



discover our
MENU



Here, the flavors of Portugal are brought to life in a new way. Each dish represents a contemporary interpretation of our culinary heritage, where tradition and innovation merge to create something truly distinctive.

Drawing on the richness of the land and the abundance of the sea, we celebrate Portugal's finest ingredients with authenticity and creativity, crafted with care by Chef Pedro Matos.

Bom apetite!



COCKTAILS & SANGRIAS

Refrescantes e irresistíveis / Refreshing and irresistible

ORIGINALS

- PIRI SOUR** 12,9€
Ginjinha, lemon, egg white
- PORTUGUESE MULE** 11,9€
Licor Beirão, Fever-Tree Ginger Beer, lime, ginger
- SEXO NO TEJO** 11,9€
Absolut Vodka, cranberry juice, Peach Schnapps, Passoa
- MARACUJÃO** 11,9€
Licor Beirão, passion fruit, lemon juice
- PIRISTAR MARTINI** 12,9€
Absolut Vanilla Vodka, prosecco, passion fruit, pineapple, vanilla syrup
- PORTO TONIC** 11,9€
Porto wine, passion fruit, mint, lime, Fever-Tree Indian
- GREEN SEA** 11,9€
Absolut Vodka, Pisang Ambon, lime juice, passion fruit purée

SPRITZ

- LILLET ROSÉ SPRITZ** 11,9€
Lillet Rosé, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb, lime, mint leaves
- APEROL SPRITZ** 11,9€
Aperol, Crémant, soda
- HUGO** 11,9€
St-Germain, Crémant, soda, mint leaves, lime
- LIMONCELLO** 11,9€
Limoncello, Crémant, soda, lemon

MOCKTAILS

- LIMONADA** 9€
Lime aurora, mint, sugar, sparkling water
*Strawberry, passion fruit, red fruits +1,5€
- FRUIT PUNCH** 9€
Passion fruit, orange, and pineapple juice
- CITRUS GIN** 12,9€
Non-alcoholic gin, juniper, lime

VINHO DO PORTO
PORTO NIEPOORT 10Y 12€

VINHO DA MADEIRA
COSSART GORDON 5Y 9€

OS CLÁSSICOS

- PIÑA COLADA** 12,5€
Havana 3 Años Rum, Batida de Coco, pineapple juice, coconut cream
♦ Also available alcohol-free
- MOJITO** 11,9€
Havana 3 Años, lime juice, cane sugar, sparkling water
*Strawberry, Passion fruit +1,5€
♦ Also available alcohol-free
- CAIPIRINHA** 10,9€
Cachaça Velho Barreiro, lime, cane sugar
*Strawberry, Passion fruit +1,5€
♦ Also available alcohol-free
- NEGRONI** 11,9€
Campari, Martini Rosso, Malfy Limone Gin

GIN S PORTUGUESES

- FOXTALE** 12,9€
Orange zest, juniper, Fever-Tree Indian
- AZOR** 12,9€
Lime, mint leaves, Fever-Tree Elderflower
- ADAMUS** 15,9€
Grape, apple, Fever-Tree Mediterranean
- BLACK PIG** 13,9€
Lime, juniper, rosemary, Fever-Tree Indian
- FOXTALE MELON & GIN** 12,9€
Lime zest, mint leaves, Fever-Tree Mediterranean

GIN S DO MUNDO

- O MACAQUINHO** 13,9€
Monkey 47 gin, lime, orange, juniper, Fever-Tree Mediterranean
- MALFY LIMONE** 12,9€
Rosemary, orange, Fever-Tree Elderflower
- GIN MARE** 12,9€
Thyme, orange, juniper, Fever-Tree Mediterranean
- NORDÉS** 12,9€
Laurel, grapes, Fever-Tree Elderflower
- MALFY ROSA** 13,9€
Red fruits, mint leaves, Fever-Tree Raspberry & Rhubarb
- HENDRICK'S** 14,9€
Cucumber, Fever-Tree Mediterranean

Sangrias

SANGRIA BRANCA
White wine, Moscatel, gin, Licor Beirão, mint, cinnamon stick
Glass 8,9€ / 1L 27,9€

ROYAL SANGRIA
Crémant, Havana Club 7 Años, Passoa, Peach Schnapps, Fever-Tree Ginger Ale
1L 32,5€
+1,5€ for Passion fruit, Red fruits

