

À MÃO
BY HAND

	Croquete de Novilho e Mostarda Nacional (unid.) <i>Beef Croquette and Portuguese Mustard (unit)</i>	3€
	Pastel de Bacalhau Caseiro (unid.) <i>Homemade Codfish Cake (unit)</i>	3€
	Ostras de Aveiro ao Natural (unid.) <i>Fresh National Oysters (unit)</i>	3.5€
	Lascas de Batata com Molho de logurte <i>Potato Skins with Yogurth Sauce</i>	8€
	Peixinhos da Horta com Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura with Lemon Mayonnaise</i>	9€
	Tempo preparação médio: 12 min. <i>Preparation time: 12 min.</i>	
	Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	10€
	Frango Crocante com Maionese de Lima <i>Crispy Chicken with Lime Mayonnaise</i>	11€
	Fatias de Pão Salão Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato and Prosciutto Bruschetta</i>	10€
	Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	11€
	Tosta de Mozzarella, Tomate Seco e Pesto <i>Mozzarella, Sundried Tomato and Pesto Toast</i>	12€

ENTRADAS PARA TODOS
STARTERS FOR EVERYONE

	Tártaro de Salmão, Rúcula Selvagem, Manga e Abacate <i>Marinated Salmon Tartare, Rocket Salad, Mango and Avocado</i>	15€
	Salada de Burrata com Rúcula, Nozes e Vinagrete de Mel e Mostarda <i>Burrata, Rocket Salad and Nuts, Mustard and Honey Vinaigrette</i>	15€
	Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Sautéed Shrimp, Garlic and Chilli</i>	16€
	Camarão na Frigideira com Alho e Malagueta <i>Board of Portuguese</i> <i>Cheeses & Charcuterie</i>	16€

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe | Please inform our team if you have any dietary restriction



Vegetariano | Vegetarian



Responsabilidade Social | Social Responsibility

OS NOSSOS PRINCIPAIS

OUR MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa and Avocado Poke Bowl with Marinated Salmon</i>	17€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Brie, Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Brie Cheese, Portobello Mushroom and Garlic Sauce</i>	17€
Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in Caco Bread and Mustard</i>	18€
Bitoque de Atum com Manteiga de Lima, Cebolo e Sésamo <i>Tuna Steak with Fried Egg, Lime Butter, Spring Onion and Sesame</i>	19€

SOBREMESAS CASEIRAS

HOMEMADE DESSERTS

 Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	9€
 Leite Creme Queimado de Baunilha <i>Portuguese Vanilla Crème Brûlée</i>	8€
 Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros with Hot Chocolate Sauce</i>	9€
  Tarte de Caramelo Salgado com Gelado de Nata <i>Salted Caramel Tart with Cream Ice Cream</i>	9€
 Gelado Artesanal (bola) <i>Ice Cream & Sorbet (scoop)</i>	4€
 Salada de Fruta Variada <i>Fruit Salad</i>	5€

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe | Please inform our team if you have any dietary restriction



Vegetariano | Vegetarian



Responsabilidade Social | Social Responsibility

CARTA DE VINHOS

WINES LIST

VINHOS ESPUMANTES & CHAMPANHE

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE



3B Filipa Pato Rosé, Bairrada	10€ 42€
<i>Baga, Bical</i>	
Mar Salgado, Lisboa	8€ 35€
<i>Arinto, Moscatel-Graúdo, Sauvignon Blanc</i>	
Moyat-Jaury Guilbaud Brut, Champagne	85€
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	
Ruinart Blanc De Blancs, Champagne	170€
<i>Chardonnay</i>	

VINHO ROSÉ

ROSÉ WINE

Vallado Rosé, Douro	7€ 28€
<i>Touriga Nacional</i>	
Arvad Rosé, Algarve	8€ 29€
<i>Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon</i>	
Herdade do Sobroso Cellar Selection, Alentejo	38€
<i>Aragonez, Touriga Nacional</i>	
Miraval Côtes de Provence	60€
<i>Cisault, Grenache, Shyra, Rolle</i>	

VINHO VERDE

GREEN WINE

Dona Paterna, Minho	8€ 30€
<i>Alvarinho, Trajadura</i>	
Soalheiro Primeiras Vinhas, Minho	43€
<i>Alvarinho</i>	

VINHO BRANCO

WHITE WINE

Consensual Reserva Branco, Douro	7€ 25€
<i>Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel Galego</i>	
Invincible, Douro	7€ 27€
<i>Rabigato, Arinto, Códaga</i>	
Monólogo (Vegan/Bio), Minho	8€ 28€
<i>Chardonnay</i>	
Arvad Branco, Algarve	8€ 29€
<i>Arinto, Alvarinho, Sauvignon Blanc</i>	
Casa da Atela, Tejo	9€ 32€
<i>Fernão Pires</i>	
Herdade do Sobroso, Alentejo	8€ 28€
<i>Antão Vaz, Arinto, Alvarinho</i>	
Chocapalha Sauvignon Blanc, Lisboa	9€ 34€
<i>Sauvignon Blanc</i>	
Infinitude Indígena, Lisboa	41€
<i>Resling</i>	
Quinta de Saes, Dão	44€
<i>Encruzado/Bical</i>	
Quinta do Vallado Reserva Branco, Douro	12€ 51€
<i>Rabigato, Loureiro, Visiozinho, Arinto</i>	

