# SUGESTÃO DO DIA

## 2ª FEIRA *MONDAY*

*FEIJOADA DE CHOCO COM CAMARÃO •◊• 18€*
UM ESTUFADO RICO DE FEIJÃO, CHOCO E CAMARÃO, SERVIDO COM ARROZ BRANCO
*SLOW-COOKED CUTTLEFISH, SHRIMP AND BEAN STEW SERVED WITH WHITE RICE*

*FRANGO DE CARIL •◊• 17€*
COXA DE FRANGO SEM OSSO, CUIDADOSAMENTE PREPARADA EM CARIL SUAVE, ACOMPANHADA DE ARROZ THAI E BATATA FRITA ÀS RODELAS DOURADAS
*BONELESS CHICKEN LEG GENTLY COOKED IN A MILD CURRY SAUCE, SERVED WITH THAI RICE AND CHIPS*

## 3ª FEIRA *TUESDAY*

*MASSADA DE CAÇÃO COM CAMARÃO E AMÊIJOAS •◊• 18€*
COM MASSA COTOVELINHOS, PEIXE E FRUTOS DO MAR, AROMATIZADA COM COENTROS FRESCOS
*ELBOW PASTA WITH DOGFISH, SHRIMP AND CLAMS, AND FRESH CORIANDER*

*LAGARTINHOS DE PORCO PRETO EM PICA-PAU •◊• 18€*
TIRAS DO CORDÃO DO LOMBINHO GRELHADAS E SALTEADAS EM AZEITE E ALHO, COM BATATA FRITA
*TENDER STRIPS OF IBERIAN PORK SAUTÉED IN OLIVE OIL, GARLIC AND VINEGAR, SERVED "PICA-PAU" STYLE WITH THIN-CUT FRIES*

## 4ª FEIRA *WEDNESDAY*

*ROLINHOS DE LINGUADO COM CAMARÃO E GRELOS •◊• 18€*
SERVIDOS COM MOLHO CREMOSO DE TOMATE E CALDO DE PEIXE, ACOMPANHADOS DE PURÉ DE BATATA E SALADA MISTA
*DELICATE SOLE ROLLS FILLED WITH SHRIMP AND GREENS, OVEN-BAKED WITH A CREAMY TOMATO AND FISH BROTH SAUCE, ACCOMPANIED BY MASHED POTATOES AND MIXED SALAD*

*ARROZ DE PATO •◊• 18€*
GRATINADO NO FORNO, COM LINGUIÇA E BACON
*TRADITIONAL BAKED DUCK RICE, RICH IN FLAVOUR AND FINISHED WITH A CRISPY TOPPING OF SAUSAGE AND BACON*

## 5ª FEIRA *THURSDAY*

*PASTÉIS DE BACALHAU •◊• 17€*
SERVIDOS COM ARROZ MALANDRINHO DE FEIJÃO-MANTEIGA E SALADA MISTA
*CODFISH FRITTERS SERVED WITH RICE WITH BUTTER BEANS AND MIXED SALAD*

*COSTELA DE NOVILHO ASSADA •◊• 18€*
ASSADA LENTAMENTE ATÉ FICAR MACIA, SERVIDA COM MOLHO DE CEBOLA ROXA, ARROZ, BATATA FRITA E COUVE SALTEADA
*OVEN-ROASTED BEEF RIB, TENDER AND JUICY, SERVED WITH RED ONION SAUCE, RICE, FRIES AND CABBAGE SAUTÉED*

## 6ª FEIRA *FRIDAY*

*ARROZ DE POLVO E CAMARÃO •◊• 19€*
UM ARROZ MALANDRINHO DO MAR, PERFUMADO COM COENTROS FRESCOS
*RICE WITH OCTOPUS AND SHRIMP, FINISHED WITH FRESH CORIANDER*

*VITELA ASSADA NO FORNO •◊• 18€*
CARNE TENRA E SUCULENTA DO CHAMBÃO, SERVIDA COM ARROZ BRANCO, BATATA FRITA E LEGUMES SALTEADOS
*OVEN-ROASTED VEAL SHANK, SERVED WITH RICE, FRIES AND VEGETABLES SAUTÉED*

## SÁBADO *SATURDAY*

*BACALHAU À BRÁS •◊• 18€*
PREPARADO CREMOSO COM BATATA PALHA E OVO, COM JULIANA DE ALFACE E PICADINHO DE TOMATE
*TRADITIONAL CODFISH WITH STRAW FRIES AND CREAMY EGG, SERVED WITH SHREDDED LETTUCE AND DICED TOMATO SALAD*