SANGRIA TINTA
Red wine, Porto wine, gin, Licor Beirão, mint, cinnamon stick
Glass 8,9€ / 1L 27,9€

UPGRADE YOUR ROYAL SANGRIA WITH MUUM CHAMPAGNE +22€



ENTRADAS

Tapas / Starters

PICA-PAU "PIRI PIRI" 14,9€
Filet de bœuf, olives et chorizo
Beef filet, olives, and chorizo
1a, 7, 9, 12

SALADINHA DE LULAS
GRELHADAS À ALGARVIA 16,8€
Calamars grillés avec ail et coriandre
Grilled squid with garlic and cilantro
4, 7, 9, 12, 14

✓ **TOSTA DE PÃO DA AVÓ 13,5€**
Com cogumelos salteados
e ovo a baixa temperatura
Toast aux champignons et œuf
cuit basse température
Toast with mushrooms
and poached egg
1a, 3, 7, 12

PRATINHO DE MOELAS 10,4€
Gésier de poulet / Chicken gizzard
1a, 7, 9, 12

TENTÁCULO DE POLVO
GRELHADO 15,8€
Com batata e aioli
Tentacule de poulpe grillé
avec pommes de terre et aioli
Grilled octopus tentacle with
potatoes and aioli
3, 14

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO 23,9€
Palourdes façon "Bulhão Pato"
Clams "Bulhão Pato" style
1a, 2, 12

MISTO DE TAPAS DO CHEF 12,5€
(per person – min. 2 people)
Assortiment de tapas du Chef
Chef's mixed tapas
1a, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14

GAMBAS À GUILHO 16,9€
Gambas à l'ail / Prawns with garlic
2, 4, 7, 9, 12

PUNHETA DE BACALHAU 19,6€
Com vinagrete de grão-de-bico
Carpaccio de morue avec
vinaigrette de pois chiches
Cod carpaccio with chickpea vinaigrette
1a, 4, 12

✓ **SALADA RUSSA À "PIRI PIRI" 9,8€**
Add codfish +8€
Batata, cenoura, feijão verde e maionese caseira
Salade froide de pommes de terre, carottes,
haricots verts et mayonnaise maison
Cold salad with potatoes, carrots, green beans
and homemade mayonnaise
1a, 3, 10

✓ **SALADA DE CENOURA À ALGARVIA 8,4€**
Salade froide de carottes, huile d'olive et ail
Cold carrot salad with olive oil and garlic

MINI LULAS FRITAS 12,9€
Com maionese de tinta de choco
Mini calamars frits avec mayonnaise
à l'encre de seiche
Mini fried squid and ink mayo
3, 10, 14

✓ **MISTO DE AZEITONAS 7,8€**
Olives mixtes / Selection of olives

salgados

CROQUETES (5 PCS)

Croquetes de bacalhau 9,8€
Morue / Codfish
1a, 3, 4, 7, 10, 12

Croquetes de carne 9,8€
Bœuf / Beef
1a, 3, 6, 9, 10, 12

Croquetes de chouriço
de porco preto 9,8€
Chorizo de Porc Ibérique
Black Pork Chorizo
1a, 3, 6, 9, 10, 12

Croquetes de alheira com
queijo da Serra e maçã 9,8€
Croquettes d'alheira avec
Serra da Estrela fromage
et pomme
Alheira croquettes with
Serra da Estrela cheese
and apple
1a, 3, 7, 12

RISSÓIS (2 PCS)

Rissóis de carne 9,5€
Bœuf / Beef
1a, 3, 7, 9, 10, 12

Rissóis de camarão 9,5€
Scampi / Shrimp
1a, 2, 3, 9, 10, 12

PATANISCAS DE BACALHAU
(2 PCS) 8,9€
Beignets de morue / Cod fritters
1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10



TÁBUA DE SALGADOS (8 PCS) 25,9€

Assortiment de beignets mixtes / Mixed board of savory bites
1a, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14



SELEÇÃO DE ENCHIDOS E QUEIJOS TRADICIONAIS

Selection of Traditional Cured Meats and Cheese

Servido com pão torrado / Served with toasted bread

PRESUNTO PATA NEGRA 100% BOLOTA 28,9€

Jambon fumé Pata Negra 100% Bolota
Pata Negra smoked ham 100% Bolota

1a

PRESUNTO SERRANO 13,8€

Jambon fumé Serrano
Smoked Serrano ham

1a

CHOURIÇO DE PORCO PRETO SALTEADO 11,9€

Chorizo de porc noir sauté
Sautéed black pork chorizo

1a

✓ QUEIJO SERRA DA ESTRELA 11,8€

Fromage Serra da Estrela (lait de brebis)
Serra da Estrela cheese (sheep's milk)

