste wurden bald auch bei den Christen populär, die ihnen schließlich Schweinefleisch beimischten. Die berühmtesten Alheiras stammen aus Mirandela.

Amendoa Amarga Amarginha - ist ein traditioneller Mandellikör aus der Algarve-Region und sehr beliebt. Am liebsten trinken die Portugiesen ihn zum Kaffee.

Bifana - ist ein traditionelles Gericht, bestehend aus dünn geschnittenen Schweinesteaks, die zuvor in Wein und Knoblauch eingelegt waren. Diese werden in einer Pfanne gebraten und in einem Brötchen mit Senf oder einer scharfen Soße serviert. Bifana ist sozusagen Portugals traditionellstes Fast-Food-Gericht und schmeckt köstlich. Sogar McDonalds kann nicht auf ein solch populäres Gericht verzichten. So entstand der McBifana. Man findet es an jeder Straßenecke. In der Alentejo-Region gibt es die besten Bifanas.

Bolo do Caco - ist eine Brotspezialität aus Madeira als auch aus Porto Santo. Seine wichtigste Zutat ist die Süßkartoffel. Er ist rund wie ein Kuchen, und deswegen auch der Name „bolo“ (dt.: Kuchen). Traditionell wird er auf einer flachen Basaltplatte gebacken und dann mit Kräuterbutter verzehrt.

Brandy 1920 - Hergestellt aus ausgewählten Weinbränden, ist Brandy 1920 einer der ältesten und feinsten Marken von Carvalho, Ribeiro & Ferreira. Behutsam gereift in Eichenfässern, hat dieser Brandy eine goldene Farbe, einen feinen Geschmack und ein sanftes Aroma.

Cheirinho - ist ein umgangssprachlicher Ausdruck, der im Zusammenhang mit Kaffee genannt wird. Wenn man einen Kaffee mit Cheirinho bestellt, dann bekommt man einen Kaffee mit einem Schuss Alkohol, meistens Brantwein. Wortwörtlich bedeutet er auf Deutsch „Gerüchlein“, eine sarkastische Verniedlichung, um den starken Geruch des Brantweins im Kaffee zu bezeichnen.

Chouriço - ist vielleicht die bekannteste und beliebteste Wurst Portugals. Sie ist eine würzige Räucherwurst, hergestellt aus Schweinefleisch, Schweinefett, Rotwein, Paprika und Knoblauch. Die fertige Wurst wird vor dem Verzehr geräuchert, luftgetrocknet oder auch gekocht. Je nach Herstellungs-Region und Qualitätsstufe ist eine Chouriço hart oder weich und beinhaltet mehr oder weniger, größere oder kleinere Speckwürfel, ist grob oder feingewürfelt.

CRF - ist ein Weinbrand aus dem Hause Carvalho, Ribeiro & Ferreira. Über Jahre gereift in Fässern aus portugiesischen Eichen, ist er weich im Geschmack und hat ein reiches sowie komplexes Aroma. Er zählt zu den edelsten seiner Art.

Farinheira - ist eine geräucherte Wurstspezialität, deren wesentlicher Bestandteil, neben Schweinefleisch, Weizenmehl ist. Einige Wissenschaftler vermuten, dass diese Wurst aus dem Bestreben heraus entstand, nichts vom kostbaren Schwein zu verschwenden. Also verwendete man Schlachtabfälle und vermischte diese mit Mehl, um die Wurst zu verarbeiten. Heute wird Schweinefleisch und Schweinebauch mit Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika und Weißwein vermischt. Die Wurst wird dann geräuchert. Der Geschmack ist kräftig, aber nicht scharf und hinterlässt einen leicht süßlichen Nachgeschmack.

Favaio - Dieser Muskateller wird seit Jahrzehnten nach traditioneller Herstellung produziert, was ihm ein einzigartiges und unvergessliches Aroma verleiht. Seine goldene Farbe und sein süßer, an Orangen und Honig erinnernde Geschmack machen diesen Wein unverwechselbar.

Galão - ist ein beliebtes Heißgetränk, das dem Latte Macchiato sehr ähnelt. Der einzige Unterschied besteht darin, dass beim Galão die Milch nicht geschäumt wird.

Ginjinha (oder Ginja) - ist ein Likör mit 17-20% Alkohol, der aus Sauerkirschen hergestellt wird. Erst nach zwei Monaten Mazeration erhält er seine rubinrote Farbe. Seinen Ursprung hat der Ginjinha in Lissabon, genauer in der Bar „A Ginjinha“. Dort wird der Likör seit 150 Jahren ausgeschenkt.