*BOCHECHAS DE PORCO ESTUFADAS •◊• 18€*
COZINHADAS EM LUME BRANDO ATÉ À TEXTURA PERFEITA, COM ESMAGADA DE BATATA, GRELOS E LEGUMES SALTEADOS
*SLOW-BRAISED PORK CHEEKS COOKED TO TENDER PERFECTION, SERVED WITH MASHED POTATOES, TURNIP GREENS AND SAUTÉED VEGETABLES*

## DOMINGO *SUNDAY*

*FILETES DE ABRÓTEA PANADOS, 18€*
DOURADOS, SERVIDOS COM ARROZ DE BERBIGÃO E CAMARÃO, E SALADA MISTA
*GOLDEN WHITE FISH FILLETS SERVED WITH COCKLE AND SHRIMP RICE, AND MIXED SALAD*

*ESPETADA MISTA DE PORCO, LULAS E CAMARÃO •◊• 18€*
UM CLÁSSICO DE GRELHA, SERVIDO COM BATATA FRITA
*CLASSIC PORTUGUESE GRILLED SKEWER OF PORK, SQUID AND SHRIMP, SERVED WITH FRIES*

## INDICAÇÃO DE ALERGÉNIOS

- CEREAIS QUE CONTÊM GLÚTEN (TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, ESPELTA, KAMUT OU OUTRAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS) E PRODUTOS À BASE DESTES CEREAIS;
- CRUSTÁCEOS E PRODUTOS À BASE DE CRUSTÁCEOS;
- OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS;
- AMENDOINS E PRODUTOS À BASE DE AMENDOINS;
- PEIXES E PRODUTOS À BASE DE PEIXE;
- SOJA E PRODUTOS À BASE DE SOJA;
- LEITE E PRODUTOS À BASE DE LEITE (INCLUINDO LACTOSE);
- FRUTOS DE CASCA RIJA, NOMEADAMENTE, AMÊNDOAS, AVELÃS, NOZES, CASTANHAS DE CAJU, PISTÁCIOS, ENTRE OUTROS;
- AIPO E PRODUTOS À BASE DE AIPO;
- MOSTARDA E PRODUTOS À BASE DE MOSTARDA;
- SEMENTES DE SÉSAMO E PRODUTOS À BASE DE SEMENTES DE SÉSAMO;
- DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS EM CONCENTRAÇÕES SUPERIORES A 10MG/KG OU 10ML/L;
- TREMOÇO OU PRODUTOS À BASE DE TREMOÇO;
- MOLUSCOS E PRODUTOS À BASE DE MOLUSCOS.

## *ALLERGEN INDICATION*

- *CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT OR OTHER HYBRIDIZED STRAINS) AND PRODUCTS BASED ON THESE CEREALS;*
- *CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS;*
- *EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS;*
- *PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS;*
- *FISH AND FISH PRODUCTS;*
- *SOY AND SOY-BASED PRODUCTS;*
- *MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE);*
- *NUT FRUITS, NAMELY ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PISTACHIOS, AMONG OTHERS;*
- *CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS;*
- *MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS;*
- *SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS;*
- *SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS GREATER THAN 10MG/KG OR 10ML/L;*
- *LUPINE OR LUPINE-BASED PRODUCTS;*
- *MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS.*

*Todos os produtos incluem IVA em vigor.*
*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.*
*Decreto-Lei nº 10/2015 de 16-01-2015 | Artigo 135.º - nº3*

***Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos de imediato.***

# O NOSSO MENU

VEJA AQUI AS FOTOS
DOS NOSSOS PRATOS

SCAN AND SEE HERE OUR
MOST SPECIAL DISHES

## COUVERTS *STARTERS*

*PEQUENOS SABORES PARA ABRIR O APETITE E ANUNCIAR A MESA PORTUGUESA*

*CROQUETE CASEIRO DE CARNE DE VACA •◊• 1,6€*
*[BEEF AND PORK CROQUETTE]*

*RISSOL CREMOSO DE PEIXE [FISH PATTY] •◊• 1,6€*

*PASTEL TRADICIONAL DE MASSA TENRA •◊• 1,6€*
*[PASTEL DOUGH]*

*MANTEIGA FRESCA [BUTTER] •◊• 1,7€*

*AZEITONAS TEMPERADAS COM ERVAS •◊• 2,2€*
*[SEASONED OLIVES]*

*PÃO RÚSTICO [BREAD] •◊• 2,2€*

*AZEITE VIRGEM EXTRA [OLIVE OIL] •◊• 2,5€*

*LINGUIÇA FINA SALTEADA [SAUTÉED SAUSAGE] •◊• 4€*

*PATÉ DE ATUM [HOMEMADE TUNA FISH PÂTÉ] •◊• 4€*

*QUEIJO DE OVELHA CURADO [SHEEP'S CHEESE] •◊• 5€*

## ENTRADA QUENTE *HOT STARTER*

*BATATA DOCE FRITA C/ REQUEIJÃO GRATINADA C/ FRUTOS SECOS, MEL E RÚCULA •◊• 16€*
*FRIED SWEET POTATO WITH CREAMY CHEESE GRATIN, DRIED FRUITS, HONEY AND ARUGULA*

*CAMARÃO AO ALHINHO •◊• 23€*
*PAN FRIED SHRIMP WITH GARLIC AND OLIVE OIL*

*OVOS MEXIDOS COM FARINHEIRA, BATATA FRITA E RÚCULA •◊• 16€*
*SCRAMBLED EGGS WITH PORTUGUESE SMOKED SAUSAGE (MADE MAINLY FROM WHEAT FLOUR, PORK FAT AND SEASONINGS), FRENCH FRIES AND ARUGULA*

## SOPAS *SOUPS*

*SOPA DO DIA •◊• 3€*
*SOUP OF THE DAY*

## OPÇÃO INFANTIL *KID'S CHOICE*

*BITOQUE INFANTIL •◊• 12€*
BIFE DE PORCO, VACA OU FRANGO GRELHADO COM OVO A CAVALO, BATATA FRITA E ARROZ
*GRILLED STEAK (PORK, BEEF OR CHICKEN) WITH EGG ON THE TOP, FRENCH FRIES AND RICE*

## PEIXE *FISH OPTIONS*

*BACALHAU COM NATAS À MADRE BRÔA •◊• 17€*
DESFIADO E ENVOLVIDO COM BATATA E LEGUMES EM BECHAMEL CASEIRO, GRATINADO COM CROSTA DE BROA E ACOMPANHADO DE SALADA MEDITERRÂNICA
*CREAMY COD GRATIN WITH POTATOES AND VEGETABLES IN HOMEMADE BÉCHAMEL, TOPPED WITH A CORNBREAD CRUST AND SERVED WITH MEDITERRANEAN SALAD*

*DOURADA FRESCA GRELHADA •◊• 18€*
DESPINHADA E ACOMPANHADA DE BATATA COZIDA E LEGUMES SALTEADOS, REGADA COM AZEITE VIRGEM EXTRA, ALHO E COENTROS
*GRILLED FRESH SEA BREAM, BONED AND SERVED WITH BOILED POTATOES AND VEGETABLES SAUTÉED IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC AND CORIANDER*

*O TRADICIONAL CHOCO FRITO •◊• 18€*
DOURADO, ACOMPANHADO DE ARROZ MALANDRINHO DE FEIJÃO-MANTEIGA E SALADA MISTA
*TRADITIONAL FRIED CUTTLEFISH SERVED WITH RICE WITH BUTTER BEANS AND MIXED SALAD*

*POLVO À LAGAREIRO EM "PICA-PAU" •◊• 20€*
COM BATATA A MURRO E COUVE SALTEADA EM AZEITE
*TENDER OCTOPUS IN OLIVE OIL AND GARLIC, SERVED WITH BAKED POTATOES AND CABBAGE SAUTÉED IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL*

*ARROZ À PESCADOR •◊• 22€*
ARROZ MALANDRINHO PREPARADO COM UMA SELEÇÃO DIÁRIA DE PEIXES, MARISCOS E MOLUSCOS
*FISHERMAN'S-STYLE RICE WITH A DAILY SELECTION OF FRESH FISH, SHELLFISH AND MOLLUSCS*

*LOMBO DE BACALHAU À LAGAREIRO •◊• 23€*
SERVIDO COM BATATA A MURRO E COUVE LOMBARDA SALTEADA EM AZEITE VIRGEM EXTRA
*COD LOIN, IN OLIVE OIL AND GARLIC, SERVED WITH BAKED POTATOES AND CABBAGE SAUTÉED IN EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL*

## CARNE *MEAT OPTIONS*

*BITOQUE À PORTUGUESA •◊• 17€*
SELADO NA FRIGIDEIRA E COBERTO COM OVO A CAVALO, BATATA FRITA ÀS RODELAS CASEIRA E MOLHO TRADICIONAL À PORTUGUESA, COM ALHO E LOURO
*PORTUGUESE-STYLE STEAK, TOPPED WITH A FRIED EGG, SERVED WITH HOMEMADE CHIPS AND A TRADITIONAL GARLIC AND BAY LEAF SAUCE*

