

Couvert

CESTO DE PÃO BREAD	2.50€
AZEITONAS. MANTEIGA AROMATIZADA E AZEITE COM BALSÂMICO OLIVES. BUTTER AND BALSAMIC WHITE OLIVE OIL	3.00€

Sopas - Soups

SOPA DE PEIXE COM CROUTONS DE TRIGO E MILHO FISH SOUP WITH CORN AND WHEAT CROUTONS	3.85€
SOPA DE CALDO VERDE COM CROUTONS DE TRIGO E MILHO COM OPÇÃO DE CHOURIÇO TYPICAL PORTUGUESE CABBAGE SOUP WITH CORN AND WHEAT CROUTONS WITH CHOURIZO OPTION	3.30€

Petiscos - Tapas

DO PRADO AO PRATO ... FROM THE LAND ...

TABUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS PORTUGUESES SELECTION OF PORTUGUESE SMOKED SAUSAGE AND CHEESE	13€/19.50€
CHOURIÇO ASSADO NO MOMENTO GRILLED CHOURIZO ON THE TABLE	8.50€
QUEIJO AMANTEIGADO COM NOZES, PASSAS E CROUTONS BUTTERY PORTUGUESE CHEESE	6.60€
PICA-PAU MEAT CHOPPES 'PORTUGUESE STYLE' WITH PICKLES	8.80€

Petiscos - Tapas

COLHEMOS O QUE SEMEAMOS... VEGETARIAN...

HUMMUS DE BETERRABA COM CRUDITÉS 
RAW VEGGIE STICKS AND BEET HUMMUS

8.30€

PIMENTOS PADRON 
PADRON PEPPERS

6.20€

COGUMELOS À TABLES 
MUSHROOMS 'TABLES' STYLE

8.30€

O QUE O MAR NOS DEU... FROM THE SEA...

CAMARÃO COZIDO OU FRITO (10 UND)
BOILED OR SAUTEED SHRIMP

14.60€

AMÊLJOAS À BULHÃO PATO
CLAMS 'BULHÃO PATO' STYLE

17.00€

BERBIGÃO À BULHÃO PATO
COCKLE 'BULHÃO PATO' STYLE

14.00€

MEXILHÃO MARINADO OU À ESPANHOLA
MARINATED (COLD DISH) OR WITH TOMATO SAUCE MUSSELS (WARM DISH)

13.40€

SALADA DE POLVO
OCTOPUS SALAD

8.80€

Arroz Basmati - Basmati Rice

CARIL DE FRANGO COM MAÇÃ VERDE 🌶️

CHICKEN SHRIMP CURRY

12.00€

CARIL THAI DE CAMARÃO 🌶️

THAI SHRIMP CURRY

14.30€

TIKKA MASSALA DE GRÃO E ESPINAFRES 🌿

TIKKA MASSALA WITH CHICKEN PEAS AND SPINACH

11.00€

Menu Degustação - Degustation Menu

Apenas por marcação

With pre-booking only

50€

10 TAPAS PARA 2 PESSOAS
10 TAPAS FOR 2 PEOPLE

- 8 PETISCOS SUGESTÃO DO CHEF
- 8 CHEF'S SUGGESTED APPTIZERS
- 1 TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS A
- 1 SELECTION OF SAUSAGE AND CHEESE
- 2 SOPAS SUGESTÃO D
- 2 CHEF'S SUGGESTED SOUPS

+25€ POR PESSOA EXTRA

+25€ PER EXTRA PERSON

Todos os preços têm IVA incluído à taxa legal em vigor / All prices include VAT

Massa - Pasta

CARBONARA: COGUMELOS, BACON, OVO, ALHO, ERVAS SECAS E MOLHO DE NATAS	10.80€
CARBONARA: MUSHROOMS, BACON, EGG, GARLIC, HERBS AND CREAM SAUCE	
MEZZANOTE: ROSMANINHO, MANJERICÃO, ALHO, MALAGUETA, ESPINAFRES, ERVAS SECAS E TOMATE CHERRY 	10.80€
MEZZANOTE: ROSEMARY, BASIL, CHILE, HERBS, GARLIC, SPINACH AND CHERRY TOMATO	
BOLONHESA: 'CARNE PICADA' OU 'SOJA', ERVAS SECAS, ALHO E MOLHO DE TOMATE 	11.00€
BOLOGNESE: 'MINCED MEAT' OU 'SOYA', HERBS, GARLIC, AND TOMATO SAUCE	
ALFREDO: 'FRANGO E BACON' OU 'FRANGO VEGAN', NOZ MOSCADA, ERVAS SECAS, PARMESÃO E MOLHO DE NATAS 	12.00€
ALFREDO: 'CHICKEN AND BACON' OR 'VEGAN CHICKEN SOYA', NUTMEG, PARMESAN, HERBS AND CREAM SAUCE	
SALMÃO: ALHO FRANCES, COGUMELOS, TOMATE CHERRY, ERVAS SECAS E QUEIJO CREME	11.90€
SALMON: LEE, GARLIC, MUSHROOMS, CHERRY TOMATO, HERBS AND CREAM CHEESE	
ARRABIATA: ALHO, MOLHO SRIRACHA, MOLHO ARRABIATA, TOMATE CHERRY, ERVAS SECAS E ESPINAFRES	10.80€
ARRABIATA: GARLIC, SRIRACHA SAUCE, ARRABIATA SAUCE, SPINACH, HERBS AND CHERRY TOMATO 	
FRUTTI DI MARE: CAMARÃO, MEXILHAO, LULAS, TOMATE CHERRY, ERVAS SECAS E MOLHO DE NATA (OU TOMATE)	15.40€
FRUTTI DI MARE: SHRIMP, MUSSELS, CALAMARI, HERBS AND CREAM SAUCE (OR TOMATO SAUCE)	
NOODLES: DE ARROZ COM BASE DE LEGUMES: 1 PROTEINA (CAMARÃO, FRANGO, TOFU OU SALMÃO) E 1 MOLHO (CARIL EXOTICO OU AGRIDOCE) 	13.40€
RICE NOODLES WITH VEGETABLES: 1 PROTEIN (SHRIMP, CHICKEN, TOFU OR SALMON) AND 1 SAUCE (EXOTIC CURRY OR BITTERSWEET)	

