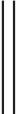
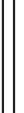


COCKTAILS

& LONG DRINKS



COCKTAILS DE ASSINATURA

SIGNATURE COCKTAILS

Convidamo-lo a descobrir as cores vibrantes e sabores deliciosos do nosso menu especial de cocktails. Nas próximas páginas, leve o seu paladar numa viagem entre 14 bebidas de assinatura, criadas especialmente para si e pelo nosso Chefe de Bar. O Luís Sousa já faz parte da família do Reid's Palace há algumas décadas, e para mostrar a sua paixão e lealdade à Madeira e ao nosso lendário hotel, criou estes novos e deslumbrantes cocktails.

NOTA: A Madeira é conhecida como a Ilha da Eterna Primavera, ou a Ilha das Flores, no entanto, é também famosa pela variedade única de frutas exóticas que aqui crescem. Muitas destas frutas especiais desempenham um papel de relevo nos nossos cocktails, mas, algumas poderão ter de ser substituídas, para que a sazonalidade seja respeitada.

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS: Algumas bebidas alcoólicas podem conter um ou mais dos 14 alergénios designados pelo Regulamento UE n.o 1169/2011. Para mais informações sobre ingredientes ou alergias por favor, consulte a documentação que poderá ser disponibilizada sob pedido.

We invite you to discover the vibrant colours and delectable flavours of our special cocktail menu. Over the next pages, take your taste buds on a journey through 14 signature drinks created especially for you by our Head Barman. Luís, part of the Reid's Palace family for a few decades, has conjured up these dazzling new cocktails to showcase his passion for, and loyalty to, both Madeira and our legendary hotel.

NOTE: Madeira is known as the Island of Eternal Spring, or the Island of the Flowers. Yet just as famously it offers a unique array of exotic fruits, many of them star ingredients in these cocktails. Please note that certain fruits may change according to seasonal availability.

Food allergy Information: certain alcoholic beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation n.1169/2011. For further information on ingredients and allergens, please consult the documentation that can be provided by our staff upon request.



JADE

**Champanhe, Blue Curaçao, Monin de
Tangerina, Maracujá, sumo de limão**

Champagne, Blue Curaçao, Tangerine
Monin, Passion fruit, lemon juice

A rara flor de jade é o maior orgulho dos nossos jardins, inspirados por esta flor. O Jade é um cocktail suave, doce e frutado e que combina a elegância clássica do champanhe com a frescura do maracujá local. A sua cor turquesa pálida homenageia as belas flores de jade, uma das trepadeiras mais raras do mundo, e a jóia dos nossos jardins verdejantes.

Inspired by the pride of our gardens, Jade is a gentle, sweet, fruity delight; a cocktail that combines the classic elegance of champagne with the freshness of local passion fruit. Its pale turquoise colour pays homage to the beautiful blooms of the Jade Vine, one of the rarest plants in the world – and the crown jewel of our verdant grounds.





PEPPERONI

**Vodka Absolut Pepper, Bonanto,
Martini Rosso, Orange Bitter**

Vodka Absolut Pepper, Bonanto,
Martini Rosso, Orange Bitter

O Pepperoni amargo e fresco é uma reinterpretação do clássico Negroni, com um leve toque picante. Uma combinação perfeita do tradicional e elegante cocktail italiano reforçado pelo fogo da nossa ilha.

The bitter, fresh Pepperoni is a clever reinterpretation of the classic Negroni with a light, spicy twist. A perfect combination of the traditional, stylish Italian cocktail enhanced by the spice and fire of our island.





LIVING CORAL

Gin Cannings, Red Orange, Sercial 5 anos, sumo de maracujá, Orange Bitter, Gotas de clara de ovo

Gin Cannings, Red Orange, Sercial 5 Years Old,
Passion Fruit Juice, Orange Bitter, Egg White Drops

Delicie-se com a beleza do oceano numa sinfonia de sabor agrioce. A cor intensa e viva do nosso Living Coral presta homenagem aos tesouros das águas tropicais, bem como à Cor do Ano Pantone 2019.

