

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 Manjerição (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 (120g) 14.50 | (240g) 24.50

Robalo Grelhado 15.00

Tranche de Salmão Grelhado 14.00

Bife Alcatra Grelhado (140g) 14.00

Bife Lombo Grelhado (160g) 18.00

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	13.50

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 (120g) 14.50 (240g) 24.50	
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	14.00

CARNE

BIFES

Bife de Lombo 160g 18.00 • Bife de Alcatra 140g 14.00
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 de Comer à Colher com Risotto Parmigiano	15.00
Naco de Vitela, Molho Stroganoff e Puré de Batata	13.50
Leitão Crocante com Puré Trufado	15.00
Massa Bolonesa 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	11.50
iceberg, croutons, bacon e parmesão	
Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho	11.50
alfaces, laranja, croutons	
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 Grelas	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	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 Perú Satay	80g 8.50 150g 10.50
iceberg • bacon • coentros • molho satay • batata frita	
Burger Perú Lusitano	80g 8.50 150g 10.50
espinafre • cogumelos • bacon • ovo • molho aioli • batata frita	
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	12.00
bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo	
Francesinha de Frango	12.00
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo	

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 4.00

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

CLASSICO + Salada de Fruta +
Ovos Mexidos com Queijo e Fiambre | Espargos | Simples

CHÁ 5.00

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 — 3.50

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 • Jesuita • 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 chocolote — 3.50
Mont Blanc creme castanha, chantilly baunilha — 3.50
Panettone — 3.50
Paradis dacquoise avelã, praliné ch. branco e avelã, — 3.50
ganache ch. branco, mousse tonka, cremoso figo, glaceado ch. branco
Rocha biscuit mel+canela, compota pera+moscatel, mousse pera — 3.50
Tentação biscuit amendoa+cacau, crocante de cereais, — 3.50
ganache ch.negro, cremoso framboesa, glaceado ch. negro
Tropik sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá — 3.50
biscoito cacau, ganache de maracujá e ch. branco
Variações biscuit chocolate+amendoa, crocante praliné — 3.50
ganache ch.negro, mousse chocolate, glaceado de chocolate
Xocobomb biscuit cacau, ganache ch. 70%, praliné avelã, arroz — 3.50
trufado ch.negro, mousse ligeira ch. 70%, glaceado cacau

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

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 SOBREMESAS) — 2.80
Limonada Natural (25cl) — 2.00
Sumo Fruta Natural (25cl) — 3.00

5 Out 2021 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio
bbGourmet Maiorca - Rua António Cardoso 301, 4150-082 Porto • Reservas 226 092 003 • Horários: Dom a Qui das 08:00 às 23:00 • Sex e Sáb das 08:00 às 23:30
Se é alérgico a algum produto, informe por favor os nossos colaboradores.
Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alérgenos, pelo que existe risco de contaminação cruzada