*LOMBINHOS DE PORCO E COGUMELOS •◊• 17€*
LOMBINHOS TENROS EM MOLHO DE NATAS E COGUMELOS FRESCOS, COM BATATA FRITA
*TENDER PORK FILLETS IN A CREAMY FRESH MUSHROOM SAUCE, SERVED WITH HOMEMADE FRIES*

*FEIJOADA À TRANSMONTANA •◊• 18€*
ESTUFADO EM LUME BRANDO COM FEIJÃO, CARNES DE PORCO, ENCHIDOS E COUVE LOMBARDA, SERVIDO COM ARROZ BRANCO
*TRADITIONAL BEAN STEW, SLOWLY SIMMERED WITH PORK, SAUSAGES, CABBAGE AND SERVED WITH WHITE RICE*

*BIFE À FARNEL •◊• 23€*
VAZIA DE NOVILHO GRELHADA, MOLHO DE NATAS, BACON E COGUMELOS FRESCOS, COM BATATA FRITA À RODELA CASEIRA
*GRILLED SIRLOIN STEAK WITH A CREAM SAUCE, BACON AND FRESH MUSHROOMS, WITH HOMEMADE CHIPS*

## GRELHADOS SERVIDOS NA TELHA *GRILLED SERVED ON THE TILE*

*GRELHADA MISTA DE PORCO PRETO E NOVILHO NA TELHA*
*1 PAX-25€ •◊• 2 PAX-42€*
COM FRUTAS TROPICAIS, BATATA FRITA, MIGAS DE PÃO COM CHOURIÇO E COUVE, SALADA MISTA
*MIX GRILL WITH IBERIAN PORK SLICES AND BEEF SERVED ON THE TILE WITH TROPICAL FRUIT, FRENCH FRIES, "MIGAS" (FRIED BREAD CRUMBS MIX WITH SAUSAGE AND CABBAGE) AND MIXED SALAD*

## VEGETARIANO OU VEGAN *VEGETARIAN OR VEGAN*

*COGUMELO PORTOBELLO GRATINADO COM QUEIJO MOZZARELLA OU QUEIJO VEGAN •◊• 18€*
RECHEADO COM SALTEADO DE LEGUMES PROVENÇAL E SERVIDO COM BATATA FRITA E SALADA IBÉRICA
*BAKED PORTOBELLO MUSHROOM WITH MOZZARELLA, OR A VEGAN OPTION WITH PLANT-BASED CHEESE, FILLED WITH SAUTÉED FRESH VEGETABLES AND MUSHROOMS SERVED WITH FRIES AND MEDITERRANEAN SALAD*

## CARNE GRELHADA *GRILLED MEAT*

*PEITO DE FRANGO GRELHADO •◊• 17€*
PEITO DE FRANGO SUCULENTO E DOURADO, SERVIDO COM BATATA-DOCE FRITA E SALADA MISTA
*GOLDEN GRILLED CHICKEN BREAST, SERVED WITH SWEET POTATO FRIES AND A FRESH MIXED SALAD*

*BIFE DA VAZIA GRELHADO •◊• 19€*
GRELHADO E COBERTO COM MANTEIGA DE ALHO E COENTROS, ACOMPANHADO DE BATATA FRITA CASEIRA
*GRILLED SIRLOIN STEAK TOPPED WITH GARLIC AND CORIANDER BUTTER, SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES*

*PICANHA AMÉRICA DO SUL •◊• 21€*
SELADA NA GRELHA E SERVIDA COM ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM BACON E BATATA FRITA ESTALADIÇA
*GRILLED RUMP STEAK, SEARED OVER AN OPEN FLAME, SERVED WITH RICE, BLACK BEANS WITH BACON AND HOMEMADE FRENCH FRIES*

*FLAT IRON DE NOVILHO ANGUS •◊• 24€*
CORTE MACIO E SUCULENTO DE NOVILHO ANGUS GRELHADO, ACOMPANHADO DE ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO COM BACON E BATATA FRITA
*TENDER AND JUICY ANGUS FLAT IRON STEAK FROM THE GRILL, SERVED WITH RICE, BLACK BEANS WITH BACON AND HOMEMADE FRENCH FRIES*

