

# MENU

## RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

### MENU PETISCOS

18.50

preço por pessoa  
mínimo 2 pessoas

Caldo Verde com Scones de Enchidos

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli

Saladinha de Bacalhau e Gravilha de Pimentos

Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna

Mini Burguesinha com Bifinho de Alcatra

Sobremesa a Partilhar

### SOPAS

Couvert	1.20
Sopa do Dia (v)	2.50
Caldo de Frango com Cogumelos	4.00
Creme de Tomate com Scones de Manjeriço (v)	3.00
Mini Caldo Verde com Scones de Enchidos	3.00
Caldo Verde com Scones de Enchidos	4.00

### PARA PICAR

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli	7.50
Carpaccio de Salmão, Maçã Verde e Funcho	6.50
Saladinha de Bacalhau e Gravilha de Pimentos	6.50
Lulinhas na Chapa com Molho Chimichurri	6.50
Bolinhas de Bacalhau com Maionese de Azeitona	5.00
Folhadinhas Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v)	7.00
Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna	6.00
Croquetes de Vitela com Maionese de Alho	5.00

### COZIDOS • GRELHADOS

Lombo Bacalhau Confitado e Ovo Cozido	18.00
Robalo Grelhado	15.00
Tranche de Salmão Grelhado	14.00
Bife Alcatra Grelhado	14.50
Bife Lombo Grelhado	19.00
Peito de Frango Grelhado	12.50
escolha 2 acompanhamentos	
Arroz Basmati • Batata Cozida • Brócolo Cozido	
• Cenoura Cozida • Feijão Verde Cozido	

### PEIXE

#### CAMARÃO

Risotto de Camarão com Coentros	15.50
Massa Picante, Camarão, Abacaxi, Gengibre e Chilli	13.50
Caril de Camarão com Basmati	15.50
Açorda de Camarão com Ovo Pochê	14.00

Polvo com Batata a Murro e Grelos Salteados	18.00
Feijoada de Polvo	12.50
Arroz de Polvo, Compota de Pimento	12.50
Lulas em Suave Caril de Legumes	12.50
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco	14.50
Bacalhau com Espinafres	12.50
Bacalhau com Natas Gratinado	12.50
Taco de Bacalhau com Broa	18.00
Robalo Grelhado com Caldoso de Grelos	15.00
Robalo Grelhado, Puré Batata Doce e Feijão Verde	15.00
Salmão Grelhado com Molho de Gengibre e Lima	15.00

### CARNE

#### BIFES

Bife de Lombo 160g	19.00	• Bife de Alcatra 140g	14.50
escolha a opção que pretende			
• à Bifezinha - Fiambre, Gratinado, M. Francesinha e Fritas			
• com Molho de Cogumelos e Batata Frita			
• com Molho à Café e Batata Frita			
• à Prego - Ovo, Esparregado Espinafre e Batata Frita			

Alheira Grelhada, Grelos Salteados e Batata a Murro	12.50
Arroz de Pato Gratinado	12.50
Arroz de Frango do Campo no Forno	12.50
Vitela 12H, Risotto Parmesão e M.Tomate-Mostarda	15.00
Naco de Vitela, Molho Strogonoff e Puré de Batata	13.50
Leitão Crocante com Puré Trufado	16.00
Massa Bolonhesa Gratinada	11.50
Naco de Porco, Molho de Mostarda, Batata a Murro	12.50
Naco de Porco, Migas de Grelos	12.50

#### PEITO FRANGO

Peito de Frango Laminado em Caril	12.50
Peito de Frango Grelhado com Molho de Citrinos	12.50
Peito de Frango Grelhado com Mostarda-Estragão	12.50

# MENU

## RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

### LEVES

#### SALADAS

Frango com Molho César iceberg, croutons, bacon e parmesão	11.50
Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho alfaces, laranja, croutons	11.50
Couscous Tépidos com Legumes Salteados (v)	10.50