Drink in the beauty of the ocean in a bitter-sweet symphony of flavour. The intense, vivid colour of our Living Coral pays tribute to the treasures of tropical waters as well as Pantone's Colour of the Year 2019.





APPLEONIA

Absolut Vodka, Bacardi,
Monin de maçã, Sumo fresco de maçã

Absolut Vodka, Bacardi,
Apple Monin, Fresh Apple Juice

As maçãs da Madeira têm a oportunidade
de brilhar nesta suculenta amostra
de doçura crocante. Inspirado nas cores
e frutas da ilha, este cocktail harmoniza
o efeito doce, rico e ácido até ao sublime.

Madeira's apples have their chance
to shine in this juicy showcase of crisp
sweetness. Inspired by the colours
and fruits of the island,
the cocktail harmonises sweet,
rich and tart to sublime effect.





CHOCOLATE TEMPTATION

Rum Brugal, Frangelico,
Molho de Chocolate, Natas

Rum Brugal, Frangelico,
Chocolate Sauce, Cream

Será preciso dizer mais? O rum Dominicano contribui de forma brilhante para os sabores ricos do chocolate e do licor italiano, numa confeção irresistível. Um cocktail obrigatório para todos os amantes de chocolate.

Need we say more? The Dominican rum underlines the rich flavours of chocolate and Italian liqueur in an irresistible confection. A must for all chocolate lovers.





FINE PONCHA

**Gin Tanquery Sevilla, Galliano,
Licor de Morango, Tangerina, Sumo de laranja**

Gin Tanquery Sevilla, Galliano,
Strawberry Bols, Tangerine, Orange juice

A Poncha, a bebida frutada à base
de cana-de-açúcar, tem sido o ex-líbris da cultura
madeirense há séculos. A nossa homenagem
torna-a mais elegante e suave, com a adição
de gin, tangerina e um elemento surpresa.

Poncha, the fruity, yellow, sugarcane-based spirit,
has been a cornerstone of Madeiran culture
for centuries. Our homage is a more elegant,
soft and fine poncha with the addition of gin,
tangerine – and an element of surprise.





AVOCADO

**Smirnoff, Pisang Ambom, sumo de lima,
Abacate, Brisa Maracujá**

**Smirnoff, Pisang Ambom, Lime juice,
Avocado, Brisa Maracujá**

**De todas as frutas que florescem na ilha,
o abacate sempre foi o favorito. Nesta
exuberante homenagem, adicionámos
a Brisa maracujá, uma bebida doce
e gaseificada exclusiva da ilha da Madeira.**

Of all the fruits that flourish on the island,
the avocado has always been a huge
favourite. In this lush tribute, we've
added passion fruit and Brisa, a sweet,
carbonated drink exclusive to Madeira.





OUR DRY MARTINI

**Gin Citadelle, Martini dry,
Sercial 5 anos, óleo de limão**

Gin Citadelle, Martini dry,
Sercial 5 years, Lemon Oil

**Nenhum menu de bar estaria completo
sem o clássico e intemporal Dry Martini.**

**Os nossos mixologistas partilham
um profundo afeto por este aperitivo
e desenvolveram a sua própria versão,
adicionando óleo de limão e “a pièce
de résistance”, uma gota de Vinho
Madeira Sercial, com 5 anos.**

No bar menu would be complete without
the timeless classic. Our mixologists share
a deep affection for this star aperitif and have
developed their own version, adding lemon oil
and – the pièce de résistance – a dash
of 5-year-old Sercial Madeira Wine.





007 ROGER MOORE

Tanqueray Gin, Martini dry

Tanqueray Gin, Martini dry

Batizado em homenagem a um dos nossos antigos hóspedes e ao admirável agente especial, o 007 Roger Moore, é um Martini único, porém muito tradicional. É servido frio, com uma azeitona verde e salpicado com Martini Dry, com o auxílio de um vaporizador vintage.