Todos os preços têm IVA incluído à taxa legal em vigor / All prices include VAT

Salada - Salad

- MISTA: ALFACE, TOMATE, CEBOLA, PEPINO, COUVE ROXA, CENOURA E VINAGRETE  9.30€
 MIXED: LETTUCE, TOMATO, ONION, CUCUMBER, RED CABBAGE, CARROT AND
 VINAGRETTE SAUCE
- CAESAR: ALFACE, CROUTONS, TOMATE CHERRY, PARMESÃO, FRANGO/CAMARÃO, BACON, E MOLHO CAESAR  11.10€
 CAESAR: LETTUCE, CROUTONS, CHERRY TOMATO, PARMESAN, CHICKEN AND BACON
 OR SHRIMP AND CAESAR SAUCE
- MEDITERRANEA: ALFACE, RUCULA, FIGOS SECOS, QUEIJO DE CABRA, NOZES, CEBOLA, RUCULA, MANJERICÃO,  12.40€
 MOLHO VINAGRETE E MEL
 MEDITERRANEAN: LETTUCE, ARUGULA, FIGS, GOAT CHEESE, NUTS, RED ONION, BASIL,
 HONEY AND VINAGRETTE SAUCE
- CAPRESE: ALFACE, RUCULA, TOMATE, MOZARELA, COUVE ROXA, NOZES, MOLHO PESTO E VINAGRETE  12.30€
 CAPRESE: LETTUCE, ARUGULA, TOMATO, MOZZARELLA, RED CABBAGE, NUTS ESTO
 AND VINAGRETTE SAUCE

-  OPCÃO VEGAN OU VEGETARIANA (VEGAN OR VEGETARIANA OPTION)
 OPCÃO PICANTE (SPICY OPTION)

Sobremesa - Dessert

- MOUSSE DE CHOCOLATE 4.50€
 CHOCOLATE MOUSSE
- TARTE 4.50€
 PIE
- SUGESTÃO DO CHEF 4.50€
 CHEF SUGGESTI

POR FAVOR INFORME A NOSSA EQUIPA CASO SEJA ALÉRGICO A ALGUM DOS INGREDIENTES ABAIXO
 PLEASE INFORM US IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY



TODOS OS PREÇOS TÊM IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR / ALL PRICES INCLUDE VAT

Carta de Bebidas

Drinks

CERVEJAS BEERS

Heineken 0.33l	2.00€
Sagres 0.33l	1.90€
Sagres 0.20l	1.50€
Bohemia bock 0.33l	2.00€
cidra 0.33l	2.50€

ÁGUA WATER

Água mineral 0.5l / water 0,5l	1.80€
Água mineral 1l / water 1l	2.50€
Água com gás 0.33l / sparkling water	1.50€
Água com gás 1l / sparkling water	2.50€
Água tônica 0.33l / Tonic water	1.80€

REFRIGERANTE SOFT DRINK

Coca cola	2.00€
Sprite	2.00€
Ice tea de limão	2.00€
Fanta de laranja	2.00€
Compal de maça	1.50€
Compal de maracujá	1.50€

SUMOS NATURAIS FRESH JUICE

Sumo de laranja/ orange juice	3.50€
Limonada /limonade	3.00€
Sumo do dia / Juice of the day	3.50€

CAFE COFFEE

Café expresso	1.00€
Café abatanado	1.20€
Galão	1.50€
Capuccino	2.50€

COCKTAILS E GINS

Caipirinha	6.50€
Mojito	7.00€
Gin Bombay saphire	7.00€
Gin Martins miller	9.00€

WHISKY E AGUARDENTE

Whisky Monkey Shoulder	8.00€
Whisky famouse grouse	5.00€
Whisky JB	5.00€
Aguardente da lourinhã	6.00€
Aguardente Marthas	5.00€

LICORES

Ginja de óbidos	3.50€
Moscatel de setúbal	3.00€
Amêndoa amarga	3.50€
Vinho do porto tinto	4.00€
Licor Beirão	3.50€

SANGRIAS

Rosé com frutos tropicais	15.00€
Tinta clássica	15.00€
Branca com frutos tropicais	15.00€
Espumante e frutos vermelhos	18.00€

VINHO TINTO RED WINE

Meia Encosta

13,00€

Região do Dão. Casta: Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro e tinta roriz.
Características: perfil delicado, Aroma fruta silvestre, flores e caruma. Taninos suaves e frescura.