1a, 7, 8c

✓ QUEIJO FRESCO QUINTA DA PORTELA COM MARMELADA 8,8€

Fromage frais Quinta da Portela (lait de vache) avec pâte de coing
Fresh cheese from Quinta da Portela (cow's milk) with quince paste

1a, 7

✓ QUEIJO DE NISA DOP 9,8€

Fromage de Nisa AOP (lait de brebis)
Nisa DOP cheese (sheep's milk)

1a, 7



MISTO DE ENCHIDOS DE PORCO IBÉRICO COM QUEIJO DE NISA 24,9€

Assortiment de charcuterie de porc ibérique avec fromage de Nisa
Mix of Iberian chorizos with Nisa cheese

1a, 7

SOPAS

Soupes / Soups

CALDO VERDE

COM CHOURIÇO DE PORCO PRETO 12,8€

Soupe de chou vert avec chorizo de porc noir
Green cabbage soup with black pork sausage

1a, 7, 9, 12

SOPA DE PEIXE 14,6€

Soupe de poisson garnie de poisson et de crevettes
Fish soup garnished with fish and shrimps

1a, 2, 4, 9, 12

Tábua XXL "Piri Piri"

Mixed board of starters selection, perfect for 5 to 8 people

**QUEIJO DE NISA • QUEIJO SERRA DA ESTRELA • PRESUNTO SERRANO
CHOURIÇO DE PORCO PRETO • 3 RISSÓIS DE CARNE • 3 PATANISCAS
SALADA DE CENOURA À ALGARVIA • SALADA DE GRÃO E BACALHAU**

1a, 2, 3, 4, 7, 8c, 9, 12, 14

59€

saladas

SALADES | SALADS

*Crocantes e coloridas
Crisp and colorful*

SALADA DO MAR 23,9€

Salada mista, lula, camarão,
polvo, atum e citrinos com molho
vinagrete e balsâmico

Salade mixte, poulpe, crevette,
calamar et thon, agrumes
et vinaigrette balsamique

Mixed salad, squid, shrimp, octopus,
tuna, and citrus with vinaigrette
and balsamic dressing

2, 4, 7, 12, 14

SALADA DE FRANGO GRELHADO 21,5€

Salada mista, frango, abacate, milho,
tomate cherry, croutons e molho "Piri Piri"

Salade mixte, poulet, avocat, maïs,
tomates cerise, croûtons
et vinaigrette "Piri Piri"

Mixed salad, chicken, avocado,
corn, cherry tomato, croutons
and "Piri Piri" dressing

1a, 3, 4, 7, 10

✓ SALADA DE 3 QUEIJOS 20,9€

Salada mista, maçã, pinhões,
rabanete, azeitonas, curgete ralada
com molho de mostarda

Salade mixte, pomme, pignon de pin,
radis, olives, courgettes râpées
et vinaigrette à la moutarde

Mixed salad, apple, pine nuts,
radish, olives, grated zucchini
and mustard dressing

1a, 7, 8c, 10



PRATOS FRIOS E VEGETARIANOS

PLATS FROIDS ET VÉGÉTARIENS | COLD AND VEGETARIAN DISHES

Onde a simplicidade encontra o sabor / Where simplicity meets flavor

CARPACCIO DE POLVO 27,5€

com azeitonas alentejanas e salada de pimentos,
servido com batata frita e salada mista

Carpaccio de poulpe avec olives et poivrons,
servi avec frites et salade

Octopus carpaccio, with olives and peppers,
served with fries and salad

7, 10, 12, 14

CARPACCIO DE LOMBO ARGENTINO 25,9€

Com nozes e queijo Serra da Estrela, batata frita
e salada mista

Carpaccio de bœuf avec noix et fromage
Serra da Estrela, servi avec frites et salade

Beef carpaccio with nuts and Serra da Estrela
cheese, served with fries and mixed salad

7, 8c, 10, 12

✓ ARROZ DE COGUMELOS E ESPARGOS 18,9€

Riz aux champignons et asperges

Mushroom and asparagus rice

7, 9, 12

✓ CARPACCIO DE BETERRABA 18,6€

Com puré de abóbora, creme de queijo
e sementes crocantes

Carpaccio de betterave avec purée de potiron,
crème de fromage et graines croustillantes

