

GIN* 5CL

Beefeater	9€
Bombay	9€
Tanqueray 10	12€
Bulldog	12€
Sharish	12€
Sharish Blue Magic	12€
Puerto de Indias Morangos	12€
The Botanist	13€
Le Tribute Gin	13€
Monkey 47	18€

VODKA* 5CL

Absolut 9€	9€
Ciroc 11€	11€
Grey Goose 12€	12€
Absolut Elyx 12€	12€

RUM & CACHAÇA * 5CL

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

TEQUILA & MEZCAL* 5CL

Olmecca Altos Silver	9€
Olmecca Altos Reposado	13€
Don Julio Blanco	13€
Patrón Reposado	16€
Don Julio Reposado	16€
Le Tribute Mezcal	14€

LICORES|LIQUEURS* 5CL

Licor Beirão	6€
Dissarone	6€
Tia Maria	6€
Amarguinha	6€
St. Germain Elderflower	10€
Green Chartreuse	10€
Grand Marnier Rouge	9€
Patrón XO Café	10€

BRANDY* 5CL

Macieira	6€
Macieira XO	13€
Adega Velha 6 Anos Years	9,50€
Adega Velha 12 Anos Years	15€
Hennessy VS	9€
Remy VSOP	13€
Remy Martin XO	30€

WHISKEY & WHISKY* 5CL

Jameson	9€
Bushmills	9€
Bushmills Black Bush	10€
Chivas Regal 12 Anos Years	9€
Balvenie 12 Anos Years	14,50€
Glenfiddich 12 Anos Years	10€
Flaming Pig Black Cask	12€
Jack Daniel's	10€
Maker's Mark	12€
Nikka Taketsuru Pure Malt	14€
Johnnie Walker Red Label	9€
Johnnie Walker Black Label	14€

APERITIFS

APERITIVOS 5CL

Lillet Blanc	6€
Ricard	6€
Jägermeister	6€
Martini Bianco, Rosso, Dry	6€
Carpano Antica Formula	10€
Noily Prat	7€
Campari	7€
Italicus	12€

VINHO DO PORTO, MADEIRA, MOSCATEL 6CL

Dow's Tawny	5€
Dow's Ruby e Dow's White Extra Dry	6€
Barranco Longo K.O. Algarve Late Harvest	8€
Graham's Extra Dry, Porto	6,5€
Graham's Ruby, Porto	6,5€
Graham's 10 Anos, Porto	8€
Graham's 20 Anos, Porto	11€
Graham's 40 Anos, Porto	24€
Barbeito 3 Anos Seco, Madeira	4,5€
Barbeito 10 Anos Malvasia, Madeira	7€
J.M.F. Alambre 20 Anos, Moscatel de Setúbal	7,5€

WINE LIST CARTA DE VINHOS

Sparkling Wine & Champagne Espumante e Champanhe

Bairrada – Quinta do Encontro Bruto Bical, Arinto, Maria Gomes	27€	75 CL	12CL
Távora – Varosa Murganheira Reserva Bruto Malvasia, Gouveio, Cerceal	39€		6,5€
Távora – Varosa Murganheira Rosé Bruto Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	40€		8€
Prosecco – Albino Armani Prosecco DOCG Glera	42€		
Champagne – Perrier-Jouët Grand Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	90€		16,5€
Champagne – Ruinart Rosé Brut Pinot Noir, Chardonnay	175€		
Champagne – Dom Pérignon Pinot Noir, Chardonnay	280€		

WHITE WINE VINHO BRANCO

Trás-os-Montes – Montalegre Clássico Rabigato, Bical, Gouveio	32€	75 CL	12CL
Vinho Verde – Quinta do Ameal Loureiro	33€		7€
Douro – Três Bagos Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	30€		6,5€
Lisboa – Quinta da Chocapalha Chardonnay Chardonnay	30€		6,5€
Alentejo – Pêra Manca Arinto, Antão Vaz	78€		
Alentejo – Monte Cabeção Antão Vaz, Arinto, Verdelho	25€		5,5€
Algarve – Barranco Longo Grande Escolha Arinto, Chardonnay, Encruzado	28€		6€
New Zealand – Cloudy Bay Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	86€		

ROSÉ WINE VINHO ROSÉ

Douro – Monte Cascas Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonês	28€	75 CL	12CL
Lisboa – Quinta da Boa Esperança Castelão, Touriga Nacional, Syrah	30€		7€
Algarve – Barranco Longo Aragonês, Touriga Nacional	27€		
Côtes-de-Provence – Miraval Jolie-Pitt Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle	73€		