Named after one of our former guests and the much-admired special agent, the 007 Roger Moore is a unique, yet traditional martini. We serve it ice cold with a green olive and spritz in the dry martini using a vintage perfume atomiser.





BAGO

Grey Goose Vodka, Sercial 1971

Grey Goose Vodka, Sercial 1971

Um cocktail com sabores de há 50 anos
e com uma maturidade que pode ser
saboreada a cada gota. A Sercial,
uma das castas mais raras e leves utilizadas
no Vinho Madeira, dá o toque final para
uma bebida verdadeiramente memorável,
servida com uma uva macerada.

This cocktail was nearly 50 years
in the making, a maturing you can taste
in every drop. Sercial, one of the rarest
and lightest grapes used in Madeira wine,
sets the tone for a truly memorable drink,
served with an infused grape.





BERNARD SHAW

Bombay Sapphire, Boal 10 anos

Bombay Sapphire, Boal 10 years

O célebre dramaturgo George Bernard Shaw, não só emprestou o seu nome para uma das nossas suítes presidenciais, como também serviu de inspiração para este cocktail. Esta bebida, combina o amor de Shaw pela ilha da Madeira, o seu vinho e as suas origens britânicas, e é inspirado pelas suas palavras: "Não paramos de brincar porque envelhecemos; envelhecemos porque deixamos de brincar".

The celebrated playwright, George Bernard Shaw, didn't just lend his name to one of our Presidential Suites; he also inspired this cocktail.

The drink combines Shaw's love of Madeira, its wine and his British origins, and is influenced by his words: "We don't stop playing because we grow old; we grow old because we stop playing."





CHURCHILL

Absolut Vodka, Verdelho 10 anos

Absolut Vodka, Verdelho 10 years

**"In vino veritas" - no vinho há verdade,
e pode descobrir muita sabedoria num
copo de Vinho Madeira. Dedicamos
este cocktail de assinatura ao amor
de Sir Winston Churchill pela nossa ilha,
o seu lar espiritual e pelo seu prazer
numa boa bebida.**

**"In vino veritas" – in wine there is truth,
and you'll discover plenty of wisdom
in a glass of Madeira Wine. We dedicate this
signature cocktail to Sir Winston Churchill's
love of our island, his spiritual home,
and to his pleasure in a good drink.**





MADERINI

Wyborowa, Malvasia 10 anos

Wyborowa, Malvasia 10 years

**O nosso martini local combina
de forma divertida, a doçura de um
Madeira Malvasia de 10 anos com a forte
vodka polaca. A junção de ambos resulta num
sabor especial e único.**

Our local martini playfully combines
the sweetness of 10-year-aged
Malvasia wine with clear, strong
Polish vodka, creating a uniquely
Madeiran taste sensation.





FAIRYTALE

Sem Álcool / Alcohol Free

**Tangerina, Morango, Sumo de laranja,
Sumo de ananás, Sumo de maracujá**

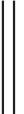
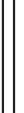
Tangerine, Strawberry, Orange Juice,
Pineapple juice, Passion fruit juice

Era uma vez um mocktail frutado
e colorido, reza a lenda, que este enfeitiçaria
aqueles que se atrevessem a experimentá-lo.

Ele veio de longe, muito longe, e consigo
trouxe frutas exóticas, cores deslumbrantes
e uma pitada de mistério. Os nossos barmans
conseguiram dominar a sua força mística,
de forma a fascinar os nossos hóspedes,
desde os 5 até aos 500 anos.

Once upon a time, there was a fruity,
colourful mocktail rumoured to bewitch
anyone who dared try it. It came from far,
far away, bringing exceptionally exotic fruits,
dazzling colours and a hint of mystery.
Our bartenders succeeded in taming its mystic
force to tantalise all ages, from five to 500.