*FILÉ MIGNON COM CAMARÃO •◊• 25€*
GRELHADO NA MANTEIGA E ALHO, ACOMPANHADO POR DOIS CAMARÕES FRITOS NO MESMO MOLHO, SERVIDO COM BATATA FRITA
*BEEF TENDERLOIN GRILLED WITH TWO SHRIMPS IN GARLIC BUTTER, SERVED WITH HOMEMADE FRENCH FRIES*

## SALADAS *SALADS*

*SALADA DE PRESUNTO SERRANO & QUEIJO PHILADELPHIA •◊• 16€*
MISTO DE ALFACES E RÚCULA, TOMATE, CEBOLA, CROUTONS, AZEITONAS, FRUTOS SECOS E PASSAS, CREME BALSÂMICO
*SERRANO HAM & PHILADELPHIA CHEESE SALAD, MIXED LETTUCE AND ARUGULA, TOMATO, ONION, CROUTONS, OLIVES, DRIED FRUIT AND RAISINS, BALSAMIC CREAM*

*SALADA DE FRANGO •◊• 16€*
BRÓCOLOS, MASSA, AMÊNDOA, MISTO DE ALFACES E RÚCULA, TOMATE, CEBOLA, AZEITONAS, NOZES, PASSAS DE UVA, MAIONESE, MEL E MOSTARDA
*CHICKEN, BROCCOLI AND PASTA SALAD, ALMONDS, MIXED LETTUCE AND ARUGULA, TOMATO, ONION, OLIVES, WALNUTS, RAISINS, MAYONNAISE, HONEY AND MUSTARD*

## SOBREMESAS *DESSERTS*

*MAÇÃ REINETA ASSADA •◊• 4€*
AROMA DE FORNO E CANELA, DOCE NA MEDIDA CERTA
*BAKED APPLE (REINETTE GRISE) WITH CINNAMON*

*ARROZ DOCE •◊• 4€*
ARROZ CAROLINO CREMOSO COM LEITE E CANELA
*CREAMY RICE PUDDING WITH CINNAMON*

*PUDIM DE OVOS •◊• 5€*
O CARAMELO E O SABOR DOS OVOS FRESCOS
*TRADITIONAL EGG PUDDING*

*BOLO DE BOLACHA •◊• 5€*
CAMADAS DE BOLACHA, CAFÉ E UM CREME SEDOSO
*BISCUIT CAKE WITH COFFEE CREAM*

*MOLOTOF COM LEITE CREME •◊• 5€*
NUVEM LEVE DE CLARAS COROADA COM LEITE-CREME
*EGG WHITE PUDDING WITH CARAMELIZED CUSTARD*

*TOUCINHO DO CÉU •◊• 6€*
RICO E ENVOLVENTE, MISTURA DE AMÊNDOA E GEMA
*TRADITIONAL ALMOND AND EGG YOLK PUDDING*

*CHEESECAKE CROCANTE*
*DE CARAMELO SALGADO •◊• 6,5€*
ENTRE O DOCE E O SALGADO, O EQUILÍBRIO PERFEITO
*SALTED CARAMEL CHEESECAKE*

*MOUSSE DE CHOCOLATE*
*COM GELADO E NOZES •◊• 6,5€*
INTENSA E CREMOSA, COM O TOQUE FRESCO
DO GELADO E O CROCANTE DAS NOZES
*CHOCOLATE MOUSSE WITH ICE CREAM AND WALNUTS*

*LEITE CREME QUEIMADO •◊• 6,5€*
O ESTALAR DO AÇÚCAR CARAMELIZADO
REVELA O CREME SUAVE E QUENTE
*TRADITIONAL CRÈME BRÛLÉE*

*CHEESECAKE BROWNIE*
*COM FRAMBOESAS E PISTACHES •◊• 7€*
A FUSÃO PERFEITA ENTRE O CHOCOLATE, O ÁCIDO
DA FRAMBOESA E O TOQUE VERDE DO PISTÁCHIO
*CHEESECAKE BROWNIE WITH RASPBERRIES AND PISTACHIOS*

*PAVLOVA COM FRUTAS*
*E GELADO DE MORANGO •◊• 7€*
COROA DE MERENGUE COM FRUTAS FRESCAS E GELADO
*PAVLOVA WITH FRESH FRUIT AND STRAWBERRY ICE CREAM*

