

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

MENU PETISCOS

21.00

preço por pessoa • mínimo 2 pessoas

Sardinhas em Tomate
•
Caldo Verde com Scones de Enchidos
•
Camarões Picantes com Gengibre e Chilli
•
Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna
•
Bifaninhas na Caçarola
•
Sobremesa a Partilhar

SOPAS

Couvert ————— 1.50
Sopa do Dia (v) ————— 1/2un 2.00 | 1un 3.00
Caldo de Frango com Cogumelos ————— 4.00
Creme de Tomate com Scones de Manjeriçã (v) ——— 3.00
Mini Caldo Verde com Scones de Enchidos ————— 3.00
Caldo Verde com Scones de Enchidos ————— 4.00

PARA PICAR

Queijo de Ovelha Alentejo no Forno com Oregãos 9.50
Camarões Picantes com Gengibre e Chilli 7.50
Carpaccio de Salmão, Maçã Verde e Funcho 8.50
Sardinhas na Nossa Conserva de Tomate 7.00
Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 6.00
Folhadinhas Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v) 8.00
Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna 7.00
Bifaninhas na Caçarola 7.00
Croquetes de Vitela com Maionese de Alho 6.00

COZIDOS • GRELHADOS

Lombo Bacalhau Confitado e Ovo Cozido 19.00
Robalo Grelhado 18.00
Tranche de Corvina Grelhada 17.00
Espetadas de Salmão Grelhadas 17.00
Bife Alcatra Grelhado 18.00
Bife Lombo Grelhado 32.00
Peito de Frango Grelhado 14.50
escolha 2 acompanhamentos
Arroz Basmati • Batata Cozida • Brócolo Cozido
• Cenoura Cozida • Feijão Verde Cozido

PEIXE

CAMARÃO

Risotto de Camarão com Coentros 17.00
Massa Picante, Camarão, Abacaxi, Gengibre e Chilli 16.00
Caril de Camarão com Basmati 17.00
Açorda de Camarão com Ovo Pochê 17.00

Polvo com Batata a Murro e Grelos Salteados ————— 19.00
Feijoada de Polvo ————— 14.50
Arroz de Polvo, Compota de Pimento ————— 14.50
Lulas em Suave Caril de Legumes ————— 14.50
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco ————— 16.00
Bacalhau com Espinafres ————— 14.00
Bacalhau com Natas Gratinado ————— 14.00
Taco de Bacalhau com Broa ————— 19.00
Robalo Grelhado com Caldoso de Grelos ————— 18.00
Robalo Grelhado, Puré Batata Doce e Feijão Verde — 18.00
Corvina Grelhada, Molho de Camarão ————— 17.00
Espetadas de Salmão, Molho de Gengibre e Lima — 17.00

CARNE

BIFES

Bife de Alcatra 140g 18.00
escolha a opção que pretende

- Bifezinha - Fiambre, Gratinado, M. Francesinha e Fritas
- com Molho à Café e Batata Frita e Espinafre Fresco
- Prego - Ovo, Esparregado Espinafre e Batata Frita

COSTELA NOVILHO

com Risotto Parmesão 19.50
com Batata Mista no Forno e Espinafre Fresco 19.50

Cabrito no Forno, Batata Mista e Espinafre — 2 Pax | 42.00
Alheira Grelhada, Grelos Salteados e Batata a Murro — 14.50
Arroz de Pato Gratinado ————— 14.50
Arroz de Frango do Campo no Forno ————— 14.50
Naco de Vitela, Molho Strogonoff e Puré de Batata — 16.00
Leitão Crocante com Puré Trufado ————— 17.00
Massa Bolonhesa Gratinada ————— 14.00
Naco de Porco, Molho Mostarda, Batata a Murro — 14.00
Naco de Porco, Migas de Grelos e Feijão Frade — 14.00
Panado de Perú, Batata Mista no Forno e Espinafre — 14.50

PEITO FRANGO

Peito de Frango Laminado em Caril 14.50
Peito de Frango Grelhado com Molho de Citrinos 14.50
Peito de Frango Grelhado com Mostarda-Estragão 14.50

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César iceberg, croutons, bacon e parmesão	13.50
Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho alfaces, laranja, croutons	14.50
Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v)	12.50