COCKTAILS & BEBIDAS LONGAS

COCKTAILS & LONG DRINKS

CHAMPAGNE COCKTAIL

15 CL

	Champagne	Espumante Sparkling Wine
Bellini Champanhe, Sumo natural de pêssego branco Champagne, Fresh white peach juice	25	13
Mimosa Champanhe, Sumo de laranja Champagne, Fresh orange juice	25	13
Rossini Champanhe, Sumo de morango Champagne, Fresh strawberry juice	25	13
Champagne Cocktail Champanhe, Cognac, Angostura, Açúcar Champagne, Cognac, Angostura, Sugar	25	13
Kir Royal Champanhe, Creme De Cassis Champagne, Creme De Cassis	25	13
Prince of Wales Champanhe, Orange Curaçao, Cognac, Angostura Champagne, Orange Curaçao, Cognac, Angostura	25	13
Valencia Smile Champanhe, Apricot Brandy, Sumo de laranja Champagne, Apricot Brandy, Fresh orange juice	25	13

LONG DRINK

25 CL

Gin Fizz

13

Gin, Sumo de limão, Açúcar, Soda

Gin, Lemon juice, Sugar, Soda

Long Island Iced Tea

21

Gin, Vodka, Tequila, Rum, Cointreau, Sumo de lima, Coca-Cola

Gin, Vodka, Tequila, Rum, Cointreau, Lime juice, Coca-Cola

Singapore Sling

19

Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Bénédictine, Sumo de lima,

Angostura Bitter, Grenadine, Sumo de ananás

Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Bénédictine, Lime juice,

Angostura Bitter, Grenadine, Pineapple juice

Harvey Wallbanger

16

Vodka, Sumo de laranja, Galliano

Vodka, Orange juice, Galliano

Mojito

13

Rum, Lima, Hortelã, Açúcar, Soda

Rum, Lime, Mint, Sugar, Soda

Pina Colada

13

Rum, Coco, Natas, Sumo de ananás

Rum, Coconut, Cream, Pineapple juice

Planter's Sunshine Punch

16

Rum branco, Rum escuro, Coco, Angostura, Grenadine,

Sumo de laranja, Sumo de ananás

White Rum, Dark Rum, Coconut, Angostura, Grenadine,

Orange juice, Pineapple juice

Mint Julep	13
Bourbon Whiskey, Hortelã, Açúcar	
Bourbon Whiskey, Mint, Sugar	
Pimm's Cup	13
Pimm's, Seven-Up, Fruta, Pepino	
Pimm's, Seven-Up, Fruit, Cucumber	
Tequila Sunrise	13
Tequila, Sumo de laranja, Grenadine	
Tequila, Orange juice, Grenadine	

PRE-DINNER COCKTAIL

7 CL

Dry Martini Gordon's Gin, Martini Seco Gordon's Gin, Dry Martini	16
Gibson Gordon's Gin, Martini Seco Gordon's Gin, Dry Martini	16
Gimlet Gordon's Gin, Sumo de lima Gordon's Gin, Lime juice	16
White Lady Gin, Cointreau, Sumo de limão Gin, Cointreau, Lemon juice	13
Negroni Gin, Campari, Martini Rosso Gin, Campari, Martini Rosso	13
Balalaika Vodka, Cointreau, Sumo de limão Vodka, Cointreau, Fresh lemon juice	13
Bloody Mary Vodka, Sumo de tomate, Tabasco, Sal, Pimenta, Molho inglês, Sumo de limão Vodka, Tomato juice, Tabasco, Salt, Pepper, Worcestershire, Lemon juice	13
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, Sumo de arando, Sumo de limão Vodka, Cointreau, Cranberry juice, Lemon juice	13