## FRUTAS *FRUITS*

*SALADA DE FRUTA •◊• 5€*
*FRUIT SALAD*

*LARANJA •◊• 4€*
*ORANGE*

*MELÃO •◊• 4€*
*MELON*

*UVAS •◊• 4,5€*
*GRAPES*

ABACAXI •◊• 5€
*PINEAPPLE*

*MANGA •◊• 5,5€*
*MANGO*

## ACOMPANHAMENTOS EXTRA
## *EXTRA SIDE DISHES*

*OVO ESTRELADO OU COZIDO •◊• 1,5€*
*EGGS, FRIED OR BOILED*

*ARROZ •◊• 1,9€*
*RICE*

*BATATA FRITA OU COZIDA •◊• 2€*
*FRIED OR BOILED POTATOES*

*ARROZ DE FEIJÃO •◊• 3€*
*RICE WITH BEANS*

*FEIJÃO PRETO COM BACON •◊• 3€*
*BLACK BEANS WITH BACON*

*BATATA DOCE FRITA •◊• 3€*
*FRIED SWEET POTATOES*

*SALADA MISTA •◊• 2,8€*
*MIXED SALAD*

*LEGUMES SALTEADOS •◊• 3€*
*SAUTÉED VEGETABLES*

*MIGAS DE PÃO, CHOURIÇO E COUVES •◊• 3,5€*
*"MIGAS" (FRIED BREAD CRUMBS MIX WITH SAUSAGE AND CABBAGE)*

## BEBIDAS *SOFT DRINKS*

*ÁGUA 0,5L •◊• 2€*
*MINERAL WATER 0,5L*

*ÁGUA 1L •◊• 3,8€*
*MINERAL WATER 1L*

*ÁGUA COM GÁS 0,25L •◊• 1,9€*
*SPARKLING WATER 0,25L*

*ÁGUA COM GÁS 1L •◊• 4,5€*
*SPARKLING WATER 1L*

*NÉCTAR •◊• 2,5€*
*FRUIT JUICE*

*REFRIGERANTE •◊• 2,7€*
*SODA*

*SUMO DE LARANJA NATURAL •◊• 3,5€*
*FRESH ORANGE JUICE*

*LIMONADA TRADICIONAL •◊• 3,5€*
*TRADITIONAL HOME MADE LEMONADE*

*LIMONADA COM MORANGO E HORTELÃ •◊• 3,5€*
*FRESH LEMONADE WITH STRAWBERRY AND MINT*

*SANGRIA A COPO (TINTO/BRANCO) •◊• 6€*
*RED OR WHITE GLASS OF SANGRIA*

*SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS **A COPO** •◊• 7€*
*GLASS OF SPARKLING WINE SANGRIA AND RED FRUITS*

*SANGRIA 0,5L (TINTO/BRANCO) •◊• 8€*
*RED OR WHITE SANGRIA 0,5L*

*SANGRIA 2L (TINTO/BRANCO) •◊• 22€*
*RED OR WHITE SANGRIA 2L*

*SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS 1L •◊• 19€*
*SPARKLING WINE SANGRIA AND RED FRUITS 1L*

*VINHO BRANCO DE PRESSÃO 0,75L •◊• 14€*
*HOUSE DRAF WINE*

*CAFÉ •◊• 1,3€*
*COFFEE*

## CERVEJAS *BEERS*

*IMPERIAL 0,33L •◊• 2,4€*
*DRAF BEER 0.33L*

*CANECA IMPERIAL •◊• 3,8€*
*DRAF BEER 0,5L*

*SAGRES 0,33L •◊• 2,7€*
CERVEJA PILSNER LEVEMENTE ENCORPADA, COM PALATO LIMPO E SECO E CARÁCTER LIGEIRAMENTE AMARGO, COMPLEMENTADO COM SUBTIS NOTAS AROMÁTICAS
*A THIN-BODIED PILSNER WITH A CLEAN AND DRY MOUTHFEEL AND A SLIGHTLY BITTER FLAVOUR, ACCOMPANIED BY SUBTLE AROMATIC NOTES*

*SAGRES PRETA 0,33L •◊• 2,7€*
CERVEJA PRETA, DE SABOR INTENSO, COM ESPUMA DENSA COR DE AREIA E INCONFUNDÍVEIS NOTAS DE MALTE TORRADO QUE LEMBRAM CAFÉ, CHOCOLATE PRETO E PÃO TORRADO.
*DARK BEER WITH AN INTENSE FLAVOUR, CROWNED BY A THICK SANDY-COLOURED HEAD AND UNIQUE NOTES OF ROASTED MALT THAT TASTE LIKE COFFEE, DARK CHOCOLATE AND TOAST.*