VEGETARIANOS

Risotto de Espargos (v)	14.50
Estufado de Feijão Branco, Espargos Salteados e Ovo Pochê (v)	13.50
Beringela, Molho Agridoce de Chili e Arroz Basmati (v)	13.50
Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v)	12.50
Massa com Cogumelos e Espinafre (v)	13.50
Massa com Cherry, Molho de Tomate e Parmesão (v)	13.50
Ovos Mexidos (v) (ver OVOS)	9.50
Burger de Quinoa e Grão (v) (ver BURGERS)	9.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão	10.50
Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v)	9.50
Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v)	10.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati	2.50
Batata a Murro	2.50
Batata Frita	3.50
Chips de Batata	3.50
Puré de Batata	3.50
Esparregado de Espinafre	3.00
Migas de Grelas	4.00
Legumes do Dia	3.50
Salada de Alfaces e Cherry	2.50
Ovo Estrelado	2.00
Embalagem Take Away (un)	0.50

ESPECIAIS EM PÃO

PREGUINHOS

de Alcatra e Presunto 9.50

BURGERS

Burger Salmão Nórdico iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata	80g 9.50
Burger Salmão Mediterrânico rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata	80g 9.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho César • batata frita	80g 9.50 150g 12.50
Burger Frango Churrasco iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita	80g 9.50 150g 12.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita50	70g 9.50 150g 12.50
Burger Vitela Western alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita	70g 9.50 150g 12.50
Burger Quinoa e Grão (v) tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata	110g 9.50
Adicional Ovo Estrelado	2.00

BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha, Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita escolha 1	
Burguesinha de Frango burger de frango e bacon	10.50
Burguesinha de Vitela vitela assada e linguça	10.50
Burguesinha de Burger de Vitela burger de vitela e linguça	10.50
Molho Extra	2.00

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes à Escolha, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita	
Francesinha bb vitela assada, linguça de porco, porco assado	14.00
Francesinha Clássica bife de vitela, linguça, fiambre, salsicha fresca e ovo	15.00
Francesinha de Frango peito de frango, linguça, fiambre, salsicha fresca e ovo	14.00
Molho Extra	2.00

MENU

CAFETARIA

8:00 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

MENUS

FIBRA 7.50

Taça de Granola • Iogurte Grego • Mel • Fruta
+1 bebida:
½ Leite Direta • Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

CLÁSSICO 6.00

escolha 1 bebida
½ Leite • Cappuccino • Limonada • Infusão • Chá
escolha 2 opções servidas com manteiga:
Duo de Carcacinhas • 1 Bico de Pato
+ 1 VIENNOISERIE

CONTINENTAL 9.00

CLASSICO + Salada de Fruta

CHÁ 7.00

Chá Kusmi
Scones com Doce + Manteiga ou Mascarpone

Adicione Sumo Laranja Natural (25cl)	3.30
Adicione Doce Artesanal bb (30g)	1.30
Adicione Manteiga (10g)	0.35
Adicione Verrine Chia com Frutos Vermelhos	4.00

VIENNOISERIE

Glorinha	1.10
Bolo Arroz • Nata • Scone	1.30
Croissant Brioche	1.40
Jesuita • Palmier • Pão de Deus	1.70
Croissant Francês • Yami • Pão de Deus	1.70
Croissant de Amendoa	2.20
Napolitana • Folhado Dinamarquês	2.30
Brioche Maçã-Canela • Tarte Fina Maçã	2.30

SANDES • TOSTAS

*escolha o pão: água • sementes • forma

Bico de Pato Queijo Fiambre Q&F	2.00
*Carcacina Queijo Fiambre Q&F	2.00
*Tosta Torrada Manteiga	2.50
*Tosta Mista	3.50
Croissant com Manteiga	1.80
Croissant Francês com Manteiga	2.10
Croissant Queijo Fiambre Misto	2.40
Croissant Francês Queijo Fiambre Misto	2.70

OVOS

com tosta torrada

Ovos Mexidos Simples (v) 8.50
Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 9.50

SALGADOS

Bola Carne Fatia 2.50 • Lanche 2.20
Bolinho Bacalhau 1.40 • Chamuça 1.40 • Croquete Carne 1.40
Pastel camarão | vitela | frango | legumes | espinafre 1.80

