

COUVERT

BREAD / PÃO - 2€  
BUTTER / MANTEIGA - 1,5€   
OLIVES / AZEITONAS - 2€   

STARTERS / ENTRADAS

PUMPKIN SOUP WITH CARROT AND TOASTED BACON / SOPA DE ABOBORA COM CENOURA E BACON TOSTADO - 7€  

PUMPKIN SOUP WITH CARROT / SOPA DE ABOBORA - 6€   

BEEF TARTARE / BIFE TÁRTARO DE NOVILHO - 14€  

BEETROOT CARPACCIO WITH GORGONZOLA CHEESE, WALNUTS, FENNEL, AND HONEY / CARPACCIO DE BETERRABA COM QUEIJO GORGONZOLA, NOZES, FUNCHO, LIMÃO E MEL - 9€ 

SHRIMPS À GUILHO SHRIMP SAUTEED IN OLIVE OIL, GARLIC, WHITE WINE AND CHERRY TOMATOES / CAMARÃO À GUILHO SALTEADO NO AZEITE, ALHO, VINHO BRANCO E TOMATE CHERRY - 13€  

HUMMUS WITH SUN-DRIED TOMATOES / HÚMUS DE TOMATE SECO - 7,5€   

ALHEIRA CROQUETTES FILLED WITH SERRA DA ESTRELA CHEESE (3UN) / CROQUETES DE ALHEIRA RECHEADO COM QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA (3UN) - 7,9€

PORTUGUESE CHEESE BOARD WITH OLIVES, PROSCIUTTO BÍSARO AND MINI TOAST / TABÚA DE QUEIJOS PORTUGUESES, AZEITONAS, PRESUNTO BÍSARO E MINI TOSTAS - 14€

ROAST CHORIZO / CHOURIÇO ASSADO - 7€  

VEGGIE / VEGETARIANO

PARPARDELLE WHIT TRUFFLE MUSHROOM AND TOASTED ALMONDS / PAPARDELLE COM COGUMELOS TRUFADOS E AMÊNDOAS TOSTADAS - 14€ 

MUSHROOMS RISOTTO WITH DRIED TOMATO / RISOTTO COGUMELOS COM TOMATE SECO - 15€  

POTATO GNOCCHI WITH PARMESAN CHEESE SAUCE AND LEMON ZEST / NHOQUE DE BATATA COM MOLHO DE QUEIJO PARMESÃO E RASPA DE LIMÃO - 14€ 

HANDMADE VEGGIE BURGER, LETTUCE, TOMATO, ONION, CHEESE, EGG AND POTATO / HAMBÚRGUER VEGETARIANO CASEIRO, ALFACE, TOMATE, OVO ESTRELADO, QUEIJO E BATATA - 13,90€ 

SALAD / SALADA

GOAT CHEESE, LETTUCE, PEAR, WALNUTS, HONEY, CROUTONS AND BALSAMIC CREAM / ALFACE, QUEIJO DE CABRA, NOZES, PÊRA, CROUTONS E CREME BALSÂMICO - 13€ 

CAESAR SALAD, LETTUCE, PARMESAN, CHICKEN, BACON AND CROUTONS / SALADA CÉSAR, ALFACE, PARMESÃO, FRANGO, BACON E CROUTONS - 12€

MAIN DISHES / PRATOS PRINCIPAIS

MEAT / CARNE

BEEF STEAK WITH SAUTÉED POTATO, CHEF'S SAUCE AND FRIED EGG / BIFE GRELHADO COM BATATA SALTEADA
MOLHO DO CHEF E OVO ESTRELADO - 17€ 

STEWED PORK WITH MASHED POTATOES / BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA À BAIXA TEMPERATURA COM PURÊ DE
BATATA - 16€ 

