



SANGRIA 2L
SPARKLING WINE “TROPICAL”
29.5

VINHOS / WINES

"We are all mortals until the first kiss and the second glass of wine"

Eduardo Galeano

No Columbus, cada vinho é uma escolha pensada. É um reflexo da nossa visão para Faro: com ambição, identidade e respeito pela origem. Seleccionámos vinhos que contam histórias, dos produtores aos terroirs, portugueses e internacionais, sempre com autenticidade e emoção.

Não procuramos rótulos óbvios, mas vinhos que nos tocam. Do Douro ao Dão, do Alentejo às ilhas, do Algarve a Lisboa, percorremos o país à procura de vinhos que falem por si. Quando vamos além-fronteiras, encontramos champagnes de precisão, brancos com carácter e tintos elegantes e profundos.

Esta carta é fiel à nossa essência. Não quer impressionar, mas sim ser verdadeira. É o Columbus em forma líquida, um lugar onde copos e pratos se encontram com intenção e paixão. Faro merece este brinde.

Quem acredita neste projeto, brinda connosco.

At Columbus, every wine is a thoughtful selection. It reflects our vision for Faro: ambitious, rooted in identity, and respectful of origin. We've chosen wines that tell stories, from the producers to the terroirs, Portuguese and international, always with authenticity and emotion.

We don't seek obvious labels, but wines that move us. From the Douro to Dão, Alentejo to the islands, Algarve to Lisbon, we've traveled the country in search of wines that speak for themselves. And when we look beyond borders, we bring precise Champagnes, whites with character, and elegant, profound reds.

This list stays true to who we are. It doesn't aim to impress, just to be genuine. It's Columbus in liquid form, a place where glasses and plates meet with intention and passion. Faro deserves this toast.

Those who believe in this project, toast with us.

Os preços são apresentados em Euros.
Todos os preços incluem a taxa de IVA,
Beba com moderação.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

BRANCO / WHITE



Pairing Clássico
Pairing Equilibrado

Quinta São Sebastião "Sauvignon Blanc"	5.0	21.5
Sauvignon Blanc		
Quinta São Sebastião "Chardonnay"	5.0	21.5
Chardonnay		
Dom Gabriel Herdade do Menir	6.5	23.5
Arinto, Antão Vaz		
Tiago Cabaço Verdelho	7.5	24.5
Verdelho		
Antão Vaz da Peceguina	29.4	
Antão Vaz		
Vinha do Rossio Herdade do Cebolal	35.0	
Vinhas Velhas (cerca de 80 anos)		
Van Zellers & Co.	37.5	
Viosinho, Rabigato, Gouveio, castas velhas		
Código Origem	41.9	
Encruzado, Bical, Malvasia Fina, Cerceal Branco		
Trabuca	75.0	
Cercial		
Arché Herdade do Sobroso	90.0	
Arinto, Antão Vaz		
QFS Symington Taifa	120.0	
Arinto, Verdelho		

"Do Velho ao Novo Mundo, Velhas Raízes Novas Rotas"

Armani Pinot Grigio DOC (Itália, Friuli Grave).	8.0	29.0
Pinot Grigio		
Villa Maria EarthGarden (Nova Zelândia, Marlborough)	35.0	
Sauvignon Blanc		
Pouilly-Fumé AOC (França, Vale do Loire)	38.0	
Sauvignon Blanc		
Hess Collection (EUA, Napa Valley)	42.0	
Chardonnay		
Molitor Alte Reben (Alemanha, Mosel)	46.7	
Riesling		
Chablis 1er Cru Louis Jadot (França, Chablis).	75.0	
Chardonnay		

Tomate e Biqueirão
Ceviche de Corvina
Pastéis trufados de Cogumelos
Frango Barbecue
Pastel de Bacalhau
Batatas Bravas
Tacos de Camarão
Tomate e Biqueirão
Arroz Piano do Alentejo
Arroz Polvo da Ria
Arroz Polvo da Ria
Gambas à guillo
Camarão Tigre Grelhado
Arroz Camarão Tigre
Risotto de Robalo com limão
Ceviche de Corvina
Risotto de Abóbora
Risotto de Robalo com limão
Arroz Camarão Tigre
Arroz Piano do Alentejo
Camarão Tigre Grelhado
Arroz Polvo da Ria

Tábua de Queijos e Enchidos
Tacos de Camarão
Lulas Tempura
Ceviche de Corvina
Tártaro de Atum
Tomate e Biqueirão
Camarão Tigre Grelhado
Frango Barbecue
Camarão Tigre Grelhado
Risotto de Robalo com limão
Arroz Camarão Tigre
Risotto de Cogumelos

