

BITES PETISCOS

Shrimp tempura with Wasabi and Teriyaki sauce (4 uni.) Camarão de tempura com Wasabi e molho Teriyaky (4 uni.)	9€
BBQ chicken wings (6 uni.) Asinhas de frango crocantes com molho BBQ (6 uni.)	9€
Selection of Hummus with Pita bread ✓ Seleção de Húmus com pão Pita	8€
Nachos with guacamole, cream cheese and chilli Nachos com guacamole, creme de queijo e chili	7€
Two quinoa mini burgers with with beetroot hummus, ✓ lettuce and tomato Dois mini hamburques de quinoa com húmus de beterraba, alface e tomate	18€
Veal "Barrosã DOP" hamburger Hambúguer de vitela Barrosã DOP	18€
Classic Caesar salad Salada César clássica	14€

DESSERTS SOBREMESAS

Ginger and mango mousse Mousse de manga rosa com gengibre	6€	Ice cream cup (choose 3 flavours from our selection) Taça de gelados (escolha 3 sabores da nossa seleção)	6€
Lemon tart and lime merengue Tarte de limão e lima merengada	6€	Fruit skewer (2 uni.) Espetada de frutas (2 uni.)	6€
Mini traditional Portuguese custard tarts (2 uni.) Mini pastéis de nata (2 uni.)	2,5€		

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE CHAMPANHE E ESPUMANTE

	12CL/75CL
Cristal Louis Roederer Brut, Champagne	425€
Perrier-Jouët Belle Époque, Champagne	270€
Ruinart Rosé, Champagne	164€
Mumm Le Rosé, Champagne	98€
Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne	16,5€/90€
Albino Armani DOCG Prosecco, Italy	42€
Quinta do Encontro Bruto, Bairrada	6€/28€
Murganheira Rosé Bruto, Távora-Varosa	8,5€/43€

ROSÉ WINE VINHO ROSÉ

	12CL/75CL
Quinta da Boa Esperança, Lisboa	6€/28€
Dona Maria, Alentejo	34€
Villa Alvor Moscatel Roxo, Algarve	7,5€/45€
Château Minuty 'Ruby Taylor Edition', Côtes de Provence	11€/55€

WHITE WINE VINHO BRANCO

	12CL/75CL
Soalheiro Sauvignon Blanc, Vinhos Verdes	8€/44€
Manoella Vinhas Velhas, Douro	53€
Colinas Chardonnay, Bairrada	8,5€/48€
Flor de Trois, Setúbal	28€
Barranco Longo Viognier, Algarve	6€/35€
Cloudy Bay Sauvignon Blanc, New Zeland	86€

RED WINE VINHO TINTO

	12CL/75CL
Quinta do Crasto Vinhas Velhas, Douro	76€
Quinta das Marias Alfrocheiro, Dão	55€
Casal Santa Maria Pinot Noir	12€/62€
Dona Maria, Alentejo	8€/36€
Cabrita Negra Mole, Algarve	7€/32€

HOUSE SANGRIA SANGRIA DA CASA

	1,50L
Red, rosé or white wine sangria Sangria tinta, rosé ou branca	40€
Sparkling wine sangria Sangria de espumante	35€

BEER & CIDER CERVEJA E CIDRA

Super Bock Draught Pressão 0,25L	4€
Super Bock Draught Pressão 0,40L	6€
Dos Santos Craft Beer Amber Ale	6€
Dos Santos Craft Beer Pilsner	6€
Dos Santos Craft Beer Lager	6€
Super Bock Alcohol free Sem Álcool	4€
Somersby Draught Pressão 0,33L	4€
Super bock stout	5€

WATER ÁGUAS

STILL WATER ÁGUA SEM GÁS	
Vitalis 37,5 cl/ 75cl	3€/5€
SPARKLING WATER ÁGUA COM GÁS	
Castelo 25 cl	3€
Pedras 25 cl	3€
Pedras 75 cl	5€