Vila Jardim

16,50€

Região do Dão. Casta: Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro e tinta roriz.
Características: perfil delicado, Aroma fruta silvestre, flores e caruma. Taninos suaves e frescura.

Lello

16,00€

Região do Douro. Casta Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.
Aroma intenso a frutos vermelhos maduros

Monte da Peceguinha

23,00€

Região do Regional Alentejano Cor rubi jovem e vibrante Aromas são atraentes e complexos incluindo frutas escuras, ameixas, frutas secas e especiarias exóticas

Quinta da Soalheira

17,50€

Região do Douro. Casta Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tpuriga Franca e Tinto Cão. Envelhecido em barrica de carvalho com Notas de ameixa e figo.

Zé da Leonor Reserva

21,00€

Região do Tejo. Casta Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional.
Fermentação em cuba de inox. Intenso e com acidez

Dona Cepa

16,00€

Região do Douro. Boa intensidade com notas de frutos vermelhos, a cereja e morango.
Na boca tem um ataque suave, taninos redondos, boa acidez e um final harmonioso.

Lello Reserva

19,90€

Região do Douro. Castas: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca. Intenso com notas de frutos maduros e ameixa.

Passarella Villa Oliveira Touriga Nacional

49,00€

Região do Dão. Casta Touriga nacional de uma vinha única com mais de 80 anos. Estágio de 1 ano em barricas de carvalho francês. Aroma de frutos vermelhos e especiarias. Encorpado e fresco.

Paulo Laureano - O nosso Terroir

18,30€

Região do Alentejo. Castas: Aragonez, Trincadeira e Alicante Bouschet. Fermentação em cubas de inox e estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês. Aroma fruta negra em compota, pimentão vermelho, alguma menta, café verde e tosta. Na boca é balanceado, elegante, fresco e irreverente.

Bons Ares

22,00€

Região do Douro. Castas: Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional e Touriga Francesa. Barrica de carvalho Francês. Aromático com notas de frutos maduros

Quinta do Coro 5 castas

18,00€

Região do tejo. Alicante bouchet, syrah, touriga nacional, cabernet sauvignon, petit verdot

Coro Private Selection

21,50€

Região do tejo. Cabernet sauvignon

VINHO BRANCO WHITE WINE

Meia encosta Dão

Região do Dão. Casta Malvasia Fina, Encruzado, Bical, Fernão pires. Carácter frutado e acidez média.

13.00€

Monte Peceguinha

Região do Alentejo. Casta atão vaz, arinto, verdeho e roupeiro. Carácter leve, frutado e seco.

22.00€

Dona Cepa

Região do Douro. aroma frutado com notas cítricas

16.60€

Zé da Leonor Reserva

Região do Tejo. Casta Arinto, Goiveio e Viognier.

Características: Frutado, fermentação em cuba de inox. Notas de limão e damasco

18.00€

Quinta da soalheira

Região do Douro. Casta Souzão, touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, tinto cão, tinta barroca
vinho de aroma frutado e seco.

19.50€

Passarella villa Oliveira Encruzado

Região do Dao. Casta Encruzado de uma vinha com mais de 40 anos. Estágio de 9 meses em barricas de carvalho. Aromas frutos brancos e lichias. Encorpado e fresco

48.00€

Paulo Laureano - O nosso Terroir

Região do Alentejo. Castas Antão Vaz, Arinto e Fernão Pires provenientes de vinhas com mais de 40 anos. Fermentado em Barrica de inox. Aroma de fruta tropical fresca e elegante, cítrico, notas de flores brancas e alguma especiaria branca. Sedoso, excelente acidez, longo e atrativo

18.30€

VINHO ROSE ROSE WINE

Meia encosta Dão

Região do Dão. Casta Touriga Nacional e Tinta Roriz.

Características: Frutado com aromas de cereja, morango, limão e anis

13.00€

Tapada de villar

Região de Alentejo

Aromas floral com notas fortes e frutos vermelhos

16.10€

Zé da Leonor

Região do Tejo. Casta Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional.

Notas a frutos silvestres. Intesnso com acidez média.

18.00€

VINHO VERDE GREEN WINE

Quinta de Simões

Região do Minho. Casta Padernã, avesso, trajadura

Características: pouco encorpado, media-alta acidez e seco

16.50€

Borges Alvarinho

Região do Minho. Casta Alvarinho

Pouco encorpado, Media-alta Acidez e seco. Aroma floral, citrico e tropical

18.50€

Tables

Vinho verde Grande Escolha

12.00€

Todos os preços têm IVA incluído à taxa legal em vigor / All prices include VAT