

TAPAS PARA COMEÇAR

START WITH TAPAS

	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 Iogurte <i>Potato Skins with Yogurth Sauce</i>	7€
	Peixinhos da Horta com Maionese de Limão <i>Green Beans Tempura with Lemon Mayonnaise</i> Tempo preparação médio: 12 min. <i>Preparation time: 12 min.</i>	8€
	Nachos com Guacamole <i>Nachos with Guacamole</i>	9€
	Frango Crocante com Maionese de Lima <i>Crispy Chicken with Lime Mayonnaise</i>	9€
	Fatias de Pão Salão Torrado com Tomate e Presunto <i>Tomato and Prosciutto Bruschetta</i>	9€
	Estaladiço de Queijo Cabra no Forno com Mel e Sésamo <i>Crispy Goat Cheese with Honey and Sesame Seeds</i>	10€
	Tosta de Frango, Queijo Brie e Orégãos <i>Chicken, Brie and Oregano Toast</i>	12€
	Tártaro de Salmão, Rúcula Selvagem, Manga e Abacate <i>Marinated Salmon Tartare, Rocket Salad, Mango and Avocado</i>	14€
	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€
	Salada de Camarão, Abacate e Chili com Molho Cocktail <i>Shrimp Salad, Avocado, Chilli and Cocktail Sauce</i>	16€
	Tábua de Queijos e Enchidos Portugueses <i>Board of Portuguese 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 QUASE PRINCIPAIS

LOOKS LIKE MAIN COURSES

Poke Bowl de Quinoa com Abacate e Salmão Marinado <i>Quinoa and Avocado Poke Bowl with Marinated Salmon</i>	16€
Hambúrguer de Picanha em Brioche, Bacon, Portobello e Molho de Alho <i>Burger in Brioche Bun, Bacon, Portobello Mushroom and Garlic Sauce</i>	16€
Prego do Lombo em Bolo do Caco com Mostarda <i>Sirloin Steak Sandwich in Caco Bread and Mustard</i>	16€
Frigideira de Bacalhau e Camarão à Brás com Azeitonas <i>Codfish and Shrimp Sautéed with Onion, Potato and Eggs</i>	17€
Tachinho de Açorda de Camarão ao Alho com Coentros <i>Bread Soup Shrimp with Garlic and Coriander</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€

DOCES CASEIROS

HOMEMADE DESSERTS

 Mousse de Chocolate Gelada com Cookies Caseiras <i>Ice Cold Chocolate Mousse with Homemade Cookies</i>	7€
 Leite Creme Queimado de Baunilha <i>Portuguese Vanilla Crème Brûlée</i>	7€
 Churros com Molho de Chocolate Quente <i>Churros with Hot Chocolate Sauce</i>	8€
  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 <i>Baga, Bical</i>	10€ 42€
Mar Salgado, Lisboa <i>Arinto, Moscatel-Graúdo, Sauvignon Blanc</i>	8€ 35€
Moyat-Jaury Guilbaud Brut, Champagne <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	85€
Ruinart Blanc De Blancs, Champagne <i>Chardonnay</i>	170€

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

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

VINHO VERDE GREEN WINE

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

VINHO BRANCO WHITE WINE

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

VINHO TINTO RED WINE



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

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

CLASSICS

Aperol Spritz

12€

Bellini

12€

Bloody Mary

12€

Boulevardier

12€

Caipirinha

12€

French 75

12€

Manhattan

12€

Margarita

12€

Mimosa

12€

Mojito

12€

Moscow Mule

12€

Old Fashioned

12€

Pinã Colada

12€

Porto Tónico

12€

Sazerac

12€

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

Amarguinha

8€

Bailey's

8€

Campari

8€

Disaronno

8€

Ginjinha

8€

Italicu's

8€

Licor Beirão

8€

Limoncelo

8€

Martini

8€

St. Germain

8€

Tia Maria

8€

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 <i>Tea</i>	4,50€

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€

memmo.
ALFAMA

*The Authentic Lisbon
You'll Never Forget*