INDIVIDUAIS

4.00

Banoffy sablé chocolate, caramelo, mousse e doce banana
Bolo Chocolate bb bolo de chocolate húmido sem farinha
Cheese Cake FV crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos
Folhadissimo folhado crocante, praliné de avelã
Ipanema financeiro pistáchio, cremoso e mousse manga-maracujá
Kloud bolo fofo e húmido com queijo creme
Laranjinha sablé cacau, compota laranja, mousse chocolate 70%, sultanas e rum, cobertura chocolate 70%
Lua Mel biscuit genoise, chantilly, ganache chocolate
Panettone do dia
Pumpkin biscuit granola, compota abóbora, mousse queijo
Rocha biscuit mel+canela, compota pera+moscate, mousse de pera
Tentação biscuit amendoa+cacau, crocante de cereais, ganache chocolate negro, cremoso framboesa, glaceado chocolate negro
Tropik sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá, biscoito cacau, ganache de maracujá e ch. branco
Variações biscuit chocolate+amendoa, crocante praliné, ganache chocolate negro, mousse chocolate, glaceado de chocolate
Xocobomb biscuit cacau, ganache ch. 70%, praliné avelã, arroz trufado chocolate negro, mousse ligeira chocolate 70%, glaceado cacau

VERRINES

4.00

Tiramisu • Praliné • Panacotta Côco-Ananás • Leite Creme •
Mousse Chocolate • Pudim Chia e Frutos Vermelhos

TARTELETES

3.50

Amendoa-Laranja • Fruta Fresca • Limão Merengada • Limão •
Maracujá • Chocolate Crumble • Maçã Crumble

BEBIDAS

adicional para bebida amendoa sem açúcar 0.80€

Café	1.20
Descafeinado	1.30
1/2 de Leite Dupla • Capuccino • Mocha	2.50
Leite com Chocolate	2.80
Milk Shake (45cl)	5.50 + chantilly 6.00
framboesa • maracujá • baunilha • chocolate	
Infusões camomila • cidreira • tilia	2.50
Chás Kusmi (ver no MENU BEBIDAS)	3.50
Limonada Natural (25cl)	2.50
Sumo Fruta Natural (25cl)	3.30

MENU

SOBREMESAS

12:30 às 15:30 • 19:30 às 23:00
sugestões de vinhos de sobremesas

CHOCOLATE

Mousse de Chocolate Duo 70% e 53% (6-2)	7.00
Bolo bb, Gelado de Chocolate (6-2)	7.00
Laranjinha e Geleado de Chocolate (10-4)	7.00
Folhadissimo Praliné, Sorvete de Limão (10-5)	7.00
Variações de Chocolate, Gelado de Caramelo (10-4)	7.00
Tentação Xoco-Framboesa, Sorvete de Framboesa (8-2)	7.00

CLÁSSICOS

Leite Creme Queimado (10-3)	6.50
Lua de Mel com Gelado de Baunilha (9-3)	7.00
Tarte Fina de Maçã e Gelado de Baunilha (4-9)	5.50
Kloud com Doce à Escolha	6.50

TARTELETES

Chocolate Crumble e Sorvete Framboesa (8-2)	6.50
Framboesa e Sorvete de Framboesa (2)	6.50
Fruta Fresca e Sorvete de Maracujá (9-1)	6.50
Limão Merengada e Sorvete de Limão (11)	6.50
Maçã Crumble e Gelado de Caramelo (4-10)	6.50
Maracujá e Sorvete de Maracujá (9-11)	6.50
Picada de Abelha e Gelado de Baunilha (10-5)	6.50

SEMI-FRIOS

Cheese Cake Frutos Vermelhos e Frutos Vermelhos (8-2)	7.00
Ipanema com Sorvete de Maracujá (9-11)	7.00
Tropik com Sorvete de Limão (10-3)	7.00
Pumpkin com Gelado de Baunilha (10-8)	7.00

VERRINES

embalagens vegan de PLA, material renovável de origem vegetal, compostável comercialmente onde aceite.

Tiramisu (10-3)	4.00
Panacotta de Côco e Ananás (11)	4.00
Mousse de Chocolate (7-2)	4.00
Pudim de Chia e Frutos Vermelhos	4.00
Leite Creme com Caramelo (10-3)	4.00

PARA ADULTOS

Banoffy + Porto Dry White	8.00
Rocha + Moscatel Roxo	8.00
Xocobomb + Porto 20Y Old Tawny	13.50

GELADOS

NA HORA

8.00
deliciosas combinações, com fruta feitos na hora
Sorvete de Framboesa, Frutos Vermelhos, Chantilly, Coulis Framboesa, Merengue (2-8)
Sorvete Maracujá, Manga, Chantilly, Coulis Manga, Maracujá (9-11)
Gelado Caramelo, Gelado Chocolate, Chantilly, Toffee, Arroz Tufado de Chocolate (10-3)

NA TULIPA

6.00
2 bolas de gelado à sua escolha em tulipa de banana
Baunilha • Caramelo • Chocolate

