



Menu



Couvert

Rosemary focaccia, olive baguette, smashed tomato, Algarvian crushed olives, anchovies and caper butter

Focaccia de alecrim, baguete de azeitona, tomate esmagado, azeitona britada, manteiga de anchovas e alcaparras

(per person | por pessoa)

€3

Soup | Sopa

✓ Watermelon gazpacho

Gaspacho de melancia

€5

✓ Roasted courgette cream soup with chèvre cheese and crostini

Crema de courgete assada com queijo chèvre e crostini

€5

To Start | Para Picar

✓ Pane all'aglio

Bread with garlic butter and oreganos

Pão com manteiga de alho e orégãos

€5

✓ Tubers chips | Chips de tubérculos

€5

✓ Patata brava

with romesco and aioli sauces

com molho romesco e aioli

€6

Horse-mackerel with Tzatziki

€9

Cavala com Tzatziki

Marinated horse-mackerel, watercress, red onion, iceberg lettuce and yogurt with cucumber sauce

Cavala marinada, agrião, cebola roxa, alface iceberg e molho de iogurte com pepino

Tortilla de atún

€11

Braised tunafish tortilla with yogurt sauce, crispy onion, white cabbage and fresh herbs

Tortilha de atum braseado com molho iogurte, cebola crocante, repolho com ervas frescas

Assadura de porco preto

€12

Roasted acorn fed pork with roasted vegetables, lemon, olive oil and chilli

Porco preto com legumes assados, limão, azeite e chilli

Spanakopita

€13

Stuffed filo pastry with feta cheese, pine nuts and spinach served with capsicum and cherry tomato salad

Massa filo recheada com queijo feta, pinhões e espinafres acompanhado com salada de pimentos e tomate cherry

Burrata with pancetta, bresaola (Italian carpaccio) and pesto sauce

€19

Burrata com pancetta, bresaola (carpaccio Italiano) e molho pesto





Pizza

- ✓ **Margherita** €12
Fresh mozzarella cheese, tomato sauce, cherry tomato and basil
Queijo mozzarella fresca, molho de tomate, tomate cherry e manjeriço
- ✓ **Mediterranea** €13
Mozzarella cheese, ricotta cheese, tomato sauce, roasted vegetables and dried tomato
Queijo mozzarella, queijo ricota, molho de tomate, legumes assados e tomate seco
- ✓ **Bianca fungi** €14
Fresh mozzarella cheese, mushrooms mixtures, truffle olive oil and arugula
Queijo mozzarella fresca, mistura de cogumelos, azeite trufado e rúcula
- Pepperoni** €15
Fresh mozzarella cheese, tomato sauce, pepperoni salami, chilli and red onion
Queijo mozzarella fresca, molho de tomate, salame pepperoni, chilli e cebola roxa
- Pancetta** €16
Fresh mozzarella cheese, tomato sauce, pancetta, onion and arugula
Queijo mozzarella fresca, molho de tomate, pancetta, cebola e rúcula

Salad Bowls

- ✓ **Avocado | Abacate** €12
with tomato and basil, red onion, olive oil and balsamic vinegar
com tomate e manjeriço, cebola roxa, azeite e vinagre balsâmico
- ✓ **Fresh cheese and roasted pumpkin** €13
Queijo fresco e abóbora assada
with fresh cheese, spinach, pumpkin seeds, almond, roasted cherry tomato and thyme
com queijo fresco, espinafres, sementes abóbora, amêndoas, tomate cherry assado e tomilho
- ☹ **Breaded chicken, sweet potatoes and harissa sauce** €14
Frango panado, batata-doce e harissa
with capsicum, tomato, red onion, bread chicken goujons with lemon vinaigrette
com pimento, tomate, cebola roxa, goujons de frango panado com vinagrete de limão
- ✓ **Quinoa** €12
with roasted capsicum, spinach, carrot, pumpkin seeds, papaya and red cabbage
com pimentos assados, espinafres, cenoura, sementes abóbora, papaia e couve roxa





Main Course Prato Principal

- ✓ **Penne al caprese** €12
Tomato sauce, mini mozzarella cheese and basil
Molho de tomate, mini queijo mozzarella e manjeriçao
- Spaghetti alla bolognese** €13
Tomato sauce, beef and parmesan cheese
Molho de tomate, carne novilho e queijo parmesão
- ✓ **Chickpeas burger | Hamburger de grão** €14
Chickpeas burger, dried tomato, lime mayonnaise, red onion, iceberg lettuce and cucumber served with tubers chips
Hamburger de grão, tomate seco, maionese de lima, cebola roxa, alface iceberg e pepino acompanhado com chips de tubérculos
- Beef burger | Hamburger de novilho** €15
200gr Beef burger, dried tomato, avocado, red onion and pesto sauce served with tubers chips
Hamburger 200gr, tomate seco, abacate, cebola roxa e molho pesto acompanhado com chips de tubérculos
- ☯ **Chicken piri piri | Franguinho Piri-Piri** €16
Grill chicken with vegetables and roasted potatoes
Franguinho grelhado com legumes e batata assada
- Sea bass | Robalo** €19
Sea bass with vegetables and roasted potatoes
Robalo com legumes e batata assada