#### VEGETARIANOS

Risotto de Espargos (v)	12.50
Estufado de Feijão Branco, Espargos Salteados e Ovo Pochê (v)	11.50
Beringela Gratinada, Molho Tomate e Parmesão (v)	10.50
Couscous Tépidos com Legumes Salteados (v)	10.50
Massa com Cogumelos e Espinafre (v)	11.50
Massa com Cherry, Molho de Tomate e Parmesão (v)	11.50
Ovos Mexidos (v) ( ver OVOS)	9.50
Burger de Quinoa e Grão (v) ( ver BURGERS)	8.50

#### OVOS

com salada ou batata frita	
Ovos Mexidos com Camarão	10.50
Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v)	9.50
Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v)	9.50

### GUARNIÇÕES

Arroz Basmati	2.00
Batata a Murro	2.00
Batata Frita	2.00
Puré de Batata	3.00
Esparregado de Espinafre	3.00
Migas de Grelos	4.00
Legumes do Dia	3.00
Salada de Alfaces e Cherry	2.00
Ovo Estrelado	1.50

### ESPECIAIS EM PÃO

#### PREGUINHOS

de Alcatra e Presunto	7.00
de Lombo e Fiambre	9.00

#### BURGERS

Burger Salmão Nórdico iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata	80g 8.50   150g 10.50
Burger Salmão Mediterrânico rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata	80g 8.50   150g 10.50
Burger Frango César iceberg • bacon • cheddar • molho César • batata frita	80g 8.50   150g 10.50
Burger Frango Churrasco iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita	80g 8.50   150g 10.50
Burger Vitela bb cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita	70g 8.50   150g 10.50
Burger Vitela Western alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita	70g 8.50   150g 10.50
Burger Quinoa e Grão (v) tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata	110g 8.50
Adicional Ovo Estrelado	1.50

#### BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha, Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita escolha 1	
Burguesinha de Frango burger de frango e bacon	9.00
Burguesinha de Vitela vitela assada e linguiça	9.00
Burguesinha de Burger de Vitela burger de vitela e linguiça	9.00

#### FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes à Escolha, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita	
Francesinha bb vitela assada, linguiça de porco, porco assado	12.00
Francesinha Clássica bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo	13.00
Francesinha de Frango peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo	12.00

# MENU

## CAFETARIA

8:00 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

### MENUS

#### FIBRA 7.00

Taça de Granola • Iogurte Grego • Fruta  
+1 bebida:  
½ Leite Direta • Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

#### CLÁSSICO 4.50

escolha 1 bebida  
½ Leite • Cappuccino • Limonada • Infusão • Chá  
escolha 2 opções servidas com manteiga:  
Duo de Carcacinhas • 1 Bico de Pato  
+ 1 VIENNOISERIE

#### CONTINENTAL 6.00

CLASSICO + Salada de Fruta

#### OVOS 14.00

CONTINENTAL +  
Ovos Mexidos com Queijo e Fiambre | Espargos | Simples

#### CHÁ 6.00

Chá Kusmi + 1 das opções  
Scones com Doce + Manteiga ou Mascarpone •  
1 de INDIVIDUAIS • 1 de TARTELETES

Adicione Sumo Laranja Natural (25cl) — 3.00  
Adicione Doce Artesanal bb (30g) — 1.00  
Adicione Manteiga (10g) — 0.30  
Adicione Verrine Chia com Frutos Vermelhos — 4.00

### VIENNOISERIE

Glorinha — 1.00  
Bola Berlim — 1.50  
Bolo Arroz • Nata • Croissant Brioche • Scone — 1.10  
Croissant Francês • Yami — 1.50  
Croissant de Amendoa • Kougloff — 1.80  
Croissant Marmelada • Folhado Dinamarquês — 2.00  
Napolitana • Pão de Deus • Palmier — 2.00  
Brioche Maçã-Canela • Jesuítas • Tarte Fina Maçã — 2.00