Beetroot carpaccio with pumpkin purée,
cream cheese and crunchy seeds

7

TÁRTARO DE ATUM VERMELHO 26,6€

Com manga, abacate e toque asiático,
servido com batata frita e salada mista

Tartare de thon rouge avec mangue, avocat,
touche asiatique, servi avec frites et salade

Red tuna tartar, with mango, avocado
and Asian flavors, served with fries and salad

4, 6, 10

✓ OMELETE COM ESPARGOS E CHIPS 15,8€

Omelette aux asperges avec chips et salade mixte

Asparagus omelette with chips and mixed salad

3, 7, 10

NO PÃO *Dans le pain / With bread*

Servido com batata frita — Servi avec frites — Served with fries

HAMBURGER À "PIRI PIRI" 22,4€

Queijo, alface, tomate, cebola
e guanciale

Hamburger avec fromage, salade,
tomate, oignon et guanciale

Burger with cheese, salad, tomato,
onion and guanciale

1a, 3, 7, 9, 10, 12

PREGO À "PIRI PIRI" 22,8€

Bifinhos do lombo com presunto
e Queijo da Serra gratinado

Filet de bœuf avec jambon et
fromage de la Serra gratiné

Beef filet with ham and gratinated
Serra cheese

1a, 7, 10

BIFANA DE PORCO PRETO

ALENTEJANO 22,4€

Com presunto e ovo estrelado

Sandwich au porc ibérique noir
avec jambon et œuf frit
Iberian black pork sandwich
with ham and fried egg

1a, 3, 7, 9, 12



SABORES DO MAR

SAVEURS DE LA MER | SEA FLAVORS

Uma viagem pelos sabores da nossa costa / A journey through our coastal flavors

FILETE DE ROBALO GRELHADO 29,8€

Servido com legumes grelhados e puré de batata

Filet de bar grillé servi avec légumes grillés
et purée de pommes de terre

Grilled sea bass fillet served with grilled
vegetables and mashed potatoes

1a, 4, 7, 12

BACALHAU À BRÁS À "PIRI PIRI" 31,5€

Lamelles de morue confite, pommes de terre

paille, oignons confits et œuf

Confit cod flakes, straw potatoes,
caramelized onions, and egg

3, 4, 7, 12

ESPETADA DE LULAS E CAMARÃO GRELHADO 32,5€

Servido com arroz e legumes

Brochette de calamars et scampi
au grill avec riz et légumes

Grilled squid and shrimp with rice, and vegetables

2, 7, 12, 14

GAMBAS TIGRE COM ALHO E PIRI PIRI 32,4€

Servido com arroz e salada de tomate

Gambas grillées à l'ail et sauce épicée,
servies avec du riz et salade de tomate

Grilled tiger prawns with garlic and spicy sauce,
served with rice and tomato salad

2, 7, 12

BACALHAU COM BROA

E CHOURIÇO ALENTEJANO 32,9€

Servido com batata a murro e esparregado

Morue avec pain de maïs et chorizo avec pommes
de terre et épinards à la crème

Codfish with bread and smoked pork sausage,
potatoes and creamed spinach

1a, 4, 7, 9, 12

POLVO À LAGAREIRO 34,6€

Servido com batata a murro, esparregado
e ovo de codorniz

Poulpe avec pommes de terre, épinards
à la crème et œuf de caille

Octopus with potatoes, creamed
spinach and quail egg

1a, 3, 7, 12, 14

BIFE DE ATUM VERMELHO GRELHADO 30,8€

Servido com arroz e esparregado

Filet de thon rouge au grill avec riz
et épinards à la crème

Grilled red tuna steak with rice
and creamed spinach

1a, 4, 7, 9, 12

DEGUSTAÇÃO DO MAR 35,2€

DÉGUSTATION DE LA MER | TASTING OF THE SEA

Robalo, atum vermelho, lula, gamba tigre com molho de manteiga, arroz e legumes

Bar, thon rouge, calamar et gamba, sauce au beurre, riz et légumes

Sea bass, red tuna, squid, prawn, butter sauce, rice and veggies

2, 4, 7, 14

O CANTINHO DO ARROZ

LE COIN DU RIZ | THE RICE CORNER

A herança viva da nossa cozinha
The living heritage of our cuisine

ARROZ DE MARISCO 31,4€

Riz aux fruits de mer

Seafood rice

2, 4, 7, 9, 12, 14

ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS 31,6€

Riz aux lotte et gambas

Monkfish and prawn rice

2, 4, 7, 9, 12, 14

ARROZ DE BACALHAU E AMÊIJOAS 33,5€

Riz à la morue et palourdes

Rice with cod and clams

2, 4, 9, 12

ARROZ DE PATO À "PIRI PIRI"