Guaraná - ist ein Erfrischungsgetränk aus Brasilien, das aus der gleichnamigen Frucht hergestellt wird. Die geschälten und getrockneten Samen werden zu einem Pulver zermahlen, in Wasser aufgeschwemmt und mit Honig gesüßt getrunken. Das Getränk wirkt ähnlich wie Kaffee anregend und dämpft Hungergefühle.

Licor Beirão - ist ein süßer Likör mit 22% Alkohol, der sich mit seinem vollmundigen Aroma vermischt, das man durch eine doppelte Destillation von aromatischen Pflanzen und Samen erhält. Er ist vor-züglich als Digestif, pur mit Eis, aber auch ausgezeichnet für Cocktails.

Macieira - ist der nationale Marktführer im Bereich Brandy in Portugal. Er reift mindestens sechs Monate in Fässern aus französischer Eiche, welche ihm diesen unverwechselbaren Geschmack verleihen. Hergestellt wird Macieira nach dem gleichen Prinzip wie vor 100 Jahren, in Bombarral, ca. 80 km nördlich von Lissabon. Die Trauben verleihen den einzigartigen Geschmack, den so viele Menschen in Portugal und weit über Portugals Grenzen hinaus zu schätzen wissen.

Morceta - ist eine traditionelle geräucherte, getrocknete oder gekochte Blutwurst. Sie wird hauptsächlich aus dem Fett und dem Blut von Schweinen hergestellt. Die Morceta geht auf eine lange Tradition der Schweinezucht und der anschließenden Verarbeitung der Tiere zurück. Der Geschmack ist charakteristisch, aromatisch und angenehm, der Knoblauch tritt deutlich hervor. Auch eine Rauchnote ist wahrnehmbar. Sie wird nach Region unterschiedlich zubereitet. Es gibt sie z.B. mit oder ohne Reis.

Moscatel de Setúbal - ist der drittgrößte Dessertwein Portugals. Die Tradition und der gute Ruf der Halbinsel Setúbal basiert auf den Dessert-Wein aus Muskat-Trauben. Er ist berühmt für seine Bernsteinfarbe, das intensive vielschichtige Aroma von Zitrus- und Trockenfrüchten, von Honig und gerösteten Nüssen.

Pasteis de Bacalhau - sind typisch frittierte kleine Bällchen aus Kartoffeln und Stockfisch. Sie werden warm oder kalt zum Aperitif gereicht. Pastel de Nata - ist ein Blätterteigtörtchen mit einer besonderen Creme, das bereits vor dem 18. Jahrhundert von den Mönchen des Hieronymos-Klosters in Belém (Lissabon) hergestellt wurde. Die berühmtesten Pasteis de Nata kann man in der Patisserie Casa Pasteis de Belém seit 1837 unter den Namen Pasteis de Belém genießen.

Pica Pau - Schweinehäppchen

Sagres - ist eine portugiesische Biermarke. Die Brauerei befindet sich in der Nähe von Lissabon und existiert seit 1940. Sie ist zusammen mit der Biermarke Super Bock Marktführer in Portugal. Seit 2008 gehört die Brauerei zum niederländischen Heineken Konzern.

Sumol - ist eine über 50 Jahre alte portugiesische Getränkemarken. Unter der Marke werden Erfrischungsgetränke und Fruchtsäfte mit Kohlensäure produziert.

Super Bock - ist eine portugiesische Bierbrauerei, die 1927 gegründet wurde und heute zum Carlsberg Konzern gehört. Super Bock ist zusammen mit der Biermarke Sagres Marktführer in Portugal. Darüber hinaus wird sie in 21 weiteren Ländern vertrieben.

Torrada - ist ein in dicken Scheiben getoastetes Toastbrot, das normalerweise mit gesalzener Butter bestrichen wird. In Portugal wird es meistens zum Frühstück oder als Nachmittags-Imbiss gegessen.

Tosta Mista - ist ein im Kontaktgrill getoastetes Toastbrot, belegt mit Käse und Schinken. Man bekommt es an jeder Ecke und ist mit Abstand das beliebteste Frühstück der Portugiesen.

Tremoços - sind in Salzlake eingelegte Lupinensamen. Sie enthalten hochwertiges Eiweiß, das als Ersatz für importierte Soja auch in der menschlichen Ernährung eingesetzt wird. Im Mittelmeerraum sind sie ein beliebter Bier-Snack in Gaststätten.