VINHO TINTO

RED WINE



Consensual Reserva Tinto, Douro	7€ 25€
<i>Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca,</i>	
<i>Tinta Barroca</i>	
Invincible Tinto, Douro	7€ 27€
<i>Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional</i>	
Caladessa, Alentejo	8€ 28€
<i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Alfrocheiro</i>	
Arvad Tinto, Algarve	8€ 29€
<i>Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet</i>	
<i>Sauvignon</i>	
Canças, Dão	9€ 32€
<i>Touriga Nacional</i>	
Monte D'Oiro, Lisboa	9€ 32€
<i>Syrah</i>	
Herdade do Sobroso Cellar Selection, Alentejo	46€
<i>Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet</i>	
Infinitude Merlot, Colares	53€
<i>Merlot</i>	

VINHOS LICOROSOS

FORTIFIED WINES

Moscatel JMF	8€
Porto Quinta do Vallado Branco <i>White</i>	8€
Porto Quinta do Vallado Tawny Reserva	8€
Porto Quinta do Vallado 10 Anos <i>10 years</i>	9€
Porto Quinta do Vallado 20 Anos <i>20 years</i>	10€

BEBIDAS

DRINKS

COCKTAILS MEMMORÁVEIS

14€

MEMMORABLE COCKTAILS

Águas de Alfama

Cachaça, Sumo De Lima, Sumo De Goiaba, Ananás

Cachaça, Lime Juice, Guava Juice & Pineapple

Quando Lisboa Anositece

Tanqueray Sevilla, Italicus, Laranja, Xarope Framboesa, Limão

Tanqueray Sevilla, Italicus, Orange, Raspberry Syruo, Lemon

Santos Populares

Tanqueray 10, Ginja, Sumo De Limão, Clara De Ovo

Tanqueray 10, Ginja, Lemon Juice & Egg White

Elétrico 28

Don Juli Blanco, Xarope Tarte De Maçã, Sumo De Lima

Don Julio Blanco, Apple Pie Syrup & Lime Juice

CLÁSSICOS

12€

CLASSICS

Aperol Spritz

Bellini

Bloody Mary

Boulevardier

Caipirinha

French 75

Manhattan

Margarita

Mimosa

Mojito

Moscow Mule

Old Fashioned

Pinã Colada

Porto Tónico

Sazerac

GIN

Tanqueray

11€

Tanqueray Sevilla

11€

Hendricks

12€

Martin Miller's

12€

G'Vine

13€

Tanqueray Ten

13€

Sharish

13€

Monkey 47

17€

SANGRIA

(COPO/GLASS)

Branca | White

7€

Tinta | Red

7€

Espumante | Sparkling Wine

9€

WHISKY & WHISKEY

Johnnie Walker Red Label

8€

Bushmills

10€

Jack Daniels

11€

Johnnie Walker Black Label

11€

Bulleit Bourbon

12€

Bulleit Rye

12€

Buffalo Trace Bourbon

12€

Glenmorangie

16€

RUM

Goslings Black Seal

10€

Plantation Pineapple

10€

El Dorado 12 Y.O

12€

Zacapa 23

13€

COGNAC

Adega Velha

10€

TEQUILA

Don Julio Blanco

12€

Mezcal Casamigos

10€

LICORES

LIQUEURS

8€

Amarguinha

Bailey's

Campari

Disaronno

Ginjinha

Italicu's

Licor Beirão

Limoncelo

Martini

St. Germain

Tia Maria

VODKA

Ketel One	8€
Tito's	10€
Cîroc	12€
Beluga Transatlantic Racing	13€

CERVEJA

BEER

Imperial <i>Draft</i>	2,50€
Caneca <i>Pint</i>	5€
Sagres 0,33cl Bottle 0,33cl	3,50€

CAFETARIA

CAFETERIA

Expresso	3€
Americano	3,50€
Cappuccino	4€
Latte	4€

CHÁ

TEA

Infusão memmo <i>Memmo Infusion</i>	5€
Hortelã <i>Mint</i>	
Rooibos e menta <i>Rooibos and mint</i>	
Camomila silvestre <i>Wild chamomile</i>	
Citrinos <i>Citrus fruits</i>	
Púrpura <i>Purple</i>	
Chá verde Açores <i>Green tea Azores</i>	
Darjeeling	
English Breakfast	
Earl Grey	
Alquimia do sono <i>Alchemy of sleep</i>	
Verde e jasmin <i>Green and jasmine</i>	
Verde, pêssgo e damasco <i>Green, peach and apricot</i>	
Chá das Ilhas - Ah Amália <i>Tea from the Islands - Ah Amália</i>	

ÁGUAS & REFRIGERANTES

WATERS & SOFT DRINKS

Luso 0,25l	2€
Luso 1l	3€
Pedras 0,25l	2€
Pedras 0.75L	3,50€
Coca Cola	3,50€
Coca Cola 0	3,50€
Ginger Ale Fever Tree	3,50€
Ginger Beer Fever Tree	3,50€
Água Tônica <i>Tonic Water Fever Tree</i>	3,50€
Redbull	8€
Sumo de Laranja <i>Orange Juice</i>	4,50€
Limonada <i>Lemonade</i>	5€
Sumo Detox <i>Detox Juice</i>	6€