*HEINEKEN •◊• 2,9€*
CERVEJA PREMIUM EQUILIBRADA E ENCORPADA. FABRICADA APENAS COM CEVADA PURA, MALTE, LÚPULO, ÁGUA E LEVEDURA HEINEKEN®
*PERFECTLY BALANCED AND FULL BODIED PREMIUM LAGER. BREWED WITH ONLY PURE MALTED BARLEY, HOPS, WATER AND UNIQUE HEINEKEN® A-YEAST*

*SOMERSBY 0,33L •◊• 3,6€*
CIDRA DE MAÇÃ, DE SABOR ÚNICO E EQUILIBRADO. BEBIDA DE NOTAS FRUTADAS E MUITO REFRESCANTE
*EASY DRINKING APPLE CIDER WITH A UNIQUE BALANCED TASTE. PLEASANT SPARKLING SWEETNESS WITH A FRUITY AND SOUR BALANCE FOR A VERY REFRESHING DRINK.*

*BOHEMIA ORIGINAL 0,33L •◊• 2,9€*
CERVEJA RUIVA DO TIPO MARZEN, DE FERMENTAÇÃO SUAVE QUE LHE DÁ MAIS CORPO E A TORNA MENOS AMARGA. IDEAL PARA PRATOS DE CARNE VERMELHA
*ROUGH BEER (MARZEN TYPE) SOFT BREWING THAT GIVES MORE BODY AND BECOMES LESS BURNING, IDEAL FOR RED MEAT DISHES*

*BOHEMIA BOCK 0,33L •◊• 2,9€*
CERVEJA DE FERMENTAÇÃO LONGA QUE LHE CONFERE O SEU CORPO DENSO E TEOR ALCOÓLICO. PERFEITA PARA ACOMPANHAR ASSADOS E ESTUFADOS
*LONG FERMENTATION BEER THAT CONFERS A DENSE BODY AND ALCOHOLIC CONTENT. PERFECT TO ACCOMPANY ROASTING AND STUFFING DISHES*

## COCKTAILS E GINS
## *COCKTAYLS AND GINS*

*GIN BULLDOG LONDON DRY "PREMIUM" •◊• 9€*
*40.0% VOL.*

*GIN OPIHR •◊• 9€*
*42.5% VOL.*

*GIN G'VINE FLORAISON •◊• 10€*
*45.0% VOL.*

*CUBA LIBRE •◊• 8,5€*
RUM DIPLOMÁTICO & COCA-COLA
*CUBA LIBRE (DIPLOMATICO RUM AND COCA-COLA)*

*MOJITO •◊• 7,5€*
*MOJITO*

*CAIPIRINHA •◊• 7,5€*
*CAIPIRINHA*

*MORANGOSKA •◊• 7,5€*
*STRAWBERRY AND VODKA COCKTAIL*

## DIGESTIVOS
## *DRINKS MENU*

*AGUARDENTE •◊• 5€*
*PORTUGUESE BRANDY*

*AGUARDENTE RESERVA •◊• 9€*
*PREMIUM GRAPPA*

*BRANDY'S •◊• 5€*
*BRANDY*

*MARTINI •◊• 4,5€*
*MARTINI*

*VINHO DO PORTO •◊• 5€*
*PORT WINE*

*MOSCATEL •◊• 5€*
*PORTUGUESE MUSCAT*

*LICOR BEIRÃO •◊• 5,7€*
*PORTUGUESE LIQUEUR*

*LICOR DE WHISKY •◊• 6,5€*
*WHISKY LIQUEUR*

*WHISKY NOVO •◊• 7€*
*WHISKY*

*WHISKY VELHO •◊• 8,5€*
*WHISKEY*

*COGNAC •◊• 10,5€*
*COGNAC*

# CARTA DE VINHOS

## BRANCOS LEVES E FRESCOS
## *LIGHT AND FRESH WHITE WINES*

*Vinhos jovens e vibrantes, com acidez viva e perfil cítrico. Ideais para marisco, peixe grelhado e pratos leves.*

*J. COSTA VARGAS BRANCO — ALENTEJO*
*0,75L 16€ | copo 4,8€*

*MARIA DE SANTAR BRANCO — DÃO*
*0,75L 16€*

*DR BRANCO COLHEITA — DOURO*
*0,75L 17€*

*CAMALEÃO (ALVARINHO) — VINHOS VERDES*
*0,75L 18€*

*INCOMUM LOUREIRO — VINHOS VERDES*
*0,75L 18€ | copo 5,5€*

*QTA. LINHARES (ALVARINHO) — VINHOS VERDES*
*0,75L 24€*

## BRANCOS AROMÁTICOS E MINERAIS *AROMATIC AND MINERAL WHITE WINES*

*Brancos elegantes, de fruta branca e tropical, com frescura e mineralidade. Perfeitos com bacalhau, peixe assado ou carnes brancas.*