NA TAÇA

5.00
2 bolas de sorvete à sua escolha em taça
Framboesa • Limão • Maracujá

FRUTA

Salada de Frutas (1-11)	4.50
Fruta Laminada (Laranja ou Maçã)	5.00
Fruta Laminada (Abacaxi ou Manga)	6.00
Fruta Laminada Variada	6.00

VINHOS SOBREMESA

Porto Dry White (1)	6cl	4.00
Porto Ruby (2)	6cl	4.50
Porto The Senior Tawny (3)	6cl	4.50
Porto 10Y Old Tawny (4)	6cl	6.00
Porto 20Y Old Tawny (5)	6cl	10.00
Porto Niepoort Vintage 2000 (6)	31,5cl	72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y (7)	6cl	14.00
Moscatel Roxo (8)	6cl	4.50
Moscatel 10Y (9)	6cl	6.00
Madeira Boal 10Y (10)	6cl	6.00
Late Harvest (11)	6cl	4.50

MENU VINHOS

Preço Restaurante=Preço Garrafeira+10€ (serviço rolha)

NATURAL

Peq.Rebentos O Principe e o Bandido 2020-75cl 27.50
Vinhos Verdes • PETNAT • Márcio Lopes •
Alvarinho, Vinhão Blend • Rosé

Frey é BRANCO 018 ————— 75cl 44.50
Douro • NATURAL • Branco

Frey TINTO 017 ————— 75cl 36.50
Douro • NATURAL • Tinto

António Madeira Vinhas Velhas ————— 75cl 37.50
Dão • NATURAL • Branco

António Madeira Vinhas Velhas ————— 75cl 42.50
Dão • NATURAL • Tinto

ESPUMANTE • CHAMPANHE

Kompassus Blanc 2017 ————— 12,5cl 4.50 | 75cl 22.50
Bairrada • Chardonnay, Pinot Noir, Tinto Cão Blend

Água Viva 2016 ————— 75cl 31.50
Bairrada • Niepoort • Baga 100%

BRANCO

Morphosis 2019 ————— 15cl 3.90 | 75cl 19.50
Douro • Patricia de Magalhães • Viosinho, Verdelho Blend

Contacto 2021 ————— 15cl 4.30 | 75cl 21.50
Vinhos Verdes • Anselmo Mendes • Alvarinho 100%

Contraste 2019 ————— 15cl 4.30 | 75cl 21.50
Douro • Conceito • Rabigato, Códaga, Gouveio Blend

Ribeiro Santo Automático 2021 — 15cl 4.59 | 75cl 22.50
Dão • Magnum • Encruzado 100%

Vicentino 2019 ————— 75cl 22.50
Alentejo • Vicentino Wines • Sauvignon Blanc 100%

D. Berta Reserva Vinhas Velhas 2018 ————— 75cl 27.50
Douro • D. Berta • Rabigato 100%

Pequenos Rebentos O Caminho 2020 — 75cl 28.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarinho 100%

Redoma 2020 ————— 75cl 29.50
Douro • Niepoort • Rabigato, Codega Blend

XXVI Talhas Mestre Daniel 2018 ————— 75cl 31.50
Alentejo • XXVI Talhas • Antão Vaz, Perrum, Roupeiro Blend

Quinta do Javali PGE 2020 ————— 75cl 49.50
Douro • Quinta do Javali • Arinto, Viosinho Blend

ROSÉ

Altano Bio 2021 ————— 15cl 3.70 | 75cl 18.50
Douro • Symington • Tinta Roriz Blend

Vicentino 2019 ————— 15cl 4.20 | 75cl 21.00
Alentejo • Vicentino Wines • Pinot Noir Blend

TINTO

Altano Bio 2020 ————— 15cl 3.70 | 75cl 18.50
Douro • Symington • Touriga Franca, Tinta Roriz Blend

Morphosis 2017 ————— 75cl 22.50
Douro • Patricia de Magalhães • Field Blend Vinhas +50 Yrs

Ribeiro Santo Reserva 2018 — 15cl 4.50 | 75cl 22.50
Dão • Magnum • Touriga Nacional, Alfocheiro Blend

Cedro do Noval 2019 ————— 15cl 4.90 | 75cl 24.50
Douro • Quinta do Noval • Touriga Nacional, Syrah Blend

Pequenos Rebentos Atlântico 2020 — 75cl 25.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes • Alvarelhão, Caiño Tinto,
Pedral Blend