SOFT DRINKS & NATURAL JUICES REFRIGERANTES E SUMOS NATURAIS

Fruit nectars Néctar Compal 30 cl	3,5€
Fresh orange juice Sumo natural de laranja	5€
Nestea lemon, peach, pineapple & mango 33cl	3,5€
Nestea limão, pêssego, ananás e manga 33cl	
Coca-Cola Coca-Cola Zero 33cl	3,5€
Fanta orange Fanta laranja	3,5€
Sprite 20cl	3,5€
Red Bull 25cl	6€

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE & SEAFOOD CHAMPANHE PERRIER-JOUËT & MARISCO

RIA FORMOSA ALGARVIAN OYSTERS OSTRAS DA RIA FORMOSA In the raw. Served with lemon wedges and Mignonette (6 uni.) Ao natural. Servidas com gomos de limão e Mignonette (6 uni.)	16€
BUCKET OF PRAWNS BALDINHO DE CAMARÃO COZIDO Steamed. With fleur-de-sel and cocktail sauce (approx. 250 gr.) Com flor de sal de Castro Marim. Servido com molho cocktail (aprox. 250 gr.)	18€
LOCAL CRAB SAPATEIRA DA COSTA Cozida e recheada. Servida com tostas de pão caseiro Steamed and stuffed in its own meat and roe. Served with rustic bread toasts	25€
SKY ROYAL Seafood platter with aprox. 250 gr of boiled prawns, one local stuffed crab, six oysters. Served with bread toasts, lemon, cocktail sauce, Mignonette and spicy mayonnaise. Suggested for two guests Seleção de marisco com 250 gr de camarão cozido, uma sapateira recheada, seis ostras da Ria Formosa. Servido com tostas, limão, molho cocktail, Mignonette e maionese picante. Ideal para duas pessoas	60€

BOARDS TÁBUAS

Traditional cheese board Tábua de queijos tradicionais	16€
Tradicional charcuterie board Tábua de charcutaria tradicional	16€
Cheese and charcuterie board Tábua de queijos e charcutaria	16€

SIGNATURE COCKTAILS

COCKTAILS DE ASSINATURA

EQUILIBRIUM

10€

Bacardi Carta Blanca, lime, coconut water syrup, coconut yogurt and eucalyptus scent
Bacardi Carta Blanca, lima, xarope de água de coco, iogurte de coco e perfume de eucalipto

HAND OF BUDDAH

13€

Absolut Elyx, Buddha's Hand, passion fruit, mango, lime
Absolut Elyx, Mão de Buda, maracujá, manga, lima

MADAME PEAR

11€

Beefeater, St. Germain, sugar syrup, lime, pear juice
Beefeater, St. Germain, xarope de açúcar, lima, sumo pera

SYMPHONY

10€

Bacardi Carta Blanca, St. Germain, pineapple, lime, cinnamon, coriander
Bacardi Carta Blanca, St. Germain, ananás, lima, canela, coentros

CLASSIC COCKTAILS

COCKTAILS CLÁSSICOS

MOJITO

10€

Rum Havana club, lime, sugar, mint, soda
Rum Havana club, lima, açúcar, hortelã, soda

DAIQUIRI

9€

Havana Club 3 anos, lime, sugar syrup
Havana Club 3 years, lima, xarope de açúcar

APEROL SPRITZ

9€

Aperol, sparkling wine, soda, orange
Aperol, espumante, soda, laranja

MARTINI

10€

Noily Prat, Beefeater Gin

NEGRONI

11€

Beefeater, Campari, Martini Rosso

MARGARITA

11€

Olmecca Tequila, lime, Cointreau, sugar syrup, salt
Olmecca Tequila, lima, Cointreau, xarope de açúcar, sal

EXPRESSO MARTINI

11€

Absolut Vodka infused with vanilla, Kahlua, Frangelico, coffee
Absolut Vodka com infusão de baunilha, Kahlua, Frangelico, café

OLD FASHIONED

11€

Four Roses, Angostura, sugar
Four Roses, Angostura, açúcar

COSMOPOLITAN

9€

Absolut Citron, lime, Cointreau, cranberry juice
Absolut Citron, lima, Cointreau, sumo de arando

