

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\$400 | Minimum Charge \$400
- * 自帶酒款開瓶費 | Corkage Fee of \$800 per Bottle
- * 尖峰時段用餐限時2小時 | Meal Time 2 Hours in Rush Hour
- * 酒杯破損需照價賠償\$650/只
Damage Compensation \$650 per Unit
- * 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 . \$300/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.

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

LA COPA OSCURA

餐點外帶請洽服務人員 Available to takeout

TAPAS

蟹肉薯泥 (2 pcs)

TAPAS - MINCED CRAB MEAT WITH MASHED POTATO

\$200

蟹肉 / 馬鈴薯泥 / 酸豆 / 巴西里 / 橄欖油

Crab Claw / Mashed Potatoes / Caper / Basili / Olive oil

番茄鯷魚 (2 pcs)

TAPAS - ANCHOVY WITH TOMATO SPREAD

\$200

番茄 / 鯷魚 / 煙燻紅椒 / 巴西里 / 橄欖油

Tomato / Anchovy / Paprika / Basili / Olive oil

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



特選西班牙饕客肉盤

SPANISH GOURMET MEAT

\$430

西班牙塞拉諾火腿 / 三款當季特選乾式熟成火腿 / 起司 / 醃漬橄欖 / 酸黃瓜 / 堅果

Spanish jamón serano / Three 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

鴨油薯條

DUCK FAT FRIES

\$250

松露薯條

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE

\$300



百香果第戎芥末籽雞

CHICKEN WITH ONION AND PASSION FRUIT, DIJON MASTARD

\$350

巴斯克醬燉魴魚

BARRAMUNDI BASQUAISE

\$350

匈牙利燉牛肉

HUNGARIAN BEEF GOULASH

\$380

· 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

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



特選吉拉多生蠔 N2 (1 pcs)

GILLARDEAU OYSTER N2

\$270

最少 12 顆, 需 3 天前預訂

Minimum 12, order at least 3 days in advance.



特選西班牙饕客肉盤

SPANISH GOURMET MEAT

\$430

西班牙塞拉諾火腿 / 三款當季特選乾式熟成火腿 / 起司 / 醃漬橄欖 / 酸黃瓜 / 堅果

Spanish jamón serano / Three types of dry-aged meats / Cheese / Olives / Pickles / Nuts



每週限量 | 主廚特製雞肝醬佐法式麵包

WEEKLY LIMITED OFFER: BAGUETTE WITH FOIE GRAS

\$450

· 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。

歐式風乾香腸-煙燻紅椒

CHORIZO

\$280

用台灣在地的豬肉，結合煙燻紅椒 Paprika 與地中海原生的奧勒岡葉的香氣的義式 Salami。

西班牙塞拉諾火腿

JAMÓN

\$380

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。



手工現切西班牙伊比利熟成火腿 (40g)

\$600

SSANISH JAMÓN IBÉRICO SLICED BY HAND

正統西班牙伊比利豬經由24個月傳統工藝風乾熟成，適中的鹹度搭配豐滿的油花，香氣特殊且飽滿，入口即化。

· 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。



綜合椒熟成火腿

COMPLEX PEPPER AGED HAM

\$ 500

使用花椒、麻椒、丁香、茴香與澳洲德博若湖鹽,經過日照與低溫風乾熟成,綜合四種香料提升肉質渾厚的香氣。

稻香熟成火腿

FRAGRANT PADDY AGED HAM

\$ 500

使用宜蘭礁溪附近農田的稻草,以冷燻及熱燻方式,分段煙燻12小時以上,將肉與外皮燻烤出田野的香甜芬芳。



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

經典牛奶冰淇淋 & 特級冷壓初榨橄欖油

MILK ICE CREAM WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

\$120

經典牛奶冰淇淋 & PX雪莉甜酒

MILK ICE CREAM WITH PEDRO XIMENEZ SHERRY

\$150

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

· 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

西班牙 **DOP** 酸甜蘋果氣泡酒

APPLE CIDER

(330ml) **\$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

\$800 / 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

\$220 / 杯

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

LA COPA OSCURA

GOURMET BY GLASS

大人的牛奶

MILK FOR GROWN UPS

\$180 / 杯

柚香的唇印

POMELO LIP PRINT

\$220 / 杯

魅惑的抹茶

MOCHA SEDUCTION

\$450 / 壺

南投-信義鄉 柔水梅酒

PLUM LIQUOR MILDNESS

\$200 / 杯 . \$600 / 瓶



南投-信義鄉 梅花醉

PLUM LIQUOR JOYFULNESS

\$220 / 杯 . \$700 / 瓶

狂野蒸餾梅酒

"WILD" DISTILLED PLUM LIQUOR

\$150 / 杯 . \$840 / 瓶



荔枝蜂蜜酒

LYCHEE METHEGLIN

\$250 / 杯 . \$820 / 瓶

檸檬蜂蜜酒

LEMON METHEGLIN

\$250 / 杯 . \$820 / 瓶

· 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)

\$80 / 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 · 神木處理廠 日曬 / 中淺焙 (熱)

ETHIOPIA GUJI SAKICHA NATURAL, MEDIUM BAKED (HOT)

\$180 / 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