49€ (serves 2 people)

Riz de canard façon "Piri Piri"

Duck rice "Piri Piri" style

3, 7, 9, 12

ARROZ DE FORNO COM ANGUS

ESTUFADO 49€ (serves 2 people)

Riz au four avec bœuf Angus mijoté

Oven-baked rice with stewed Angus beef

3, 7, 9, 12

CABRITO ASSADO COM ARROZ

DE FORNO 58€ (serves 2 people)

Com aioli e limão confitado

Chevreau rôti avec riz au four, aioli et citron confit

Roasted kid goat with baked rice, aioli,
and confit lemon

7, 9, 10, 12



SABORES DA TERRA

Pratos de carne que honram a terra e a tradição / Meat dishes that honor the land and tradition

BIFE DO LOMBO GRELHADO COM VINHO DO PORTO 31,9€

Servido com puré de batata e legumes
Filet de bœuf au grill avec sauce Porto, purée
de pommes de terre et légumes
Grilled beef with Port wine sauce, mashed
potatoes and vegetables
1a, 7, 9, 12

BITOQUE À "PIRI PIRI" 28,9€

Boeuf argentin, œuf frit, jambon et chips
Argentinian steak, fried egg, ham, and crisps
1a, 3, 7, 9, 12

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA 26,5€

Porc ibérique sauté avec palourdes et pommes de terre
Sautéed black pork with clams and potatoes
1a, 2, 7, 9, 12

PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE COGUMELOS 27,9€

Servido com batata frita e salada mista
Filet de poulet, sauce champignons, frites
et salade mixte
Chicken breast with mushroom sauce, fries,
and mixed salad
1a, 7, 9, 12

BIFE "MAR E TERRA" 34,5€

Bife do lombo com bisque e demi-glace, gamba tigre,
servido com batata frita
Boeuf argentin avec bisque et sauce demi-glace,
gambas tigrées, servi avec frites
Argentinian steak with bisque and demi-glace,
tiger prawn, served with fries
1a, 2, 7, 9, 12

PERNIL DE BORREGO A BAIXA TEMPERATURA 32,9€

Servido com puré de batata e legumes grelhados
Souris d'agneau à basse température avec
purée de pommes de terre et légumes grillés
Slow-cooked lamb shank with mashed potatoes
and grilled vegetables
1a, 7, 9, 12

PLUMAS DE PORCO PRETO 29,9€

Grelhadas com puré de batata e legumes
Pluma de porc noir au grill avec purée
de pommes de terre et légumes
Grilled black pork steak with mashed
potatoes and vegetables
1a, 7, 9, 12

PICANHA ARGENTINA ASSADA 500g 46€

Servida com cogumelos salteados e chips
Picanha argentine rôtie avec pleurotes sautées et chips
Argentinian roasted picanha with sautéed oyster
mushrooms and chips
7, 9, 12

COSTELETÃO ANGUS 600g 45,5€

Com molho chimichurri, batata frita e salada
Côte à l'os, sauce chimichurri, frites et salade
Angus rib steak with chimichurri sauce, fries and salad
1a, 2, 7, 9, 12

BIFINHOS DO LOMBO COM MOLHO DE COGUMELOS 29,5€

Servido com puré de batata e legumes
Filet de bœuf en fines tranches, sauce champignons,
purée de pommes de terre et légumes
Sirloin beef with mushroom sauce, mashed potatoes
and vegetables
1a, 7, 9, 12

FRANGO GRELHADO 25,5€

Servido com batata frita e salada de tomate
Poulet grillé avec frites et salade aux tomates
Grilled chicken with fries and tomato salad
1a, 6, 7, 9, 12