Dolci

- ✓ **Mediterranean fruit salad** €5
Salada de fruta mediterrânea
Melon, cantaloupe melon, watermelon, raspberries, tangerine sorbet and chocolate mint syrup
Melão, meloa cantaloupe, melancia, framboesas, sorbet de tangerina, calda de hortelã chocolate
- ✓ **Vanilla panacotta | Panacotta de baunilha** €6
with strawberries and thyme crumble, strawberry gel served with strawberry and basil sorbet
com morangos e crumble de tomilho e gel de morango servido com sorbet de morango e manjeriçao
- ✓ **Oregano ice cream | Gelados Oregano** €6
Lemon and mint sorbet | Sorvete de limão e menta
Mascarpone ice cream with coffee | Gelado de mascarpone com café
Chocolate and hazelnuts ice cream | Gelado de chocolate e avelã
- ✓ **Marafado** €7
Orange rool cake with chocolate sauce, chocolate chips with medronho and fig sorbet
Torta de laranja com molho de chocolate, lascas de chocolate com sorbet de figo e medronho





Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

V.A.T. included | I.V.A. incluído à taxa em vigor

Complaint book available | Neste estabelecimento existe livro de reclamações

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.



Beverages Menu
Menu de Bebidas

Pitcher Cocktails (Jug | Jarro 1,5lt)

Sangria €30

White wine, red, rose
Vinho branco, tinto, rosé

Sparkling Wine Sangria | Sangria de espumante €51

Champagne Sangria | Sangria de Champagne €91

Cocktails

Bellini (12cl) €10

Peach, sparkling wine
Pêssego, espumante

Strawberry Bellini (12cl) €10

Strawberries, sparkling wine
Morangos, espumante

Aperol Spritz (12cl) €10,50

Aperol, sparkling wine
Aperol, espumante

Mai-Tai (30cl) €11

Black rum, white rum, grand marnier, lime
Rum escuro, rum branco, grand marnier, lima

Sahara (12-30cl) €11

Bacardi, sparkling wine, angostura, lime
Bacardi, espumante, angostura, lima

Pinacolada (30cl) €15

Rum, coconut, pineapple
Rum, coco, ananás



Gin & Friends (30cl)

Beefeater Citrus

€10

Very dry gin combining the flavour of oranges and wild juniper in a perfect balance

Gin muito seco que combina o sabor da laranja com zimbro selvagem para um equilíbrio perfeito

Tanqueray & Cardamomo

€11

Fresh with depth and a complex flavour, it is highlighted by flavours of grapefruit and orange or lime and cardamom

Fresco com profundidade e um sabor complexo, destaca-se pelos sabores de uva e laranja ou lima e cardamomo

Hendrick's On The Side

€13

Handcrafted gin with traditional botanicals, the special infusion of cucumber or rose petals creates a unique flavour

Gin artesanal com plantas tradicionais, a infusão especial de pepino ou pétalas de rosa criam um sabor único

Gin Mare

€14

From the Mediterranean, perfect with thyme and rosemary

Originário do mediterrâneo, perfeito com tomilho e rosmaninho

Beers | Cervejas

Craft beer | Cerveja artesanal

€6

Bengal Amber Ipa / Bavarian Weiss / Munich Dunkel

Bengal Amber Ipa

A very special beer marked by its Indian Saffron colour and creamy foam.

Bright and vivid, it releases a variety of unique aromas.

Tropical, fruity and citrusy notes precede the strong hop flavour, the bitter torrential and balanced by the sweet malt, washed with astringency.

Persistent aftertaste, with good bitter, intense and dry.

Uma cerveja muito especial pautada pela cor de açafrão das Índias, com espuma cremosa. Brilhante e viva, liberta uma variedade de aromas únicos.

Notas tropicais, frutadas e cítricas antecedem o sabor forte, o amargo torrencial e equilibrado pelo doce do malte, lavado de adstringência.

Fim de boca persistente, com bom amargo, intenso e seco.

Bavarian Weiss

Wheat malt takes centre stage in the ingredients of this Bavarian beer, fermented at high temperature (Ale) and unfiltered. Very clear and cloudy, it reveals a harmony of fruity aromas, cloves and spices. The body is light and smooth with refreshing taste, slightly bitter with good acidity and a short aftertaste.