MENU

SOBREMESAS

12:30 às 15:30 • 19:30 às 23:00

PARA ADULTOS

Banoffy + Porto Branco Seco 7.50

CHOCOLATE

Mousse de Chocolate Verrine 4.50

Bolo bb com Gelado de Chocolate 6.50

Folhadíssimo Praliné com Sorvete de Limão 6.50

Variações de Chocolate com Gelado de Caramelo 6.50

Tentação Xoco-Framboesa com Sorvete de Framboesa 6.50

Xocobomb com Gelado de Caramelo 6.50

CLÁSSICOS

Leite Creme Verrine 4.50

Lua de Mel com Gelado de Baunilha 6.50

Tarte Fina de Maçã e Gelado de Baunilha 5.50

Kloud com Doce à Escolha 5.50

TARTELETES

Chocolate Crumble e Sorvete Framboesa 6.50

Framboesa e Sorvete de Framboesa 6.50

Fruta Fresca e Sorvete de Maracujá 6.50

Limão Merengada e Sorvete de Limão 6.50

Maçã Crumble e Gelado de Caramelo 6.50

Maracujá e Sorvete de Maracujá 6.50

Picada de Abelha e Gelado de Baunilha 6.50

SEMI-FRIOS

Cheese Cake Frutos Vermelhos com Frutos Vermelhos 6.50

Damask com Sorvete de Lichia 6.50

Ipanema com Sorvete de Maracujá 6.50

Panacotta de Côco, Ananás e Menta Verrine 4.50

Paradis com Gelado de Baunilha 6.50

Tiramisu Verrine 4.50

Tropik com Sorvete de Limão 6.50

FRUTA

Salada de Frutas 4.50

Fruta Laminada (Laranja ou Maçã) 4.50

Fruta Laminada (Abacaxi ou Manga) 5.50

Fruta Laminada Variada 5.50

DA ESTAÇÃO

Mont Blanc, Creme de Castanha e Gelado de Baunilha 6.50

Rocha com Gelado de Baunilha 6.50

GELADOS

NA HORA

7.00

deliciosas combinações, com fruta feitos na hora

Sorvete de Framboesa, Morangos,
Chantilly, Coulis Framboesa, Merengue

Sorvete Maracujá, Manga, Chantilly,
Coulis Manga, Maracujá

Gelado de Caramelo, Gelado de Chocolate,
Chantilly, Toffee, Crispy de Aveia

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

CHÁ KUSMI

PRETO

English Breakfast Biológico 2.80

chá preto do Ceilão e Assam. Contém cafeína.

Earl Grey Biológico 2.80

chá preto da China. Aroma a bergamota. Contem cafeína.

Frutos Vermelhos Biológico 2.80

chá preto China. Aroma natural frutos vermelhos. Contem cafeína.

VERDE

Gengibre e Limão Biológico 2.80

chá verde China, sabor subtil gengibre e limão. Baixo teor cafeína

Jasmim Biológico 2.80

chá verde China com sabor natural de jasmim. Baixo teor cafeína.

Menta Nanah de Marrocos Biológico 2.80

chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.

BRANCO

Pai Mu Tan Biológico 2.80

chá branco da China com aroma a peónia. Baixo teor de cafeína.

BEM ESTAR

Detox Biológico 2.80

chá verde China, maté, erva príncipe. Baixo teor de cafeína.

Rooibos Natural Biológico 2.80

chá vermelho da África do Sul. Relaxante. Sem cafeína.

5 Out 2021 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio

bbGourmet Maiorca - Rua António Cardoso 301, 4150-082 Porto • Reservas 226 092 003 • Horários: Dom a Qui das 08:00 às 23:00 • Sex e Sáb das 08:00 às 23:30

Se é alérgico a algum produto, informe por favor os nossos colaboradores.

Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alérgenos, pelo que existe risco de contaminação cruzada.

MENU VINHOS

== ESPUMANTE • CHAMPANHE ==

Kompassus Blanc 2016 ————— 12,5cl 3.90 | 75cl 19.50
Bairrada • Chardonnay, Pinot Noir, Tinto Cão Blend

Terras Demo Bruto Rosé 2017 ————— 75cl 20.50
Tavora Varosa • Touriga Nacional

Pequenos Rebentos O Principe e o Bandido 75cl 24.50
Márcio Lopes • Vinhos Verdes • PETNAT •
Alvarinho e Vinhão Blend

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
Patrícia de Magalhães • Douro • Viosinho, Verdelho Blend

Contacto 2020 ————— 15cl 3.90 | 75cl 19.50
Anselmo Mendes • Vinhos Verdes • Alvarinho

Aventura 2019 ————— 75cl 19.50
Susana Esteban • Alentejo • Vinhas Velhas

Vinha Grande 2019 ————— 75cl 20.50
Ferreirinha • Douro • Viosinho, Arinto Blend

Haus Klosterberg 2019 ————— 75cl 22.50
Markus Molitor • Alemanha, Mosel • Riesling

Menina d'Uva Liqueu 2020 ————— 75cl 24.50
Aline Domingues • Trás-os-Montes • Natural • Malvasia Blend

Redoma 2019 ————— 75cl 26.00
Niepoort • Douro • Rabigato, Codega Blend

Arenae 2017 ————— 50cl 27.50
Adega Regional de Colares • Colares • Malvasia

Quinta dos Carvalhais 2019 ————— 75cl 28.00
Sogrape • Dão • Encruzado

Permitido de Centenária 2018 ————— 75cl 33.50
Márcio Lopes • Douro • Blend

Les Belles Filles 2018 ————— 75cl 61.50
Pierre Yves Colin-Morey • França, Borgonha, Pernand Verge-
lesse • Chardonnay