RED WINE VINHO TINTO

Douro – Monte Cascas Colheita Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	25€	75 CL	12CL
Douro – Crasto Superior Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão	47€		5€
Alentejo – Dona Maria Amantis Reserva Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Petit Verdot	48€		
Alentejo – Coutada dos Arrochais Trincadeira, Aragonês, Alfrocheiro, Alicante Bouschet	30€		6€
Algarve – Cabrita Negra Mole Negra Mole	30€		7€
Algarve – Barranco Longo Reserva Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional	36€		
Argentina – Clos de Los Siete Syrah, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon	68€		

HOUSE SANGRIA SANGRIA DA CASA 1L

Red, White & Rosé Wine Sangria Sangria Tinta, Branca e Rosé	30€
Sparkling Wine Sangria Sangria de Espumante	35€

COCKTAILS

Hand of Buddah 13€

Absolut vodka, Buddha's hand, passion fruit, mango, lime
Absolut Vodka, Mão de Buddah, maracujá, manga, lima

Madame Pear 12€

Beefeater Gin, St. Germain, sugar Syrup, Lime, Pear Juice
Beefeater Gin, St. Germain, xarope de açúcar, lima, sumo de pêra

Equilibrium 12€

Bacardi Carta Blanca, coconut yoghurt, Lime, Coconut water, Eucalyptus
Bacardi Carta Blanca, logurte de Côco, Lima, Água de côco, Eucalipto

Champagne o'clock 17€

Puerto de indias pink, Perrier Jouet Brut, raspberry, Kaffir lime
Puerto de indias Pink, Perrier Jouet brut, framboesa, lima Kaffir

PopCorn Sour 13€

Jack Daniel's, Lemon, Orange, Grapefruit, sugar syrup, Albumin
Jack Daniel's, limão, laranja, toranja, Xarope de Açúcar, Albumina

Mexican Style 14€

Olmecca Silver, la quintinie seco, Maçã, bitters, soda
Olmecca Silver, La quintinie extra dry, apple, bitters, Soda

Algarve Sunset 12 €

Amarguinha, lemon, Orange, tangerine, apricot jam
Amarguinha, limão, laranja, tangerina, doce de Alperce

We will be happy to prepare classic cocktails!
Please let our team know your favourite.
Teremos todo o prazer em preparar cocktails clássicos! Não hesite em dizer à nossa equipa qual o seu favorito.

STILL WATER ÁGUAS SEM GÁS

Vitalis 37,5 cl 3€
Vitalis 75 cl 5€

SPARKLING WATER ÁGUAS COM GÁS

Castelo 25 cl 3€
Pedras 25 cl 3€
Pedras 75 cl 5€

SOFT DRINKS REFRIGERANTES

Fruit Nectars Néctar Compal Sabores 30 cl 3,5€
Nestea Lemon, Peach, Pineapple & Mango 33cl 3,5€
Nestea Limão, Pêssego, Ananás e Manga 33cl
Coca-Cola | Coca-Cola Zero 33 cl 3,5€
Fanta Orange | Sprite 20 cl 3,5€
Schweppes Bitter Lemon 25 cl 3€
Fever Tree Selection 20 cl 4€
Fresh Orange Juice 30cl 5€
Sumo Natural de Laranja
Red Bull 25 cl 6€

BEER & CIDER CERVEJA E SIDRA

Super Bock | Super Bock Stout 33 cl 5€
Non Alcoholic Super Bock sem Álcool 33 cl 5€
Draught Beer Super Bock Pressão 20 cl | 40 cl 4€ | 6€
Corona 35,5 cl 5€
Heineken 33 cl 5€
Cider Somersby Sidra 33 cl 5€
Cider Magners Sidra 33 cl 6€

COFFEES, TEAS AND INFUSIONS CAFÉS, CHÁS E INFUSÕES

Teas and Infusions Chás e Infusões 4€
Expresso Coffee Café Expresso 3€
Coffee with Milk Café com Leite 3,5€
Latte Macchiato Café Macchiato 3,5€
Cappuccino 3,5€
Hot Chocolate Chocolate Quente 3,5€
Irish Coffee 8€

FOOD COMIDA

SOUPS SOPAS

Hen Consommé Consomé de Galinha 4.50€
Tomato Soup with poached Egg and croutons 6€
Sopa de Tomate com Ovo escalfado e croutons
Fish and Seafood soup Sopa de Peixe e Mariscos 8€

SANDWICHES SANDUÍCHES

Fresh Tuna in Nordic Bread with Guacamole, Tomato, Olives and Romaine Lettuce 14€
Atum fresco em Pão Nórdico com Guacamole, Tomate, Azeitonas, Alface romana

Tomato, Mozzarella and Pesto Panini 12€
Panini de Tomate, Mozarela e Pesto

Smoked Salmon Sandwich with radish mousse, pickled Cucumber, pickled baby Onion and Capers
Sanduíche de Salmão Fumado com mousse de Rábano, Pepino em conserva, pickles de Cebolinha e Alcaparras