GRILLED LAMB CHOPS WITH VEGETABLES COUSCOUS / BORREGO GRELHADO COM CUSCUZ DE VEGETAIS - 17€  

CHICKEN BREAST STUFFED WITH FARINHEIRA AND GREEN TURNIPES, MASHED POTATO
PEITO DE FRANGO RECHEADO COM FARINHEIRA E GRELOS, PURÊ DE BATATA - 15€

BURGER 100% BLACK ANGUS BEEF LETTUCE, TOMATO, ONION, CHEESE, EGG AND POTATO / HAMBÚRGUER 100%
BLACK ANGUS, ALFACE TOMATE, OVO ESTRELADO, QUEIJO E BATATA - 13,90€

SPAGHETTI CARBONARA WITH EGG YOLK, PARMESAN AND BACON / ESPARGUETE CARBONARA COM GEMA DE OVO,
PARMESÃO E BACON - 13€

SEAFOOD / DO MAR

BRAISED TUNA WITH GRILLED VEGETABLES, SESAME SEEDS AND TERIYAKI SAUCE / ATUM BRASEADO COM BATATA E
LEGUMES SALTEADOS, MOLHO TERIYAKI E SEMENTES DE SÉSAMO - 19€ 

CODFISH WITH POTATOES, GREEKS, AND CORN BROAD / BACALHAU À LAGAREIRO COM BATATA À MURRO, GRELOS
SALTEADOS E BROA DE MILHO - 25€ 

OCTOPUS WITH NERO POTATO PUREE AND CUTTLEFISH INK
POLVO COM PURÊ DE BATATA NERO COM TINTA DE CHOCO - 19€ 

SHRIMP RISOTTO AND DRIED TOMATO / RISOTTO CAMARÃO COM TOMATE SECO - 16€ 

DESSERT/ SOBREMESA

BROWNIE WITH ICE CREAM / BROWNIE COM GELADO - 6€

CREME BRULEE / LEITE CREME - 5€

THE MILKMAN STRAWBERRY TIRAMISU / TIRAMISU DE MORANGO À MILKMAN - 6€

DRUNKEN PEAR / PÊRA BÊBADA - 6€ 

DRUNKEN PEAR WITH ICE CREAM / PÊRA BÊBADA COM GELADO NATA - 7€

ENJOY YOUR DESSERT WITH A MOSCATEL FROM SETÚBAL OR A FINE PORT WINE
ACOMPANHE SUA SOBREMESA COM UM MOSCATEL DE SETUBAL OU UM BOM VINHO DO PORTO

DINNER MENU

4:30 PM to 11:30 PM

COUVERT

BREAD / PÃO - 2€
BUTTER / MANTEIGA - 1,5€
OLIVES / AZEITONAS - 2€

STARTERS / ENTRADAS

PUMPKIN SOUP WITH CARROT AND TOASTED BACON / SOPA DE ABOBORA COM CENOURA E BACON TOSTADO - 7€

PUMPKIN SOUP WITH CARROT / SOPA DE ABOBORA - 6€

BEEF TARTARE / BIFE TÁRTARO DE NOVILHO - 14€

BEETROOT CARPACCIO WITH GORGONZOLA CHEESE, WALNUTS, FENNEL, AND HONEY / CARPACCIO DE BETERRABA COM QUEIJO GORGONZOLA, NOZES, FUNCHO, LIMÃO E MEL - 9€

SHRIMPS À GUILHO SHRIMP SAUTEED IN OLIVE OIL, GARLIC, WHITE WINE AND CHERRY TOMATOES CAMARÃO À GUILHO SALTEADO NO AZEITE, ALHO, VINHO BRANCO E TOMATE CHERRY - 13€

HUMMUS WITH SUN-DRIED TOMATOES / HÚMUS DE TOMATE SECO - 7,5€

ALHEIRA CROQUETTES FILLED WITH SERRA DA ESTRELA CHEESE (3UN) / CROQUETES DE ALHEIRA RECHEADO COM QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA (3UN) - 7,9€