VERDE / GREEN

Allo Soalheiro	5.0	21.5
Loureiro, Alvarinho		
Gerações	25.0	
Alvarinho		
Cinética	29.9	
Loureiro, Arinto		

Gambas à guillo
Fiesta de Nachos
Tomate e Biqueirão
Croquete de Polvo
Croissant de Atum
Risotto de Robalo com limão

ROSÉ

Rare	5.0	19.5
Touriga Nacional, Syrah		
Edd's	7.5	24.7
Touriga Nacional, Syrah		
Chão de Lava aa Paulo Machado	12.0	34.5
Saborinho, Touriga Nacional, Syrah, Merlot		

Muxama de Atum
Burratina
Gambas à guillo
Fiesta de Nachos
Tártaro de Atum
Muxama de Atum

"Do Velho ao Novo Mundo, Velhas Raízes Novas Rotas"

Ultimate (França, Provence)	46.0	
Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle		

Croissant de Atum
Camarão Tigre Grelhado

TINTO / RED



Pairing Clássico
Pairing Equilibrado

São Sebastião Syrah	5.0	21.5
Rede "Reserva" Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	7.0	24.5
Tiago Cabaço Alicante Bouschet	7.5	25.5
Arvad "Ânfora" Negra Mole		26.0
Herdade do Sobroso "Reserva" Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet e Alfrocheiro		27.5
Lagar de Baixo Niepoort Baga		29.0
Quinta de Lemos Dona Santana Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro		35.0
Invencível N.2 T. Franca, T. Nacional, T. Roriz, T. Amarela, T. Barroca, Rufete		39.0
Herdade do Arrepiado Tradição Touriga Nacional		60.0
Quinta do Crasto Touriga Nacional		120.0

"Do Velho ao Novo Mundo, Velhas Raízes Novas Rotas"

Viña Zorzal & Niepoort Nat'Cool (Espanha, Navarra) Garnacha Tinta	10.0	32.5
Toroa (Nova Zelândia, Central Otago) Pinot Noir		39.0
Pian delle Vigne (Itália, Montalcino) Sangiovese		42.0
Callejón del Crimen Gran Reserva (Argentina, Mendoza) Malbec		42.5
Viña Ardanza (Espanha, Rioja Alta) Tempranillo, Garnacha		45.0
Côte-d'Or Louis Vallet & Niepoort (França, Bourgogne) Pinot Noir		57.0

Frango Barbecue Pulled Pork
Bochechas de Porco Preto Pulled Pork
Arroz Piano do Alentejo Hamburguer Black Angus
Carpaccio de Novilho Lulas Tempura
Entrecôte Grelhado Tábua de Queijos e Enchidos
Bochechas de Porco Preto Pastéis trufados de Cogumelos
Risotto de Cogumelos Arroz Polvo da Ria
Hamburguer Black Angus Bochechas de Porco Preto
Entrecôte Grelhado Arroz Piano do Alentejo
Entrecôte Grelhado Bochechas de Porco Preto

ESPUMANTE / SPARKLING WINE

Lodo "Brut" Espumante da casa	5.0	21.5
Quinta dos Abibes "Rosé" Baga		35.0
Conceito Brut Nature Gruner Veltliner		44.0
Geraldine Encruzado		49.5

Lulas Tempura Gambas à guillo
Burratina Lulas Tempura
Ceviche de Corvina Croissant de Atum
Arroz Piano do Alentejo Risotto de Robalo com Limão

CHAMPANHE / CHAMPAGNE

Laurent Perrier "Cuvée" Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	85.0
Ruinart "Blanc de Blancs" Chardonnay	140.0
Louis Roederer "Cristal" Pinot Noir, Chardonnay	350.0

Tártaro de Atum Lulas Tempura
Tártaro de Atum Camarão Tigre Grelhado
Arroz Camarão Tigre Camarão Tigre Grelhado

Garrafa Própria / Own Bottle: 25€ (0.75L), 50€ (1.5L), 100€ (3L), 160€ (5L)

A nossa carta poderá sofrer alterações, a fim de vos garantir uma melhor experiência.
Our menu may change in order to ensure you have the best possible experience.



A sua opinião interessa-nos!

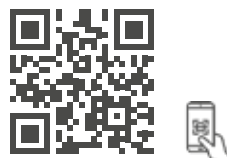
Your opinion matters to us!



Partilhe a sua experiência e identifique o @columbus.faro

Share your experience and tag @columbus.faro

ALERGÉNIOS:



(+351) 969 286 222

 barcolumbus.pt

Beba com moderação.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor.

Todos os preços são apresentados em Euros.

Em caso de alergias ou intolerâncias consulte a tabela no website.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.



GIAO

 giao-giao.com