O malte de trigo ocupa o palco principal nos ingredientes desta cerveja da Baviera, fermentada a temperatura elevada (Ale) e não filtrada. Muito clara e turva, revela uma sintonia de aromas frutados, cravinho e especiarias. O corpo é ligeiro, o sabor suave e refrescante, pouco amargo e com boa acidez, e com um fim de boca curto.



Munich Dunkel

Produced with special Munich Malt, it is a brown and bright beer with creamy foam and sand colour. Takes on a rich aroma of malt, chocolate, dried fruit and lightly smoked. The palate is elegant, discreet bitter, holding the sweetness of the malt. The rich and sweet malt, carob and chocolate flavours are in harmony with the acidity. Medium aftertaste, fruity and slightly toasted. A more intense recreation of the traditional Munich Dunkel is perfectly aligned with Portuguese gastronomy, with dishes of great character.

Produzida com Malte especial de Munique, é uma cerveja castanha e brilhante com espuma cremosa e cor de areia. Assume um aroma rico a malte, chocolate, frutos secos e fumado ligeiro. Na boca é elegante com discreto amargo, sustentando a doçura do malte. O sabor rico e doce a malte, alfarroba e chocolate estão em harmonia com a acidez. Fim de boca médio, frutado e ligeiramente tostado. Recriação mais intensa do que a tradicional Munich Dunkel, combinando na perfeição com a gastronomia Portuguesa pautada por pratos de grande carácter.

Draugh Imperial (30cl)	€4,80
National brand Cerveja nacional	€5,10
Non-alcoholic Cerveja sem álcool	€5,10
Craft beer Cerveja artesanal	€6
Bengal Amber Ipa / Bavarian Weiss / Munich Dunke	
Imported beer Cerveja importada	€6,50
Corona / Budweiser	
Draugh Caneca (568cl)	€6,70
Cider Cidra	€5,50
Magners / Somersby	



Lemonade | Limonadas (Jug | Jarro 1,5lt)

Lemon | Limão €20

Strawberry | Morango €20

Passion Fruit | Maracujá €20

Milkshakes | Batidos (40 cl)

Strawberry | Morango €8,50
Strawberry, vanilla frappé, milk
Morango, frappé baunilha, leite

Chocolate €8,50
Chocolate syrup, vanilla frappé, milk
Xarope de chocolate, frappé baunilha, leite

Vanilla | Baunilha €8,50
Vanilla frappé, milk
Frappé baunilha, leite



Champagne & Sparkling wine

Champagnes e Espumantes



Flute
(12cl)



Bottle
Garrafa
(75cl)

Perrier Jouet - Grand Brut

AOC Champagne

€15

€85

Perrier Jouet - Blason Rosé

AOC Champagne

€95

Dom Pérignon

Brut, Vintage

€256

Louis Roederer - Cristal

Brut, Vintage

€441

Messias

Bruto, IVV

€5,30

€27,50

Murganheira

Reserva, Meio Seco, DOC, Távora-Varosa

€39

Murganheira

Reserva, Bruto, DOC, Távora-Varosa

€9

€42

Murganheira

Reserva, Rosé, DOC, Távora-Varosa

€46



Wine | Vinho

White & Verde Wine | Vinho Branco e Verde

Verde

Escudo Real

DOC, Trajadura, Loureiro

Muralhas de Monção

DOC, Alvarinho, Trajadura

Quinta do Ameal

DOC, Loureiro, Arinto

Soalheiro

DOC, Alvarinho

Palácio da Brejoeira

DOC, Alvarinho

Douro

S. Miguel

DOC, Malvasia Fina, Rabigato

D.G.

DOC, Viosinho, Rabigato, Arinto

Planalto

DOC, Gouveio, Malvasia Fina, Viosinho

Vallado

DOC, Rabigato, Arinto, Viosinho

Duas Quintas

DOC, Viosinho, Rabigato, Arinto

Três Bagos

IG, Sauvignon Blanc

Bairrada

Valdоеiro Selection

DOC, Arinto, Bical, Chardonnay

Luis Pato, Vinhas Velhas

IG, Bical, Cerceal, Sercialinho



Glass
Copo
(15cl)



Bottle
Garrafa
(75cl)

€5,30

€23

€24,50

€6

€25,50

€29,50

€46

€23

€6

€24

€25,50

€27,50

€32,50

€7,50

€34

€5,30

€23

€29,50





Glass
Copo
(15cl)



Bottle
Garrafa
(75cl)