PORTUGUESE CHEESE BOARD WITH OLIVES, PROSCIUTTO BÍSARO AND MINI TOAST / TABÚA DE QUEIJOS PORTUGUESES, AZEITONAS, PRESUNTO BÍSARO E MINI TOSTAS - 14€

ROAST CHORIZO / CHOURIÇO ASSADO - 7€

VEGGIE / VEGETARIANO

PARPARDELLE WHIT TRUFFLE MUSHROOM AND TOASTED ALMONDS / PAPARDELLE COM COGUMELOS TRUFADOS E AMÊNDOAS TOSTADAS - 14€

MUSHROOMS RISOTTO WITH DRIED TOMATO / RISOTTO COGUMELOS COM TOMATE SECO - 15€

POTATO GNOCCHI WITH PARMESAN CHEESE SAUCE AND LEMON ZEST / NHOQUE DE BATATA COM MOLHO DE QUEIJO PARMESÃO E RASPA DE LIMÃO - 14€

HANDMADE VEGGIE BURGER, LETTUCE, TOMATO, ONION, CHEESE, EGG AND POTATO / HAMBÚRGUER VEGETARIANO CASEIRO, ALFACE, TOMATE, OVO ESTRELADO, QUEIJO E BATATA - 13,90€

SALAD / SALADA

GOAT CHEESE, LETTUCE, PEAR, WALNUTS, HONEY, CROUTONS AND BALSAMIC CREAM / ALFACE, QUEIJO DE CABRA, NOZES, PÊRA, CROUTONS E CREME BALSÂMICO - 13€

CAESAR SALAD, LETTUCE, PARMESAN, CHICKEN, BACON AND CROUTONS
SALADA CÉSAR, ALFACE, PARMESÃO, FRANGO, BACON E CROUTONS - 12€

MAIN DISHES / PRATOS PRINCIPAIS

MEAT / CARNE

BEEF STEAK WITH SAUTÉED POTATO, CHEF'S SAUCE AND FRIED EGG / BIFE GRELHADO COM BATATA SALTEADA MOLHO DO CHEF E OVO ESTRELADO - 17€

STEWED PORK WITH MASHED POTATOES / BOCHECHA DE PORCO ESTUFADA À BAIXA TEMPERATURA COM PURÊ DE BATATA - 16€

GRILLED LAMB CHOPS WITH VEGETABLES COUSCOUS / BORREGO GRELHADO COM CUSCUZ DE VEGETAIS - 17€

CHICKEN BREAST STUFFED WITH FARINHEIRA AND GREEN TURNIPES, MASHED POTATO
PEITO DE FRANGO RECHEADO COM FARINHEIRA E GRELOS, PURÊ DE BATATA - 15€

BURGER 100% BLACK ANGUS BEEF LETTUCE, TOMATO, ONION, CHEESE, EGG AND POTATO / HAMBÚRGUER 100% BLACK ANGUS, ALFACE TOMATE, OVO ESTRELADO, QUEIJO E BATATA - 13,90€

SPAGHETTI CARBONARA WITH EGG YOLK, PARMESAN AND BACON / ESPARGUETE CARBONARA COM GEMA DE OVO, PARMESÃO E BACON - 13€

SEAFOOD / DO MAR

BRAISED TUNA WITH GRILLED VEGETABLES, SESAME SEEDS AND TERIYAKI SAUCE / ATUM BRASEADO COM BATATA E LEGUMES SALTEADOS, MOLHO TERIYAKI E SEMENTES DE SÉSAMO - 19€

CODFISH WITH POTATOES, GREEKS, AND CORN BROAD / BACALHAU À LAGAREIRO COM BATATA À MURRO, GRELOS SALTEADOS E BROA DE MILHO - 25€