P+S Post Scriptum 2019 ————— 75cl 28.50
Douro • Symington • Touriga Franca, Touriga Nacional Blend

XXVI Talhas Mestre Daniel 2020 ————— 75cl 31.50
Alentejo • XXVI Talhas • Trincadeira, Aragonês, Tinta Grossa
Blend

Quinta do Javali Reserva 2016 ————— 75cl 34.50
Douro • Quinta do Javali • Tinta Nacional, Touriga Franca

Qt Javali Clos Fonte Santo Cap Cer 2019 — 75cl 36.50
Douro • Quinta do Javali • Vinhas Velhas

Redoma 2018 ————— 75cl 39.50
Douro • Niepoort • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

Reynolds Grande Reserva 2013 ————— 75cl 39.50
Alentejo • Reynolds • Alicante Bouschet, Trincadeira Blend

Vicentino 2019 ————— 75cl 45.00
Alentejo • Vicentino Wines • Pinot Noir 100%

Quinta da Leda 2018 ————— 75cl 56.50
Douro • Ferreira da • Tinta Nacional, Touriga Franca Blend

Charme 2019 ————— 75cl 73.50
Douro • Niepoort • Touriga Franca, Tinta Roriz Blend

Chryseia 2019 ————— 75cl 75.50
Douro • P+S • Tinta Nacional, Touriga Franca Blend

Turris 2016 ————— 75cl 137.50
Douro • Niepoort • Vinha Velha +130 Anos

MENU

BEBIDAS

CERVEJA

Super Bock Copo	20cl 2.50 30cl 3.50 50cl 4.50
Super Bock Original Garrafa	33cl 2.50
Super Bock Stout Garrafa	33cl 2.50
Super Bock Sem Alcool Garrafa	33cl 2.50
Coruja IPA India Pale	33cl 3.00
Coruja American Amber	33cl 3.00
Cerveja Artesanal 1927 Munich Dunkel	33cl 3.80
Cerveja Artesanal 1927 Bavaria Weiss	33cl 3.80
Cerveja Artesanal 1927 Bengal Amber IPA	33cl 3.80

SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90 66 cl 8.90 1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90

OUTRAS

Água das Pedras	25cl 2.00 75cl 3.00
Água das Pedras Sabores	25cl 2.20
Água Tônica	25cl 2.00
Água Vitalis	37,5cl 2.00 75cl 3.00
Sumo Fruta Natural	25cl 3.30
Limonada	25cl 2.50
Coca-Cola	33cl 2.20
Coca-Cola Zero	33cl 2.20
Iced Tea	33cl 2.20
Summersby Maçã	33cl 3.00
Summersby Frutos Vermelhos	33cl 3.00

CHÁ KUSMI

chá para 2 +0.50

PRETO

English Breakfast Biológico 3.50

chá preto do Ceilão e Assam. Com cafeína.

Earl Grey Biológico 3.50

chá preto da China. Aroma a bergamota. Com cafeína.

Frutos Vermelhos Biológico 3.50

chá preto China. Aroma frutos vermelhos. Com cafeína.

VERDE

Gengibre e Limão Biológico 3.50

chá verde China, sabor gengibre limão. Baixo teor cafeína

Jasmim Biológico 3.50

chá verde da China com sabor natural de jasmim. Baixo teor de cafeína.

Menta Nanah de Marrocos Biológico 3.50

chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.

BRANCO

Pai Mu Tan Biológico 3.50

chá branco China, aroma a peónia. Baixo teor cafeína.

BEM ESTAR

Detox Biológico 3.50

chá verde da China, maté e erva príncipe. Ideal para regimes de emagrecimento. Baixo teor de cafeína.

Rooibos Natural Biológico 3.50

chá vermelho da África do Sul. Relaxante. Sem cafeína.

CAFETARIA

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€

Café	1.20
Descafeinado	1.30
1/2 de Leite Dupla	2.50
Capuccino	2.50
Mocha	2.50
Leite com Chocolate	2.80
Infusões	2.50
camomila • cidreira • tilia	

MILKSHAKES

Framboesa • Maracujá • Chocolate • Baunilha

Milkshake com Chantilly (45cl) 6.00

Milkshake sem Chantilly (45cl) 5.50

MENU

BAR

GIN

Monkey 47	14.00
àgua tônica • limão • lima • zimbro	
Plymouth Sloe	11.00
àgua tônica • toranja • zimbro	
Bulldog	11.00
àgua tônica • lima • amoras	