ACOMPANHAMENTOS & MOLHOS *Sides and sauces*

Batatas fritas/French fries or Chips 4€

Arroz/Rice 4,5€

Puré de batata/Mashed potatoes 5€ 7

Batata assada/Baked potatoes 5€ 7, 12

Espargado/Creamed spinach 5,5€ 1a, 7

Legumes ao vapor/Steamed vegetables 5€ 7

Legumes grelhados/Grilled vegetables 5€

Salada mista/Mixed salad 3,5€ 10, 12

Salada de tomate/Tomato salad 5€ 12

Molho Vinho do Porto/Port wine sauce 3,5€ 7, 9, 12

Molho Demi-glace/Demi-glace sauce 3,5€ 7, 9, 12

Molho de cogumelos/Mushroom sauce 3,5€ 7, 9, 12

Maionese de trufa/Truffle mayonnaise 3€ 3

Aïoli 3€ 3

Maionese de tinta de choco/

Cuttlefish ink mayonnaise 3€ 3, 14

Ketchup & Mayonnaise 0€ 3, 9, 14



SOBREMESAS

Delícias com alma portuguesa / Desserts with Portuguese soul

PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ 10,2€

Tartelette à la crème avec glace au café
Custard tart with homemade coffee ice cream

1a, 3, 7

KINDER FONDANT 11,9€

Fondant au chocolat Kinder avec glace noisettes
Kinder chocolate fondant with hazelnut ice cream

1a, 3, 7, 8b

BOLO DE BOLACHA "PIRI PIRI" 10,4€

Gâteau aux biscuits au café, crème,
jaune d'œuf et crème au beurre
Homemade cookie cake with coffee,
cream, egg yolk and butter cream

1a, 3, 7

TARTE DE AMÊNDOA CARAMELIZADA COM GELADO DE BAUNILHA 12,9€

Tarte aux amandes caramélisées avec glace vanille
Caramelized almond tart with vanilla ice cream

1a, 3, 7, 8a

LEITE-CREME QUEIMADO 9,6€

Crème brûlée à la portugaise / Traditional crème brûlée

1a, 3, 7

CARPACCIO DE ANANÁS 9,6€

Servido em calda de pimenta rosa,
acompanhado de uma bola de sorvete de manga
Carpaccio de ananas au sirop de poivre rose,
accompagné d'une boule de sorbet à la mangue
Pineapple carpaccio in pink pepper syrup, served
with a scoop of mango sorbet

1a, 3, 7

PUDIM DE OVOS 9,4€

Flan aux œufs traditionnel / Traditional egg flan

3, 7

NATAS DO CÉU 9,4€

Crème fouettée, crème de jaune d'œuf et biscuit
Layers of whipped cream, egg custard, and biscuit

1a, 3, 7

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CRUMBLE DE OREO 9,5€

Mousse au chocolat avec crumble d'Oreo
Chocolate mousse with Oreo crumble

1a, 3, 7, 8

DUBAI COOKIE 11,9€

Com gelado de pistáchio e ganache de chocolate
Servi avec glace à la pistache et ganache au chocolat
With pistachio ice cream and chocolate ganache

1a, 3, 7, 8



GELADOS CASEIROS 4€ per scoop

Baunilha, chocolate, café, avelã,
stracciatella, nata, pistáchio
Vanille, chocolat, café, praliné aux noisettes,
stracciatella, fior di latte, pistache
Vanilla, chocolate, coffee, hazelnut praline,
stracciatella, fior di latte, pistachio

3, 7, 8b, 8g

SORVETES CASEIROS 4€ per scoop

Framboesa, limão, manga
Framboise, citron, mangue
Raspberry, lemon, mango

TRIO DE QUEIJOS 13,5€

Servido com patê de azeitonas e tostinhas
Trio de fromages avec pâté d'olives et toasts
Three cheese selection with olive pâté and toasts

1a, 7, 8c

AFTER DRINKS

GINJINHA

Traditional Portuguese
liqueur served in chocolate
shot cups

4,9€

12

MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL

5 Years, Bacalhão

9,5€

12

ESPRESSO MARTINI

Absolut Vodka Vanilla,
Kahlúa, espresso shot,
chocolate bitters

11,9€

5, 8

PORTO NIEPOORT LBV

(Late Bottled Vintage)

2018

10,5€

12

O CORONEL

Absolut Vodka & lemon
sorbet

12€

12



ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

1. Gluten 1a: blé, 1b: seigle, 1c: orge, 1d: avoine, 1e: épeautre, 1f: kamut ou leurs souches hybridées / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait / 8. Fruits à coque 8a: amandes (Amygdalus communis L.), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia), 8d: noix de cajou (Anacardium occidentale) / 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa), 8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia) / 8j: pine nut (Pinaceae) 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupins / 14. Mollusques