

深 杯 子

LA COPA OSCURA



「深」代表了脫掉葡萄酒品牌迷思的盲品精神，
也代表了對於美好事物哲理的無窮探究與堅持。

深杯子深入西班牙小農村莊，追求真實、回歸原始自然的佳釀，百年老藤、栗木桶、火山酒、老水泥槽、陶甕、絕種葡萄、橘酒、自然酒等多樣酒款，貼近葡萄酒真實多變的有趣面貌。讓我們共同踏上百年家族酒莊與油莊的味蕾尋覓之旅，以代代相傳的有機農法結合古老智慧，品嚐天地人間的風土結晶 (Le goût du terroir)。

La Copa Oscura is a place provides all sorts of wines by glass. Including organic, biodynamic, natural wines, old vines, amphora wines etc., which guarantees the selection of uniqueness and quality of small family winery production. Spanish tapas are also included in our menu. Your best place to relax and enjoy Mediterranean life in Taiwan.

* 本店禁帶外食 | No Outside Food

* 低消\$200 | Minimum Charge \$200

* 尖峰時段用餐限時2小時 | Meal Time 2 Hours

* 內用加收10%服務費

All menu prices are subject to 10% service charge

WINE BY GLASS

紅酒/白酒/粉紅酒 RED / WHITE / ROSE

\$200/杯 . \$400/杯

我們每月提供新的單杯酒款, 讓您更有彈性、更多趣味、享受更獨特的品飲體驗

We launch new selections of wine by glass on a monthly basis, providing a flexible, fun, unique wine tasting experience.

精選漫遊套組 WINE BY WONDERLAND SET 4~5 GLASSES

\$1000/組

我們每月推出 4-5 款單杯精選酒款套組, 從不同主題到各式葡萄酒款推薦(紅酒 / 粉紅酒 / 白酒 / 橘酒等) 讓我們共同漂浮漫遊在葡萄酒的仙境

We launch 4-5 selections of wine glass on a monthly basis, from different theme topics to various types of wines: red/ rosé/ white/ orange wines, etc. Let's float together in this wine wonderland.

RECOMMENDED SET

巴斯克蛋糕與蘋果苦艾

\$300

BASQUE CHEESECAKE & ALMA VERMUT SET

沙丁魚盤與白酒

\$500

SATIN FISH CONFIT WITH WHITE WINE SET

小肉盤與紅酒

\$500

MINI MEAT AND RED WINE SET

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

TAPAS

西班牙蛋餅

SPANISH TORTILLA

\$150

洋蔥 / 雞蛋 / 馬鈴薯
Onion / Egg / Potato

西班牙賽拉諾火腿 (2 pcs)

TAPAS - JAMÓN SERRANO

\$180

塞拉諾火腿 / 洋蔥 / 起司 / 綠橄欖
Jamón Serrano / Onion / Cheese / Green Olives

挪威燻鮭魚 (2 pcs)

TAPAS - NORWEGIAN SMOKED SALMON

\$200

煙燻鮭魚 / 酸黃瓜 / 洋蔥 / 起司
Smoked Salmon / Pickles / Onion / Cheese



海陸雙享 (2 pcs)

TAPAS - TWO FLAVOR IN ONE PACK

\$200

西班牙賽拉諾火腿 / 挪威燻鮭魚
Tapas-Spain Jamón Serrano & Tapas-Norwegian Smoked Salmon



特選西班牙饕客肉盤

SPANISH GOURMET MEAT

\$430

特選西班牙伊比利火腿 / 兩款當季特選乾式熟成火腿 / 起司 / 醃漬橄欖 / 酸黃瓜 / 堅果
Jamón ibérico / two types of dry-aged meats / Cheese / Olives / Pickles / Nuts

· 以上橄欖油皆使用西班牙布達馬爾它第一道冷壓初榨橄欖油 ·

Above menu we use only Butamarta Extra virgin olive oil from Spain.

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

FOODS

南瓜濃湯

PUMPKIN BISQUE

\$160

手作歐式麵包佐橄欖油

MEDITERRANEAN HAND-MADE BREAD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

\$160

歐式三款起司與綜合堅果

EUROPEAN CHEESES & NUTS

\$200

地中海舒肥雞胸沙拉

MEDITERRANEAN SALAD WITH SOUS-VIDE CHICKEN BREAST

\$200

起司 / 麵包 / 油醋 / 舒肥雞胸

Cheese / Bread / Vinegar / Sous-Vide Chicken Breast

葡萄牙沙丁魚沙拉

MEDITERRANEAN SALAD WITH SATIN FISH

\$250

起司 / 麵包 / 油醋 / 葡萄牙沙丁魚

Cheese / Bread / Olive Oil & Vinegar / Satin Fish

每週限量 | 主廚特製雞肝醬佐法式麵包

\$450

WEEKLY LIMITED OFFER: BAGUETTE WITH FOIE GRAS

每週限量 | 經典白鱈魚魚子醬 (罐 / 30g)

\$2200

WEEKLY LIMITED OFFER: TRANSMONTANUS CAVIAR

· 以上橄欖油皆使用西班牙布達馬爾它第一道冷壓初榨橄欖油 ·

Above menu we use only Butamarta Extra virgin olive oil from Spain.