Poncha	10
Aguardente de cana, Sumo de limão, Sumo de Laranja, Mel	
Aguardente de cana, Lemon Juice, Orange juice, Honey	
Caipirinha	13
Cachaça, Sumo de Lima, Açúcar	
Cachaça, Lime juice, Sugar	
Mai Tai	15
Rum branco, Rum escuro, Orange Curaçao, Orgeat,	
Sumo de limão, Grenadine	
White Rum, Brown Rum, Orange Curaçao, Orgeat,	
Lemon juice, Grenadine	
Daiquiri	13
Rum, Sumo de lima, Açúcar	
Rum, Lime juice, Sugar	
Fruit frozen Daiquiri	13
Com a sua escolha de Mango ou Maracujá ou Lima	
ou Morango	
With Your Choice Of Mango or Passion Fruit or Lime	
or Strawberry	
Margarita	13
Tequila, Cointreau, Sumo de lima	
(pode também ser servida gelada)	
Tequila, Cointreau, Lime juice (can be also served frozen)	
Manhattan	13
Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura	
Bourbon Whiskey, Martini Rosso, Angostura Bitter	
Old Fashioned	13
Bourbon Whiskey, Angostura, Açúcar	
Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, Sugar	
Whisky Sour	13
Bourbon Whiskey, Sumo de limão, Angostura Bitter, Açúcar	
Bourbon Whiskey, Lemon juice, Angostura, Sugar	



AFTER DINNER COCKTAIL

7 CL

Black Russian Vodka, Tia Maria	15
B&B Benedictine, Brandy	15
Stinger Brandy, Creme de menta branca Cognac, White mint liqueur	15
Alexander Cognac, Creme de cacau escuro, Natas Cognac, Brown cocoa liqueur, Cream	15
Rusty Nail Whisky, Drambuie	15
Grasshopper Creme de menta, Creme de cacau, Natas Peppermint liqueur, Cocoa liqueur, Cream	15
Irish Coffee Whisky Irlandês, Café, Natas Irish Whiskey, Coffee, Cream	15
Café Royal Brandy, Café, Natas Brandy, Coffee, Cream	15
Jamaican Coffee Tia Maria, Rum Escuro, Café, Natas Tia Maria, Brown Rum, Coffee, Cream	15

MOCKTAILS

25 CL

Fun @ Reid's

9

Sumo de ananás, Monin de coco, Monin de morango, Natas
Pineapple juice, Coconut Monin, Strawberry Monin, Cream

Lover's Dream

9

Sumos de laranja, Limão, Pêssego, Maracujá, Grenadine
Orange, Lemon, Peach and Passion Fruit Juices, Grenadine

Virgin Colada

9

Sumo de ananás, Monin De Coco, Natas
Pineapple juice, Coconut Monin, Cream

Why Not?

9

Melão, Sorvete de limão, Monin de mango, Hortelã
Melon, Lemon sorbet, Mango Monin, Mint

Milk Shake

9

**Com a sua escolha de gelados de chocolate ou
morango ou baunilha**

With your choice of chocolate or strawberry or
vanilla ice cream

Virgin Mojito

9

Sumo De Lima, Açúcar, Hortelã
Lime Juice, Sugar, Mint



INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS

Certas comidas e bebidas podem conter um ou mais dos 14 alergénios designados pelo regulamento (EU) Nº1169/2011.

OS ALERGÉNIOS E PRODUTOS DESIGNADOS SÃO: Cereais que contêm glúten, Crustáceos, Ovos, Peixe, Amendoins, Soja, Leite, Frutos de casca rija, Aipo, Mostarda, Sementes de sésamo, Dióxido de enxofre e sulfítos, Tremoços, Molluscos.

Se é afetado por alguma das situações acima, por favor, avise a nossa equipa antes de encomendar ou peça mais informações.

Não podemos garantir a exclusão de alergénios em todas as comidas e bebidas.

FOOD & BEVERAGE ALLERGY INFORMATION

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No. 1169/2011.

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE: Cereals containing gluten, Crustaceans, Eggs, Fish, Peanuts, Soybeans, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin beans, Molluscs.

Please consult the appropriate documentation that will be provided by our staff upon request.

We cannot guarantee the total absence of allergens in all of our dishes and beverages.