Smoked Cured Ham Panini 13€
with Lettuce and Tomato
Presunto em Panini de Ervas, Alface, Tomate, Presunto Serrano

Classic Club Sandwich with Cheddar Cheese, romaine Lettuce, Tomato, Fried egg, Bacon, Chicken Breast, Mayonnaise 15€
Sanduíche Club Clássica com Queijo Cheddar, Alface romana, Tomate, Ovo estrelado, Bacon, peito de Frango e maionese

Vegetarian Club Sandwich with Tofu, romaine Lettuce, Tomato, Zucchini, Eggplant, Carrot, Fennel, Avocado and vegetarian Mayonnaise 15€
Sanduíche Club Vegetariana de Tofu com Alface romana, Tomate, Curgete, Beringela, Cenoura, Funcho, Abacate e Maionese vegetariana

Ham and Cheese Toast Tosta Mista 10€

Goat Cheese toast with Tomato and Oregano 12€
Tosta de Queijo de Cabra com Tomate e Orégãos

Shrimp slider with Mango Chutney, Lettuce and Tomato 15€
Mini Hambúrguer de Camarão com Chutney de Manga, Alface e Tomate

Quinoa slider with Beetroot Hummus, 13€
Lettuce and Tomato
Mini Hambúrguer de Quinoa com Húmus de Beterraba, Alface e Tomate

Shrimp Taco with Guacamole 10€
Taco de Camarão com Guacamole

Beef tartare in Nori Seaweed 8€
Tártaro de Novilho em Alga Nori

Hot dog with Soy Sausage 8€
Cachorro quente com Salsicha de Soja

Tuna Puri with Wasabi Mayonnaise 10€
Puri de Atum com Maionese de Wasabi

Veal "Barrosã DOP" Hamburger 18€
Hambúrguer de Vitela Barrosã DOP

Salmon burger in turmeric Bread 16€
Hambúrguer de Salmão em Pão de Curcuma

Pork sandwich in Bolo do Caco Bread 14€
Bifana em bolo do Caco

Traditional Cheese Board 14€
Tábua de Queijos tradicionais

Tradicional Charcuterie Board 14€
Tabua de Charcutaria Tradicional

Cheese and Charcuterie Board 14€
Tabua de Queijos e Charcutaria

SALADS SALADAS

Red Quinoa Salad with Passion Fruit vinaigrette and organic 13€
Vegetables

Salada de Quinoa Vermelha com vinagrete de Maracujá e Legumes biológicos

Classic Caesar Salad with Caesar sauce, romaine Lettuce, Cherry 13€
Tomato, Parmesan cheese, Bacon, Croutons and Anchovy fillet
Salada Cesar Clássica com molho Cesar, Alface romana, Tomate Cherry, lascas de Parmesão, Bacon, croutons e filete de Anchova

Chicken Caesar – Classic Caesar with Grilled Chicken Breast 14€
Salada Cesar de Frango – Cesar clássica com Peito de Frango Grelhado

Shrimp Caesar – Classic Caesar with Shrimp 18€
Salada Cesar de Camarão – Cesar clássica com Camarão

Tuna Caesar – Classic Caesar with Grilled Tuna loin 16€
Salada Cesar de Atum – Cesar clássica com Lombo de Atum grelhado

MAIN COURSES PRATOS PRINCIPAIS

Slow cooked Codfish fillet with Corn Bread Crust, Roasted 24€
Potatoes and Vegetables
Lombo de Bacalhau a baixa temperatura com Crosta de Broa de Milho, Batata assada e Legumes

Grilled Sea Bass, turned Potatoes and Vegetables 26€
Robalinho Grelhado, Batata torneada e Legumes

Classic Portuguese style Beef Fillet 26€
Bife à Portuguesa Clássico

Sirloin steak with Green Peppercorn sauce, French Fries and 28€
Salad
Bife da vazia com Molho de Pimenta Verde, batata frita e salada

PASTA MASSAS

Spaghetti | Penne | Tagliatelle Esparguete | Penne | Tagliatelle 14€

Sauces Molhos
Pesto 10€ | Tomato 10€ | Carbonara | Bolognese | 4 Cheeses 10€
Pesto 10€ | Tomate 10€ | Carbonara | Bolonhesa | 4 Queijos 10€

DESSERTS SOBREMESAS

Custard Tart with cinnamon Ice cream 8€
Tarte Bom Bocado com gelado de canela

Cupuaçu Cheesecake Cheesecake de Cupuaçu 8€

Pennyroyal Crème Brûlée with Mandarin sorbet 8€
Creme Brulé de Poejos com sorvete de Tangerina

Fresh fruit platter Prato de frutas frescas da época 7€

Ice cream and sorbet per scoop Gelados e sorvetes por bola 2€

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 n.º 1 conjugado com o n.º 3 do Decreto Lei n.º 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.