### SANDES • TOSTAS

Bico de Pato+Queijo | Fiambre | Q&F — 1.40  
Carcacinha+Queijo | Fiambre | Q&F — 1.80  
Tosta Torrada+Manteiga • Croissant F+Manteiga — 1.80  
Tosta Mista — 2.80  
Croissant+Manteiga — 1.30  
Croissant Folhado+Manteiga — 1.80  
Croissant+Queijo | Fiambre | Misto — 2.10  
Croissant Folhado+Queijo | Fiambre | Misto — 2.50

### SALGADOS

Bola Carne Fatia 2.50 • Lanche 2.20  
Bolinho Bacalhau 1.20 • Chamuça 1.20 • Croquete Carne 1.20  
Pastel camarão | vitela | frango | legumes | espinafre 1.80

### INDIVIDUAIS

Banoffy sabé chocolate, caramelo, mousse e doce banana — 3.50  
Bolo Chocolate bb bolo de chocolate humido sem farinha — 3.50  
Cheese Cake FV crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos — 3.50  
Damask biscoito amendoa-noz, mousse damasco, cremoso lichia — 4.00  
Folhadissimo folhado crocante, praliné de avelã — 3.50  
Ipanema financeiro pistáchio, cremoso e mousse manga-maracujá — 3.50  
Kloud bolo fofo e húmido com queijo creme — 3.50  
Lua Mel biscuit genoise, chantilly, ganache chocolate — 3.50  
Mont Blanc creme castanha, chantilly baunilha — 3.50  
Panettone — 3.50  
Paradis dacquoise avelã, praliné ch. branco e avelã, ganache ch. branco, mousse tonka, cremoso figo, glaceado ch. branco — 3.50  
Pumpkin biscuit granola, compota abóbora, mousse queijo — 3.50  
Rocha biscuit mel+canela, compota pera+moscatel, mousse pera — 3.50  
Tentação biscuit amendoa+cacau, crocante de cereais, ganache ch.negro, cremoso framboesa, glaceado ch. negro — 3.50  
Tropik sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá biscoito cacau, ganache de maracujá e ch. branco — 3.50  
Variações biscuit chocolate+amendoa, crocante praliné ganache ch.negro, mousse chocolate, glaceado de chocolate — 3.50  
Xocobomb biscuit cacau, ganache ch. 70%, praliné avelã, arroz trufado ch.negro, mousse ligeira ch. 70%, glaceado cacau — 3.50

### VERRINES

Tiramissu • Praliné • Panacotta Côco-Ananás • Leite Creme •  
Mousse Chocolate • Pudim Chia e Frutos Vermelhos  
4.00

### TARTELETES

Amendoa-Laranja • Fruta Fresca • Limão Merengada • Limão •  
Maracujá • Chocolate Crumble • Maçã Crumble  
3.50

### BEBIDAS

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€

Café — balcão 0.80 | mesa 1.20  
Descafeinado — balcão 0.90 | mesa 1.30  
1/2 de Leite Dupla • Capuccino • Mocha — 2.00  
Leite com Chocolate — 2.50  
Milk Shake (45cl) — 5.50 | com chantilly 6.00  
framboesa • maracujá • baunilha • chocolate  
Infusões camomila • cidreira • tilia — 2.00  
Chás Kusmi (ver no MENU BEBIDAS) — 3.00  
Limonada Natural (25cl) — 2.00  
Sumo Fruta Natural (25cl) — 3.00

# MENU

## SOBREMESAS

12:30 às 15:30 • 19:30 às 23:00  
sugestões de vinhos de sobremesas

### CHOCOLATE

Mousse de Chocolate Verrine (6-2)	4.50
Bolo bb, Gelado de Chocolate (6-2)	6.50
Folhadissimo Praliné, Sorvete de Limão (10-5)	6.50
Variações de Chocolate, Gelado de Caramelo (10-4)	6.50
Tentação Xoco-Framboesa, Sorvete de Framboesa (8-2)	6.50
Xocobomb, Gelado de Caramelo (7-5)	6.50

### CLÁSSICOS

Leite Creme Verrine (10-3)	4.50
Lua de Mel com Gelado de Baunilha (9-3)	6.50
Tarte Fina de Maçã e Gelado de Baunilha (4-9)	5.50
Kloud com Doce à Escolha	5.50