COCKTAILS

Ruby	9.50
stolichnaya vodka • licor elderflower • lima • toranja • bitter fee brothers	
Singapore Sling	9.50
sling gin • heering cherry • d.o.m. benedictine • cointreau • abacaxi • lima • grenadyne syrup	
Barracuda	8.50
bacardi oro rum • galliano • abacaxi • lima • prosecco	
Moscow Mule	8.50
stolichnaya vodka • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Aperol Spritz	8.00
aperol • prosecco • àgua com gás	
Midori Slice	8.00
midori liquor • malibu • abacaxi • creme de leite	
Fireman Sour	7.00
plantation 3 stars rum • grenadine syrup • lima • bitter fee brothers	

SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90 66 cl 8.90 1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90

APERITIVO • DIGESTIVO

Porto Dry White	6cl 4.00
Porto Ruby	6cl 4.50
Porto The Senior Tawny	6cl 4.50
Porto 10Y Old Tawny	6cl 6.00
Porto 20Y Old Tawny	6cl 10.00
Porto Niepoort Vintage 2000	31,5cl 72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y	6cl 14.00
Moscatel Roxo	6cl 4.50
Moscatel 10Y	6cl 6.00
Madeira Boal 10Y	6cl 6.00
Late Harvest	6cl 4.50
Aguardente Velha	6cl 7.00
Whisky Novo	6cl 5.00
Whisky 15Y	6cl 8.00
Glenrothes Selection Whisky	6cl 10.00

PORTO

Porto Tónico 7.00
porto branco • àgua tônica

MOCKTAILS

Sun Kissed	5.00
laranja • abacaxi • lima • orgeat syrup	
Strawberry Mule	6.00
strawberry syrup • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Mr. Howard	8.00
seedlip spiced 94 • toranja • lima • syrup • bitter fee brothers	

LIMONADAS

Pomegranate Watermelon	5.50
Blueberry Hibiscus	5.50
Yuzu Gengibre	5.50

MENU

PELA TARDE

15:30 às 19:30

EM PÃO

SANDES E PREGUINHOS

Preguinhos de Alcatra e Presunto 9.50

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 8.50

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 9.50

Sande Queijo Fresco, Tomate, Rúcula e Pesto (v) 8.50

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 9.50
iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Salmão Mediterrânico 80g 9.50
rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata

Burger Frango César 80g 9.50 | 150g 12.50
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Frango Churrasco 80g 9.50 | 150g 12.50
iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita

Burger Vitela bb 70g 9.50 | 150g 12.50
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

Burger Vitela Western 70g 9.50 | 150g 12.50
alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita

Burger Quinoa e Grão (v) 110g 9.50
tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata

BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha,
Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita

Burguesinha de Frango 10.50

Burguesinha de Vitela 10.50

Burguesinha de Burger de Vitela 10.50

FRANCESINHAS

Francesinha bb 14.00
vitela assada, linguiça, porco assado

Francesinha Clássica 15.00
bife de alcatra, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Francesinha de Frango 14.00
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

GUARNIÇÕES

Batata Frita 3.50

Ovo Estrelado 2.00

Molho Extra 2.00

SOPAS

Couvert 1.50

Sopa do Dia 1/2un 2.00 | 1un 3.00

Caldo de Frango com Cogumelos 4.00

QUEIJO

Queijo de Ovelha no Forno 9.50
queijo de ovelha amanteigado Alentejo com
oregãos e tostinhas de pão de massa mãe

SNACKS

Bola de Carne Fatia 2.50 • Bolinho de Bacalhau 1.40

Chamuça 1.40 • Croquete 1.40

Pastel de Massa Tenra 1.80 • Quiche 2.00

4 Croquetes de Vitela com Molho Aioli 6.00

Panadinhos de Frango Crocantes com Molho Agridoce 12.50

PEIXE

Arroz de Polvo, Compota de Pimento 14.50

Bacalhau com Espinafres e Natas, Broa Crocante 14.00

CARNE

Arroz de Pato Gratinado 14.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda e Estragão 14.50

Massa Bolonhesa Gratinada 14.00

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César 13.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 14.50

Quiche do Dia com Salada Alfaces e Cherry 8.50

VEGETARIANOS

Couscous Tépidos com Legumes Salteados (v) 12.50

Massa com Cogumelos e Espinafre (v) 13.50

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 13.50

Ovos Mexidos (v) (ver OVOS) 9.50

Burger de Quinoa e Grão (v) (ver BURGERS) 9.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 10.50

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 9.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 10.50