OCTOPUS WITH NERO POTATO PUREE AND CUTTLEFISH INK POLVO COM PURÊ DE BATATA NERO COM TINTA DE CHOCO - 19€

SHRIMP RISOTTO AND DRIED TOMATO / RISOTTO CAMARÃO COM TOMATE SECO - 16€

DESSERT/ SOBREMESA

BROWNIE WITH ICE CREAM / BROWNIE COM GELADO - 6€

CREME BRULEE / LEITE CREME - 5€

THE MILKMAN STRAWBERRY TIRAMISU / TIRAMISU DE MORANGO À MILKMAN - 6€

DRUNKEN PEAR / PÊRA BÊBADA - 6€

DRUNKEN PEAR WITH ICE CREAM / PÊRA BÊBADA COM GELADO NATA - 7€

WATERS / ÁGUAS

NATURAL WATER / ÁGUA NATURAL 700ML - 2,9€

SPARKLING WATER / ÁGUA C/ GÁS 700ML - 3,5€

SPARKLING WATER PELLEGRINO / ÁGUA GÁS PELLEGRINO 700ML - 6€

COCA-COLA - 3,5 €

COCA-COLA ZERO - 3,5€

GINGER BEER - 5€

7UP GLASS / COPO 7UP - 3,5€

TONIC WATER GLASS / COPO ÁGUA TÓNICA - 4€

ICED TEA OF THE DAY / CHÁ GELADO DO DIA - 3,5€

NATURAL JUICES / SUMOS NATURAIS

ORANGE / LARANJA - 5

LEMONADE / LIMONADA - 5

RED FRUITS LEMONADE / LIMONADA COM FRUTOS VERMELHOS - 5,5

COFFEE / CAFÉ

COFFEE ROASTERS / TORRA DIARIA

OUR COFFEE IS SELECTED, ORIGIN : BRAZIL, ETHIOPIA AND COLOMBIA ROASTING EVERY DAY CHOOSE YOURS!

NOSSO CAFÉ É SELECIONADO ORIGEM: BRASIL, ETHIOPIA E COLOMBIA , TORRA DIARIA ESCOLHA O SEU!