### TARTELETES

Chocolate Crumble e Sorvete Framboesa (8-2)	6.50
Framboesa e Sorvete de Framboesa (2)	6.50
Fruta Fresca e Sorvete de Maracujá (9-1)	6.50
Limão Merengada e Sorvete de Limão (11)	6.50
Maçã Crumble e Gelado de Caramelo (4-10)	6.50
Maracujá e Sorvete de Maracujá (9-11)	6.50
Picada de Abelha e Gelado de Baunilha (10-15)	6.50

### SEMI-FRIOS

Cheese Cake Frutos Vermelhos e Frutos Vermelhos (8-2)	6.50
Damask com Sorvete de Lichia (9-11)	6.50
Ipanema com Sorvete de Maracujá (9-11)	6.50
Panacotta de Côco, Ananás e Menta Verrine (11)	4.50
Paradis com Gelado de Baunilha (8-4)	6.50
Tiramisu Verrine (10-3)	4.50
Tropik com Sorvete de Limão (10-3)	6.50

### FRUTA

Salada de Frutas (1-11)	4.50
Fruta Laminada (Laranja ou Maçã)	4.50
Fruta Laminada (Abacaxi ou Manga)	5.50
Fruta Laminada Variada	5.50

### PARA ADULTOS

Banoffy + Porto Dry White 7.50

### DA ESTAÇÃO

Mont Blanc, Toffee Castanha, Gelado Baunilha (4-10)	6.50
Pumpkin com Gelado de Baunilha (10-8)	6.50
Rocha com Gelado de Caramelo (10-8)	6.50

### GELADOS

#### NA HORA

7.00

deliciosas combinações, com fruta feitos na hora

Sorvete de Framboesa, Morangos,  
Chantilly, Coulis Framboesa, Merengue (2-8)

Sorvete Maracujá, Manga, Chantilly,  
Coulis Manga, Maracujá (9-11)

Gelado Caramelo, Gelado Chocolate, Chantilly, Toffee,  
Crispy de Aveia (10-3)

#### NA TULIPA

5.00

2 bolas de gelado à sua escolha em tulipa de banana  
Baunilha • Caramelo • Chocolate

#### NA TAÇA

5.00

2 bolas de sorvete à sua escolha em taça  
Framboesa • Limão • Maracujá

### VINHOS SOBREMESA

Porto Dry White (1)	6cl	4.00
Porto Ruby (2)	6cl	4.50
Porto The Senior Tawny (3)	6cl	4.50
Porto 10Y Old Tawny (4)	6cl	6.00
Porto 20Y Old Tawny (5)	6cl	10.00
Porto Niepoort Vintage 2000 (6)	31,5cl	72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y (7)	6cl	14.00
Moscatel Roxo (8)	6cl	4.50
Moscatel 10Y (9)	6cl	6.00
Madeira Boal 10Y (10)	6cl	6.00
Late Harvest (11)	6cl	4.50

# MENU

## VINHOS

Preço Restaurante=Preço Garrafeira+9€ (serviço rolha)

### == ESPUMANTE • CHAMPANHE ==

Kompassus Blanc 2016	12,5cl 3.90   75cl 19.50
Bairrada • Chardonnay, Pinot Noir, Tinto Cão Blend	
Pequenos Rebentos O Principe e o Bandido	75cl 24.50
Márcio Lopes • Vinhos Verdes • PETNAT • Alvarinho, Vinhão Blend	
Giz Cuvée des Noirs 2017	75cl 35.00
Luis Gomes • Bairrada • Baga	
Taittinger Brut	75cl 58.00
França, Champagne • Chardonnay, Pinot Noir e Meunier Blend	