*TANGENTE BRANCO — ALENTEJO*
*0,75L 25€ | copo 6,5€*

*QUINTA DO PERDIGÃO ENCRUZADO — DÃO*
*0,75L 27€*

*SEDIMENTO ANTÃO VAZ — ALENTEJO*
*0,75L 29€*

## BRANCOS ENCORPADOS E COMPLEXOS *FULL-BODIED AND COMPLEX WHITE WINES*

*Untuosos e estruturados, com notas de fruta madura e madeira fina. Ideais para pratos condimentados, queijos curados e carnes intensas.*

*SÁTIRO CLANDESTINO — ALENTEJO*
*0,75L 25€*

*ESPORÃO RESERVA BRANCO — ALENTEJO*
*0,75L 34€ | copo 7,5€*

*MARIA IZABEL BRANCO — DOURO*
*0,75L 38€*

## ROSÉS SECOS E ELEGANTES
## *DRY AND ELEGANT ROSÉ WINES*

*Delicados e equilibrados, com notas de frutos vermelhos e flores. Excelentes com entradas, massas leves, peixe ou carne branca.*

*J. COSTA VARGAS ROSÉ — ALENTEJO*
*0,75L 16€ | copo 4,8€*

*QUINTA DO PERDIGÃO ROSÉ — DÃO*
*0,75L 19€*

*QUINTA DA DEVESA ROSÉ — DOURO*
*0,75L 24€*

## TINTOS LEVES E FRUTADOS
## *LIGHT AND FRUITY RED WINES*

*Taninos suaves, corpo médio e perfil frutado. Ideais para carnes grelhadas, massas e enchidos leves.*

*MONTE SUL TINTO — ALENTEJO*
*0,75L 15€*

*MARIA DE SANTAR TINTO — DÃO*
*0,75L 16€*

*J. COSTA VARGAS TINTO — ALENTEJO*
*0,75L 16€ | copo 4,8€*

*DR COLHEITA TINTO — DOURO*
*0,75L 17€*

## TINTOS ELEGANTES E ESTRUTURADOS *ELEGANT AND STRUCTURED RED WINES*

*Fruta preta madura, taninos finos e notas de especiarias. Ideais para carnes vermelhas, caça e pratos de sabor intenso.*

*VILLA TERNA — DOURO*
*0,75L 19€ | copo 5,5€*

*TANGENTE TINTO — ALENTEJO*
*0,75L 25€ | copo 6,5€*

*SÁTIRO CLANDESTINO TINTO — ALENTEJO*
*0,75L 25€*

*QUINTA DO PERDIGÃO TINTO — DÃO*
*0,75L 25€*

*OVELHA NEGRA DEZASSEIS — ALENTEJO*
*0,75L 28€*

*LITTLE ODISSEIA — DOURO*
*0,75L 29€*

*MI TINTO — DOURO*
*0,75L 29€*

*ESPORÃO RESERVA TINTO — ALENTEJO*
*0,75L 34€ | copo 7,5€*

*J. COSTA VARGAS RESERVA — ALENTEJO*
*0,75L 38€*

*QUINTA DO PARAL SUPERIOR — ALENTEJO*
*0,75L 39€*

*CASA DE SAIMA BAGA — BAIRRADA*
*0,75L 40€*

*CEDRO DO NOVAL — DOURO*
*0,75L 46€*

*TANGENTE GOLD EDITION — ALENTEJO*
*0,75L 58€*

## ESPUMANTES BRUTOS *BRUT SPARKLING WINES*

*Secos, frescos e de bolha fina. Perfeitos como aperitivo ou para acompanhar marisco.*

*NOEL PERDIGÃO BRUTO ROSÉ — DÃO*
*0,75L 26€*

*VALE CURVO BRUTO — BAIRRADA*
*0,75L 30€*

## SOBREMESA / FORTIFICADOS *DESSERT / FORTIFIEDS*

*Notas de mel, frutos secos e caramelo, com textura aveludada. Excelentes com sobremesas e queijos fortes.*

*DR TAWNY PORTO — PORTO*
*0,75L 22€ | copo 5€*

*OVELHA NEGRA COLHEITA TARDIA — ALENTEJO*
*0,75L 28€ | copo 8€*

*QUINTA DA DEVESA TAWNY 10 ANOS — PORTO*
*0,75L 42€ | copo 9€*

VOLTE SEMPRE!

NOV2025A