Lisboa

Quinta do Gradil

IG, Sauvignon Blanc, Arinto

€6

€25

Península de Setúbal

Brasão da Vila

IG, Fernão Pires, Arinto

€23

Catarina

IG, Fernão Pires, Chardonnay, Arinto

€5,80

€25,50

Quinta da Bacalhôa

IG Chardonnay

€32,50

Alentejo

Monte do Cabeção

IG, Antão Vaz, Arinto, Verdelho

€23

Chaminé

IG, Antão Vaz, Viognier, Sauvignon Blanc

€26

Quinta do Carmo

IG, Antão Vaz, Roupeiro, Arinto

€33

Esporão Reserva

DOC, Antão Vaz, Arinto, Roupeiro

€37

Cortes de Cima

IG, Alvarinho, Viognier, Sauvignon Blanc

€39

Pera Manca

IG, Antão Vaz, Arinto

€65

Algarve

Marquês dos Vales Selecta

IG, Castelão

€24,50

Quinta do Barranco Longo

DOC, Arinto, Chardonnay

€6

€26,50



Glass
Copo
(15cl)



Bottle
Garrafa
(75cl)

Worldwide | Internacional

Albino Armani, Claps, Pinot Grigio

DOC, (Italy), Friuli-Grave

€6

€26

Le Hameau

IGP, (Charentais, France), Sauvignon Blanc

€28,50

Anselmann

(Trocken, Deutschland), Riesling

€30,50

Villa Maria

(New Zealand), Sauvignon Blanc

€40

Rosé Wine | Vinho Rosé

Brasão da Vila

IG Península de Setúbal, Touriga Nacional

€23

Terras do Litoral

IG Lisboa, Aragonez, Touriga Nacional

€5,30

€23

Monte do Cabeção

IG Alentejo, Aragonez

€5,30

€23

Mateus

IVV, Baga, Rufete, Tinta Barroca

€24,50

Quinta do Barranco Longo

IG Algarve, Aragonez, Touriga Nacional

€6,30

€25,50

Assobio

DOC Douro, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

€26

Quinta do Barranco Longo Blush

IG Algarve Aragonez, Touriga Nacional

€35

Miraval

(France) Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle

€65



Red Wine | Vinho Tinto

Douro

São Miguel

DOC, Tinta Roriz, Touriga Franca

Esteva

DOC, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca

Vallado

DOC, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

Vinha Grande

DOC, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

Duas Quintas

DOC, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Meandro do Vale Meão

DOC, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Post Scriptum de Chryseia

IG, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

Crasto Superior

DOC, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Bairrada

Valdoeiro Selection

DOC, Baga, Cabernet Sauvignon, Merlot

Península de Setúbal

Brasão da Vila

IG, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet



Glass
Copo
(15cl)



Bottle
Garrafa
(75cl)

€5,30

€23

€25,50

€29,50

€35

€37

€42

€46

€48,50

€5,30

€23

€23





Glass
Copo
(15cl)



Bottle
Garrafa
(75cl)

Alentejo

Monte do Cabeção

IG, Aragonez, Castelão, Alicante Bouschet

€5,30

€23

Herdade dos Grous

IG, Syrah, Touriga Nacional

€32

Monte da Peceguinha

Aragonez, Touriga Nacional, Syrah

€35,50

Cortes de Cima

IG, Aragonez, Syrah, Petit Verdot

€38,50

Esporão Reserva

DOC, Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon

€43

Cartuxa Colheita

DOC, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet

€46

Algarve

Barranco Longo

IG, Aragonez, Cabernet Sauvignon

€6

€28,50

Barranco Longo

Reserva, IG, Alicante Bouschet, Trincadeira, Cabernet

€39

Quinta do Francês

IG, Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah

€47

Worldwide | Internacional

Bocca Delle Maciè Vernaiolo

DOCG, (Itália), Chianti

€6

€25

Marqués de Riscal

Reserva, DOC, (Rioja, Spain), Tempranillo, Graciano, Mazuelo

€48,50



Water & Soft drinks

Água & Refrigerantes

Still water | Água sem gás

Vitalis (37cl) €2,50

From | Origem: Mação (Portugal)

Vitalis (75cl) €3,50

From | Origem: Mação (Portugal)

Sparkling water | Água com gás

Pedras Salgadas (25cl) €2,50

From | Origem: Trás-os-montes (Portugal)

Pedras Salgadas (75cl) €3,70

From | Origem: Trás-os-montes (Portugal)

San Pellegrino (75cl) €5

From | Origem: Alpes (Italy)

Fruit juices & Soft drinks

Sumos e Refrigerantes

Juices | Sumos (30cl) €3,50

Soft drink | Refrigerante (30cl) €3,50

Large soft drink | Refrigerante em caneca (30cl) €4,50

Natural juices | Sumos naturais (30cl) €5,50

Energy drinks | Bebidas energéticas €6



Coffees & Teas | Cafetaria

Expresso	€2,70
Decaf Descafeinado	€2,70
Coffee with milk Café com leite	€3,10
Hot chocolate Chocolate quente	€3,20
Tea Chá	€3,20
Cappuccino	€3,50
Large black coffee Café duplo	€3,60





Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

V.A.T. included | I.V.A. incluído à taxa em vigor

Complaint book available | Neste estabelecimento existe livro de reclamações

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos.

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer or if unutilized.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.