### == BRANCO ==

Seleção Branco	15cl 2.90   75cl 14.50
Morphosis 2018	15cl 3.50   75cl 17.50
Patricia de Magalhães • Douro • Viosinho, Verdelho Blend	
Aventura 2019	75cl 19.50
Susana Esteban • Alentejo • Vinhas Velhas	
Vinha Grande 2020	15cl 4.10   75cl 20.50
Ferreirinha • Douro • Viosinho, Arinto Blend	
Haus Klosterberg 2019	75cl 22.50
Markus Molitor • Germany, Mosel • Riesling	
Menina d'Uva Liqueu L020	75cl 24.50
Aline Domingues • Trás-os-Montes • Natural • Malvasia Blend	
Redoma 2020	75cl 26.00
Niepoort • Douro • Rabigato, Codega Blend	
Arenae 2017	50cl 27.50
Adega Regional de Colares • Colares • Malvasia	
Quinta dos Carvalhais 2019	75cl 29.00
Sogrape • Dão • Encruzado	
Permitido de Centenária 2019	75cl 33.50
Márcio Lopes • Douro • Blend	
Guru 2020	75cl 39.50
Wine&Soul • Douro • Gouveio, Viosinho, Rabigato, Côdega de Larinho Blend	

### == ROSÉ ==

Seleção Rosé	15cl 2.90   75cl 14.50
Redoma 2020	75cl 23.00
Niepoort • Douro • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend	
Procura 2018	75cl 23.50
Susana Esteban • Alentejo • Aragonês, Moscatel Roxo Blend	

### == TINTO ==

Seleção Tinto	15cl 2.90   75cl 14.50
Pardusco 2018	75cl 15.50
Anselmo Mendes • Vinhos Verdes • Alvarelhão, Pedral, Cainho Blend	
Dinâmica 2020	75cl 18.50
Filipa Pato • Bairrada • Baga	
Praço de Roriz 2018	15cl 3.90   75cl 19.50
P+S • Douro • Touriga Nacional, Touriga Franca Blend	
Cedro do Noval 2017	75cl 19.50
Quinta do Noval • Douro • Touriga Nacional, Syrah Blend	
Morphosis 2017	75cl 19.50
Patricia de Magalhães • Douro • Field Blend Vinhas +50 Yrs	
Menina d'Uva Palomba L020	75cl 23.50
Aline Domingues • Trás-os-Montes • Natural • 90% Negreda	
Post-Scriptum 2019	75cl 25.00
P+S • Douro • Touriga Nacional Blend	
Arenae 2011	50cl 29.50
Adega Regional de Colares • Colares • Ramisco	
Chave Selection Siléne 2018	75cl 30.50
J.L. Chave • France, Rhone, Crozes Hermitage • Syrah	
Morgon 2019	75cl 31.50
Domaine Jean Foillard • France, Beaujolais • Gamay	
Redoma 2018	75cl 35.50
Niepoort • Douro • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend	
Reynolds Grande Reserva 2012	75cl 36.50
Reynolds • Alentejo • Alicante Bouschet, Trincadeira	
Chorey Les Beaunes, Les Bons Ores 2015	75cl 48.50
Domaine Guyon • France, Burgundy • Pinot Noir	
Quinta da Leda 2016-2018	75cl 53.00
Ferreirinha • Douro • Touriga Franca, Touriga Nacional Blend	
Domaine de la Janasse Tradition 2013	75cl 58.50
Domaine Janasse • França, Rhone, Chateaufort du Pape • 65% Grenache Blend	
Charme 2016	75cl 70.00
Niepoort • Douro • Touriga Franca, Tinta Roriz Blend	
Turris 2016	75cl 128.00
Niepoort • Douro • Vinha Velha +130 Anos	

### == SOBREMESA ==

Porto Dry White	6cl 4.00
Porto Ruby	6cl 4.50
Porto The Senior Tawny	6cl 4.50
Porto 10Y Old Tawny	6cl 6.00
Porto 20Y Old Tawny	6cl 10.00
Porto Niepoort Vintage 2000	31,5cl 72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y	6cl 14.00
Moscatel Roxo	6cl 4.50
Moscatel 10Y	6cl 6.00
Madeira Boal 10Y	6cl 6.00
Late Harvest	6cl 4.50