BLOODY MARY

10€

Absolut Vodka, lemon, English sauce, tabasco, black pepper, tomato juice
Absolut Vodka, limão, molho Inglês, tabasco, pimenta preta, sumo de tomate

INNOCENTS

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

COCKTAILS SEM ÁLCOOL

CALYPSO

7€

Raspberry, mango, lime, mint, Sprite
Framboesa, manga, lima, hortelã, Sprite

WATERMELON FRESH MINT

7€

Cucumber, mint leaves, lime, passion fruit, coconut water syrup
Pepino, hortelã, lima, maracujá, xarope de água de coco

APERITIFS

APERITIVOS 5CL

Ricard	6€
Lillet Blanc	6€
Jägermeister	6€
Martini Bianco	6€
Martini Rosso	6€
Noily Prat	7€
Campari	7€
Pimms Cup	10€

GIN* 5CL

Beefeater	9€
Tanqueray	9€
Tanqueray 10	12€
Bulldog	12€
Sharish	12€
Sharish Blue Magic	12€
The Botanist	13€
Hendricks	13€
LE TRIBUTE	14€
Monkey 47	18€

VODKA* 5CL

Absolut	9€
Cîroc	11€
Grey Goose	12€
Absolut Elix	12€

RUM & CACHAÇA* 5CL

Havana Club 3 Years Anos	9€
Bacardi Carta Blanca	9€
Sailor Jerry Spiced	10€
Havana Club 7	11€
The Kraken Spiced	12€
Diplomático Reserva Exclusiva	14€
Zacapa 23	14€
Leblon	10€
Abuelo Anejo	10€

* Mixers Incluídos | Bebidas de Mistura incluídas
Sprite, Cola-Cola, Ginger, beer, tonic water, soda & mineral water
Sprite, Cola-Cola, Ginger, cerveja, água tônica, soda e água mineral

TEQUILA & MEZCAL* 5CL

Olmecca Altos Silver	13€
Don Julio Blanco	13€
Patrón XO Café	16€
Don Julio Reposado	16€
Del Manguay Vida	17€

LIQUEURS

LICORES* 5CL

Licor Beirão	6€
Malibu	7€
Amarguinha	6€
St. Germain Elderflower	10€
Green Chartreuse	10€
Grand Marnier Rouge	11€
Patrón XO Café	10€

BRANDY* 5CL

Macieira	6€
Macieira XO	13€
Adega Velha 6 Anos Years	9,5€
Adega Velha 12 Anos Years	15€
Hennessy VS	9€
Remy Martin XO	30€

WHISKY & WHISKEY* 5CL

Bushmills	9€
Johnnie Walker Red Label	9€
Johnnie Walker Black Label	10€
Balvenie 12 Years Anos	14,5€
Jameson	9€
Bushmills Black Bush	10€
Glenfiddich 12 Years Anos	10€
Flaming Pig Black Cask	12€
Jack Daniel's	9€
Maker's Mark	12€
Nikka Taketsuru Pure Malt	16€

FORTIFIED & LATE HARVEST

FORTIFICADOS E COLHEITA TARDIA 6CL

Graham's Extra Dry White Porto, Porto	4,5€
Dow's Ruby, Porto	4,5€
Blandy's 5 Anos Verdelho Meio Seco, Madeira	7€
Bacalhã Moscatel Roxo Superior 2004, Setúbal	7€
Graham's 10 Anos, Porto	8€
Barranco Longo K.O. Colheita Tardia, Algarve	9€
Barbeito 10 Anos Malvasia Doce, Madeira	12€

Should you have any food restrictions, allergies or preferences, please inform us.
Caso tenha alguma restrição, alergia ou preferência alimentar, por favor informe-nos.
No dish, alimentary product or drink including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or by him unused. (Article 135 no. 1 in conjunction with no. 3 of Decree Law no. 10/2015 of 16 January)
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. (Artigo 135 nº 1 conjugado com o nº 3 do Decreto Lei nº 10/2015 de 16 de Janeiro)
This establishment has a complaint book. Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
VAT included at the legal rate | I.V.A. incluído à taxa em vigor