ROSÉ

Seleção Rosé ————— 15cl 2.90 | 75cl 14.50

Redoma 2018 ————— 75cl 23.00
Niepoort • Douro • Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

Menina d'Uva Empusa 2019 ————— 75cl 23.00
Aline Domingues • Trás-os-Montes • Natural • 50% Uvas Tin-
tas (Negreda +), 50% Uvas Brancas

Procura 2018 ————— 75cl 23.50
Susana Esteban • Alentejo • Aragonês 85%, Moscatel Roxo
15%

TINTO

Seleção Tinto ————— 15cl 2.90 | 75cl 14.50

Pardusco 2019 ————— 75cl 15.50
Anselmo Mendes • Vinhos Verdes • Alvarelhão, Pedral, Cainho
Blend

Dinâmica 2019 ————— 75cl 18.50
Filipa Pato • Bairrada • Baga

Cedro do Noval 2017 ————— 15cl 3.90 | 75cl 19.50
Quinta do Noval • Douro • Touriga Nacional, Syrah Blend

Morphosis 2017 ————— 75cl 19.50
Patrícia de Magalhães • Douro • Field Blend Vinhas +50 Anos

Prazo de Roriz 2017 ————— 75cl 19.50
P+S • Douro • Touriga Nacional, Touriga Franca Blend

Menina d'Uva Palomba 2020 ————— 75cl 23.50
Aline Domingues • Trás-os-Montes • Natural • 90% Negreda

Post-Scriptum 2018 ————— 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 • França, Rhone, Crozes Hermitage • Syrah

Morgon 2019 ————— 75cl 31.50
Domaine Jean Foillard • França, 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 • França, Borgonha • Pinot Noir

Quinta da Leda 2016 ————— 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

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

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

5 Out 2021 • Preços em € e incluem IVA à taxa legal, podem ser alterados sem aviso prévio
bbGourmet Maiorca - Rua António Cardoso 301, 4150-082 Porto • Reservas 226 092 003 • Horários: Dom a Qui das 08:00 às 23:00 • Sex e Sáb das 08:00 às 23:30
Se é alérgico a algum produto, informe por favor os nossos colaboradores.
Os nossos ambientes de preparação de alimentos não totalmente livres de alergénicos, pelo que existe risco de contaminação cruzada

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	2.80
chá preto do Ceilão e Assam. Com cafeína.	
Earl Grey Biológico	2.80
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	2.80
chá verde China, sabor gengibre limão. Baixo teor cafeína	
Jasmim Biológico	2.80
chá verde da China com sabor natural de jasmim. Baixo teor de cafeína.	
Menta Nanah de Marrocos Biológico	2.80
chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.	

BRANCO

Pai Mu Tan Biológico	2.80
chá branco China, aroma a peónia. Baixo teor cafeína.	

BEM ESTAR

Detox Biológico	2.80
chá verde da China, matê e erva príncipe. Ideal para regimes de emagrecimento. Baixo teor de cafeína.	
Rooibos Natural Biológico	2.80
chá vermelho da África do Sul. Relaxante. Sem cafeína.	

CAFETARIA

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 • tilia	

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

Alcatra e Presunto 7.00 • 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 Perú Satay — 80g 8.50 | 150g 10.50
iceberg • bacon • coentros • molho satay • batata frita

Burger Perú Lusitano — 80g 8.50 | 150g 10.50
espinafre • cogumelos • bacon • ovo • molho aioli • batata frita

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, Linguiça,
Ovo, Queijo, Molho Francesinha e Batata Frita

Burguesinha de Burger de Frango 9.00

Burguesinha de Vitela 9.00

Burguesinha de Burger de Vitela 9.00

FRANCESINHAS

Pão Forma, Queijo, Molho Francesinha e Batata Frita

Francesinha bb 12.00

Francesinha Clássica 12.00

Francesinha de Frango 12.00

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 Tépidos 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