ESPRESSO - 2,5

ESPRESSO DOUBLE/ DUPLO - 4,5

AMERICANO / ABATANADO - 3,5

CAPPUCCINO - 4,8

IRISH COFFEE - 8

TEA / CHÁ

CHAMOMILE /CAMOMILA -3,5

ENGLISH BREAKFAST TEA / CHÁ PRETO -3,5

EARL GREY -3,5

MINT / MENTA -3,5

GREEN TEA / CHÁ VERDE -3,5

GINGER AND LEMON / GENGIBRE E LIMÃO -3,5

RED FRUITS & HIBISCUS / FRUTOS V. E HIBISCO - 3,5

ROOIBOS & CINNAMON / CANELA - 3,5

LEMON & LIME / LIMÃO E LIMA - 3,5

PASSION FRUIT & PEACH / PÊSSEGO E MARACUJÁ - 3,5

HERBAL TEA/CHÁ TISANA

GORREANA TEA AZORES / CHÁ GORREANA AÇORES - 3,9

CHAMOMILE / CAMOMILA - 3,9

HIBISCUS / HIBISCO - 3,9

PURPLE PERPETUAL TEA / PERPETUA ROXA - 3,9

MATE TEA LEÃO BRAZIL / CHÁ MATE LEÃO BRASIL - 3,9

LEMON AND GINGER / LIMÃO E GENGIBRE - 3,9

DRINKS NO ALCOHOL / BEBIDAS SEM ALCOOL

BEER NO ALCOHOL SAGRES / CERVEJA S/ALCOOL - 3,5€

GIN TANQUERAY / GIN SEM ALCOOL - 9€

BLUE LAGOON COCKTAIL / COCKTAIL LAGOA AZUL - 8€

MOJITO / MOJITO - 8€

STRAWBERRY or BLUBERRY or PASSION FRUIT / MORANGO ou MIRTILO ou MARACUJÁ

COCKTAIL WITH ALCOHOL

COCKTAIL COM ALCOOL

MARTINI - 8€

MARTINI EXTRA DRY, GIN AND LEMON TWIST

DIRTY MARTINI - 8,5€

MARTINI EXTRA DRY, GIN AND OLIVE BRINE

SEX ON THE BEACH - 7

VODKA, LIQUEUR PEACH ORANGE JUICE GOOSEBERRY

APEROL SPRITZ - 8€

APEROL, PROCECCO, TONIC WATER

HOMEMADE LIMONCELLO SPRITZ - 8€

HOMEMADE LIMONCELLO, SPARKLING WINE AND TONIC WATER

ESPRESSO MARTINI - 9,5€

VODKA, COFFEE LIQUEUR, ESPRESSO, SIMPLE SYRUP

NEGRONI - 9€

GIN, VERMUTI, CAMPARI

TONIC PORT / PORTO TONICO - 7€

WHITE PORT WINE, TONIC WATER

MOSCOW MULE - 8€

VODKA, LIME, GINGER BEER

PISCO SOUR - 11,9€

PISCO, LIME, SIMPLE SYRUP, EGG WHITH

WISKIE SOUR - 10,9€

WISKIE, LEMON, SIMPLE SYRUP, EGG WHITE

CAIPIRINHA LEMON/LIMÃO - 10€

CACHAÇA, LIME, SUGAR

CAIPIRINHA PASSION FRUIT / MARACUJÁ - 10€

CACHAÇA, PASSION FRUIT, SUGAR

BLUE LAGOON - 9€

VODKA, LIME, CURAÇAU BLUE

MARGARITA - 10€

TEQUILA, LIME, ORANGE LIQUEUR

SPICY TAMARINDO MARGARITA - 10,9€

TEQUILA, LIME, ORANGE LIQUEUR, TAMARINDO SAUCE

SPICY MARGARITA - 10,5€

TEQUILA, LIME, ORANGE LIQUEUR, TABASCO

MOJITO - 8,5€

RUM, LIME, SUGAR, MINT, SPARKLING WATER

STRAWBERRY or BLUEBERRY or PASSION FRUIT / MORANGO ou MIRTILLO ou MARACUJÁ



SPECIAL COCKTAILS

COCKTAILS ESPECIAIS

APEROL, COINTREAU, LIME, EGG WHITE, SUGAR, SPARKLING WINE

PINK SEÑORITA - 11,9€

"A SIP OF ELEGANCE, A TASTE YOU'LL NEVER FORGET"

GIN, CREAM, EGG WHITE, LIME, SUGAR, CINNAMON

THE MILK MOON - 11,9€

"SMOOTH, CREAM AND OUT OF THIS WORLD"

TEQUILA, LIME, APEROL, COCONUT SYRUP

SUNSET MARGARITA - 10,9€

"A TROPICAL TWIST WITH A BOLD KICK"



GIN TONIC/GIN TONICO

BOMBAY SAPPHIRE - 9€
BULLDOG - 12€
HENDRICKS - 12€
TANQUERAY - 10€
GORDON'S - 8€
GIN PINK - 8€
SHARISH (Portuguese) - 14€
GIN GINOUT (Portuguese) - 14€
GIN COREMA (Portuguese) - 14€

SPIRITS DRINKS / BEBIDAS ESPIRITUOSAS

RUM

BACARDI - 5€
HAVANA CLUB - 5€
CAPTAIN MORGAN DARK - 5,5€

WHISKY

JAMESON - 6€
CARDHU - 10€
LOGAN - 7€
BLACK LABEL - 12€
CHIVAS - 13€

SPECIAL CACHAÇA PINDORAMA (Rio de Janeiro - Brasil) - 12€
COGNAC HENNESSY - 12€
AGUARDENTE VELHA - CRF Reserve(Portugues) - 8€
AGUARDENTE RESERVA ANTIQUISSIMA - 9€
BAILEYS - 5€