# MENU

## BEBIDAS

### CERVEJA

Super Bock	20cl 2.00   30cl 2.50   50cl 4.50
Super Bock Original Garrafa	33cl 2.00
Super Bock Stout Garrafa	33cl 2.00
Super Bock Sem Alcool Garrafa	33cl 2.00
Coruja IPA India Pale	33cl 2.80
Coruja Session Season	33cl 2.80
Coruja American Amber	33cl 2.80
Coruja Hoppy Lager	33cl 2.80
Cerveja Artesanal 1927 Munich Dunkel	33cl 3.50
Cerveja Artesanal 1927 Bavaria Weiss	33cl 3.50
Cerveja Artesanal 1927 Bengal Amber IPA	33cl 3.50
Cerveja Artesanal 1927	33cl 3.50

### SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90   77cl 8.90   1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30   77cl 7.90   1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30   77cl 7.90   1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30   77cl 7.90   1,5lt 16.90

### OUTRAS

Água das Pedras	25cl 1.80   75cl 3.00
Água das Pedras Sabores	25cl 2.00
Água Tônica	25cl 2.00
Água Vitalis	37,5cl 1.80   75cl 3.00
Sumo Fruta Natural	25cl 3.00
Limonada	25cl 2.00
Coca-Cola	33cl 2.00
Coca-Cola Zero	33cl 2.00
Iced Tea	33cl 2.00
Summersby Maçã	33cl 2.90
Summersby Frutos Vermelhos	33cl 2.90

### CHÁ KUSMI

#### PRETO

English Breakfast Biológico	3.00
chá preto do Ceilão e Assam. Com cafeína.	
Earl Grey Biológico	3.00
chá preto da China. Aroma a bergamota. Com cafeína.	
Frutos Vermelhos Biológico	2.80
chá preto China. Aroma frutos vermelhos. Com cafeína.	

#### VERDE

Gengibre e Limão Biológico	3.00
chá verde China, sabor gengibre limão. Baixo teor cafeína	
Jasmim Biológico	3.00
chá verde da China com sabor natural de jasmim. Baixo teor de cafeína.	
Menta Nanah de Marrocos Biológico	3.00
chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.	

#### BRANCO

Pai Mu Tan Biológico	3.00
chá branco China, aroma a peónia. Baixo teor cafeína.	

#### BEM ESTAR

Detox Biológico	3.00
chá verde da China, maté e erva príncipe. Ideal para regimes de emagrecimento. Baixo teor de cafeína.	
Rooibos Natural Biológico	3.00
chá vermelho da África do Sul. Relaxante. Sem cafeína.	

### CAFETARIA

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€	
Café	balcão 0.80   mesa 1.20
Descafeinado	balcão 0.90   mesa 1.30
1/2 de Leite Dupla	2.00
Capuccino	2.00
Mocha	2.00
Leite com Chocolate	2.50
Infusões	2.00
camomila • cidreira • tília	

#### MILKSHAKES

Framboesa • Maracujá • Chocolate • Baunilha	
Milkshake com Chantilly (45cl)	6.00
Milkshake sem Chantilly (45cl)	5.50

# MENU

## BAR

### GIN

Monkey 47	14.00
àgua tônica • limão • lima • zimbro	
Plymouth Sloe	11.00
àgua tônica • toranja • zimbro	
Bulldog	11.00
àgua tônica • lima • amoras	

### COCKTAILS

Ruby	9.50
stolichnaya vodka • licor elderflower • lima • toranja • bitter fee brothers	
Singapore Sling	9.50
sling gin • heering cherry • d.o.m. benedictine • cointreau • abacaxi • lima • grenadyne syrup	
Barracuda	8.50
bacardi oro rum • galliano • abacaxi • lima • prosecco	
Moscow Mule	8.50
stolichnaya vodka • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Aperol Spritz	8.00
aperol • prosecco • àgua com gás	
Midori Slice	8.00
midori liquor • malibu • abacaxi • creme de leite	
Fireman Sour	7.00
plantation 3 stars rum • grenadine syrup • lima • bitter fee brothers	

### SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90   77cl 8.90   1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30   77cl 7.90   1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30   77cl 7.90   1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30   77cl 7.90   1,5lt 16.90

### APERITIVO • DIGESTIVO

Niepoort Porto Dry White	6cl 4.80
Niepoort Porto Ruby	6cl 4.80
Niepoort Porto The Senior Tawny	6cl 5.80
Niepoort Porto 10Y Old Tawny	6cl 9.80
Niepoort Porto 20Y Old Tawny	6cl 12.80
Secrets Spot Moscatel 10Y	6cl 9.80
Aguardente Velha	6cl 7.00
Whisky Novo	6cl 5.00
Whisky 15Y	6cl 8.00
Glenrothes Selection Whisky	6cl 10.00

### PORTO

Porto Tónico	7.00
porto branco niepoort • àgua tônica	

### MOCKTAILS

Sun Kissed	5.00
laranja • abacaxi • lima • orgeat syrup	
Strawberry Mule	6.00
strawberry syrup • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Mr. Howard	8.00
seedlip spiced 94 • toranja • lima • syrup • bitter fee brothers	

### LIMONADAS

Pomegranate Watermelon	5.50
Blueberry Hibiscus	5.50
Yuzu Gengibre	5.50

# MENU

## PELA TARDE

15:30 às 19:30

### EM PÃO

#### PREGUINHOS

de Alcatra e Presunto 7.00

de Lombo e Fiambre 9.00

#### SANDES

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 6.50

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 6.50

Sande Queijo Fresco, Tomate, Rucula (v) 6.50

#### BURGERS

Burger Salmão Nórdico — 80g 8.50 | 150g 10.50  
iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Salmão Mediterrânico — 80g 8.50 | 150g 10.50  
rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata

Burger Frango César — 80g 8.50 | 150g 10.50  
iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Frango Churrasco — 80g 8.50 | 150g 10.50  
iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita

Burger Vitela bb — 70g 8.50 | 150g 10.50  
cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita

Burger Vitela Western — 70g 8.50 | 150g 10.50  
alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita

Burger Quinoa e Grão (v) — 110g 8.50  
tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata

Adicional Ovo Estrelado — 1.50

#### BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha,  
Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita  
escolha 1

Burguesinha de Frango 9.00  
burger de frango e bacon

Burguesinha de Vitela 9.00  
vitela assada e linguiça

Burguesinha de Burger de Vitela 9.00  
burger de vitela e linguiça

#### FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes à Escolha, Queijo,  
Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha bb 12.00  
vitela assada, linguiça de porco, porco assado

Francesinha Clássica 13.00  
bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Francesinha de Frango 12.00  
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

### SNACKS

Bola de Carne Fatia 2.50 • Bolinho de Bacalhau 1.20

Chamuça 1.20 • Croquete 1.20

Pastel de Massa Tenra 1.80 • Quiche 2.00

4 Croquetes de Vitela com Molho Aioli 5.00

Panadinhos de Frango Crocantes com Molho Agridoce 6.50

### PEIXE

Arroz de Polvo, Compota de Pimento 12.50

Bacalhau com Espinafres e Natas, Broa Crocante 12.50

### CARNE

Arroz de Pato Gratinado 12.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda e Estragão 12.50

Massa Bolonhesa Gratinada 11.50

### LEVES

#### SALADAS

Frango com Molho César — 11.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho — 11.50

Quiche do Dia com Salada Alfaces e Cherry — 6.50

As Saladas da Loja (v) — 8.50

#### VEGETARIANOS

Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v) 10.50

Massa com Cogumelos e Espinafre (v) 11.50

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 10.50

Ovos Mexidos (v) (ver OVOS) 9.50

Burger de Quinoa e Grão (v) (ver BURGERS) 8.50

#### OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 10.50

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 9.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 9.50

### SOPAS

Couvert 1.20

Sopa do Dia 2.50

Caldo de Frango com Cogumelos 4.00