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

DRY AGED MEATS

義式風乾豬大里肌火腿

LONZA

\$280

使用豬里肌鹽醃風乾而成, 整塊皆為瘦肉, 並會搭配黑胡椒或者茴香 (fennel) 調味。

義式風乾豬頸生火腿

COPPA

\$280

外層脂肪較多, 內部則多為瘦肉, 以香草和鹽漬風乾熟成, 口感柔軟、風味細緻。

歐式風乾香腸-綠胡椒

SALAMI

\$280

用台灣知名品牌的胡蘿蔔豬肉製作, 加上新鮮鹽漬的綠胡椒原粒風乾, 伴有柑橘風味, 氣息清新。

西班牙塞拉諾火腿

JAMÓN

\$320

白豬後腿製成, 經過熟成 18 個月後, 色澤黃金誘人, 用特製長刀切下來薄薄一片, 肉緋紅近乎半透明, 紋理如大理石般細膩, 入喉後, 從海鹽的鹹味變成甘甜的味道再慢慢消融在口中。



手工現切 Monte Nevado 西班牙熟成 Serrano 火腿

\$380

SPANISH MONTE NEVADO AGED SERRANO HAM SLICED BY HAND

長時間熟成西班牙Duroc豬種, 使用精壯肥美的後腿部位熟成, 手工現切, 保留最好的山豬油脂香氣。西班牙傳統工藝風乾熟成, 火腿呈緋虹透明, 肉與油脂分明, 油脂入口即化, 完美鹹度令人吮指回味。

· 以上橄欖油皆使用西班牙布達馬爾它第一道冷壓初榨橄欖油 ·

Above menu we use only Butamarta Extra virgin olive oil from Spain.

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

TAIWANESE DRY AGED MEATS

山胡椒熟成火腿

MOUNTAIN PEPPER AGED HAM

\$500

使用山胡椒(又稱「馬告」),擁有香茅、檸檬、微微生薑辛香,口感辛暖清新,順口而滋味馥郁。

青花椒熟成火腿

GREEN PEPPER AGED HAM

\$500

特選青花椒手工製成,清香口感提升了嗅覺層次的風味,肉質肥瘦均衡且細膩。



紅麴熟成火腿

RED YEAST AGED HAM

\$500

肉質精瘦爽口,紅麴香氣於口中竄入鼻間,口齒留香的經典台灣味。

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

DESSERT

經典原味巴斯克

CLASSIC BASQUE CHEESECAKE

\$150

焦香可可巴斯克

CHOCOLATE BASQUE CHEESECAKE

\$150



肉桂焦糖蘋果巴斯克

CINNAMON CARAMEL APPLE BASQUE CHEESECAKE

\$150

· 以上橄欖油皆使用西班牙布達馬爾它第一道冷壓初榨橄欖油 ·

Above menu we use only Butamarta Extra virgin olive oil from Spain.

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

GOURMET BY GLASS

俄羅斯大使伏特加

KIR ROYALE

\$100 / 杯

艾瑪魂苦艾酒

ALMA VERMUT

\$180 / 杯

南投-信義鄉 柔水梅酒

PLUM LIQUOR MILDNESS

\$200 / 杯



南投-信義鄉 梅花醉

PLUM LIQUOR JOYFULNESS

\$200 / 杯

西班牙 **DOP** 酸甜蘋果氣泡酒

APPLE CIDER

\$250 / 瓶

10 年陳年雪莉白蘭地

10YRS OLD SHERRY BRANDY

\$250 / 杯



90 年陳年雪莉白蘭地

90YRS OLD SHERRY BRANDY

(50ml) \$500 / 杯

夏季限定 | 盛夏之紅葡萄酒水果飲

TINTO DE VERANO

\$300 / 壺

冬季限定 | 香料熱紅酒

MULLED WINE

\$200 / 杯

· 以上橄欖油皆使用西班牙布達馬爾它第一道冷壓初榨橄欖油 ·

Above menu we use only Butamarta Extra virgin olive oil from Spain.

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

NON ALCOHOL

Lindy's 100% 原味椰子水 (冰)

\$65 / 瓶

LIND'S 100% COCONUT WATER (COLD)

覆盆子氣泡飲 (冰)

\$160 / 杯

RASPBERRY VINEGAR SPARKLING (COLD)

維奇嘉泰氣泡水 (冰)

\$80 / 250ml . \$120 / 1L

VICHY CATALAN SPARKLING WATER (COLD)

凡特羅礦泉水 (冰)

\$120 / 1L

FONT D'OR STILL WATER (COLD)

蘋果紅茶 (熱)

\$220 / 壺

APPLE BLACK TEA (HOT)

經典伯爵茶 (熱)

\$220 / 壺

EARL GREY CLASSIC (HOT)

梅洛老藤紅葡萄汁 (冰)

\$300 / 瓶

MERLOT GRAPE JUICE (COLD)

卡本內老藤紅葡萄汁 (冰)

\$300 / 瓶

CABERNET SAUVIGNON GRAPE JUICE (COLD)



微氣泡榭密雍老藤白葡萄汁 (冰)

\$330 / 瓶

SÉMILLON SPARKLING GRAPE JUICE (COLD)

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA

SINGLE-ORIGIN COFFEE

衣索比亞 · 日曬 / 淺焙 (熱)

ETHIOPIAN NATURAL LIGHT BAKING (HOT)

\$180 / 杯

衣索比亞 · 水洗 / 中焙 (熱)

ETHIOPIA, WEST DHARMA, MEDIUM-BAKED (HOT)

\$180 / 杯

職人嚴選冰釀單品咖啡

PROFESSIONAL SELECT ICE-BREWED SINGLE-ORIGIN COFFEE

\$200 / 杯

哥斯大黎加 · 莫札特 葡萄乾蜜處理 / 淺焙 (熱)

COSTA RICA MUSICIAN SERIES MOZART LIGHT BAKING (HOT)

\$220 / 杯

· 單品咖啡屬季節性飲品，每季品項會依產區情況有些微的調整 ·

Single-origin coffee is a seasonal drink, menu will be slightly adjusted according to the production area.

· 內用加收 10% 服務費 All menu prices are subject to 10% service charge ·

LA COPA OSCURA