DIGESTIVE LIQUEUR / LICOR DIGESTIVO

LICOR 43 - 6,5€
GINJINHA DE ÓBIDOS - 4€
MOSCATEL DE SETÚBAL - 5€
MOSCATEL ROXO - 8€

PORT WINE / VINHO DO PORTO

TAWNY - 5€
WHITE / BRANCO - 5€
RUBY - 6€
VINTAGE - 10€
PORT WHITE TONIC - 7€

SANGRIA

SANGRIA RED WINE or WHITE WINE / TINTA OU BRANCA
1L: 15€ / 2L: 25€

SANGRIA SPARKLING RED FRUITS / SANGRIA ESPUMANTE
FRUTOS VERMELHOS
1L: 18€ / 2L: 28€

RED WINE / VINHO TINTO

ANDREZA / DOURO (RESERVA) - Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz	19
HERDADE DO CEBOLAL / SETÚBAL - Castelão, Aragonês e Alicante Bouschet.....	28
TIAGO CABAÇO - ALENTEJO (VINHAS VELHAS) - Aragonês, Alicante Bouschet e Trincadeira	28
MASSORA / MINHO - Tinta Roriz	21
TERRA LOBOS / Tejo - Castelão e Carbernet Sauvignon	18
DORINA LINDERMANN Seleção	19
QTA POPA SELECTION - DOURO - Touriga Nacional, Tinta Roriz	18
QTA POPA BASTARDO / DOURO (VINHAS VELHAS)	49
PORTA DOS CAVALEIROS / DÃO - T.Nacional, T. Roriz, Alfrocheiro	19
FREI SÃO JOÃO Reserva - Bairrada - Baga e T. Nacional	28
QTA DA BICA JAEN / DÃO - Monocasta Jaen	26
RUMO / ALENTEJO - Alicante Bouschet e Trincadeira.....	27
RUMO INCERTO / ALENTEJO - Trincadeira e Castelão	51

WHITE WINE / VINHO BRANCO

QUINTA DA PRELADA / DOURO - Viosinho e Codega Larinho	21
MURGAS / LISBOA - Arinto - Bucelas (2019)	28
SERRA OCA / LISBOA - Moscatel Graúdo	29
TIAGO CABAÇO / ALENTEJO - Vinhas Velhas, Roupeiro, Arinto e Antão Vaz	28
SÃO LOUREÇO DO BARROCAL / ALENTEJO - Rabo de Ovelha e Roupeiro (2018)	35
EFUSIVO / ACORES - Arinto	48
QUINTA DA MASSORA SW/ MINHO - Arinto	18
CASAL CORDERIO / TRAS OS MONTES - (RESERVA) 2022	25
CASA PAÇOS / Douro Loureiro e Arinto	19
VAL MOREIRA / Douro - Arinto, Viosinho, Alvarinho, Rabigato, Sercial	31
TERRA DE LOBOS / Tejo - Fernão Pires e Sauvignon Blanc	19
RUMO LAMINA / ALENTEJO - Arinto e Roupeiro 2023	54
RUMO / Arinto + Roupeiro 2023	29

ROSE WINE / VINHO ROSE

MURGAS / LISBOA - Touriga Franca	21
CASA PAÇOS - Minho - Vinhão	18

GREEN WINE / VINHO VERDE

MARIA PAPOILA - Minho - Loureiro - Arinto	21
CASA DE PAÇOS / MINHO - Loureiro e Arinto	18

SPARKLING WINE / ESPUMANTE

SÃO JOÃO BRUTO / BAIRRADA - Bical, Chardonnay, Arinto, Maria Gomes	18
QTA POÇO LOBO / BAIRRADA - Arinto e Chardonnay	25
GUYOT FUNKY PET NAT / DOURO - Moscatel Galego	34

HOUSE WINE BY THE GLASS / VINHO DA CASA À COPO

RED OR WHITE / TINTO OU BRANCO.....	6€
-------------------------------------	----