





ENTRADAS  
STARTERS



COUVERT - 3    
p/pers (menu especial)

pão, azeitonas portuguesas temperadas, tapenade de tomate seco, creme de queijo com cebolinho  
bread, seasoned Portuguese olives, sun-dried tomato tapenade, cream cheese with chives




PIMENTOS PADRON - 8,5  
pimentos verdes salteados em azeite e flor de sal de Aveiro  
green peppers sautéed in olive oil and Aveiro fleur de sel



GASPACHO DE TOMATE - 6,5  
sopa fria de tomate coração de boi, pepino e manjeriça  
cold soup with beef heart tomato, cucumber and basil



BURRATA, TOMATE & PISTACHIO - 15    
tomate coração de boi em carpaccio, burrata, pesto e pistachos tostados  
beef heart tomato in carpaccio, burrata, pesto and toasted pistachios


CEVICHE DE ATUM - 16    
lombo de atum, Leche de tigre, manga, coentros e milho frito  
tuna loin, Leche de tigre, mango, cilantro, and fried corn

PRESUNTO DE MELGAÇO - 9  
fatias de presunto de melgaço curado  
slices of Melgaço cured ham

BOLINHOS DE BACALHAU - 9,5     
clássicos bolinhos de bacalhau servidos com molho aioli e rebentos de alho porro  
classic codfish cakes served with aioli sauce and leek sprouts

BOLINHAS DE ALHEIRA - 9,5    
croquetes de alheira de Mirandela com compota de maçã e especiarias  
Mirandela sausage croquettes with apple and spice compote

FRITO MISTO - 17    
fritura de camarão, lulas, mexilhão e legumes com molho aioli  
fried shrimp, squid, mussels and vegetables with aioli sauce

AMÊIJOAS REAL À BULHÃO PATO - 16   
amêijoas refogadas em azeite e alho, refrescadas com vinho branco e coentros  
clams sautéed in olive oil and garlic, refreshed with white wine and coriander

CAMARÕES BATATA - 16      
fritura de camarões batata com molho fresco e picante Vietnamita  
fried rolled potato shrimps with fresh & spicy Vietnamese sauce

VEGETARIANO  
VEGETARIAN

SALADA COM QUEIJO DE CABRA FRITO, MEL E FRUTOS SECOS - 15  

queijo de cabra panado em panko, frito e servido com salada mesclum  
tomate black cherry, cogumelos laminados, frutos secos e mel  
goat cheese breaded in panko, fried and served with mesclum salad  
black cherry tomatoes, sliced mushrooms, nuts and honey

MAFALDINE TARTUFATA - 17  

massa mafaldine com molho de queijo mascarpone tartufato  
mafaldine pasta with truffled mascarpone cheese sauce

QUINOA BOWL - 16

bowl de quinoa tricolor, espargos, corgette, abobora assada e molho de mostarda e mel  
bowl of tricolor quinoa, asparagus, zucchini, roasted pumpkin, and honey mustard sauce

PRINCIPAL  
MAIN-COURSE

BACALHAU NO FORNO - 23,9 

posta de bacalhau assada com azeite e alho, cebolada com pimentos, couve romanesca,  
rebentos de alho porro e azeite de salsa servido com batata a murro  
cod loin baked with olive oil and garlic, onions and peppers, romanesca cabbage,  
leek sprouts and parsley oil served with baked potatoes

POLVO NO FORNO - 25,9 

polvo assado com azeite e alho, cebolada com  
pimentos, couve romanesca, rebentos de alho porro e azeite de salsa  
servido com batata a murro  
roasted octopus with olive oil and garlic, onions and peppers, romanesca cabbage, leek sprouts and parsley oil  
served with baked potatoes

TATAKI DE ATUM - 21,5  

lombo de atum semi-cozinhado, puré de batata doce, sésamo tostado e legumes salteados com twist asiático  
semi-cooked tuna loin, sweet potato puree, toasted sesame seeds and stir-fried vegetables with an Asian twist

LINGUINE NERO COM GAMBAS OU AMÊIJOA - 18,9  

linguine preto com gambas salteadas ao alho, pimentão e salsa ou com amêijoas, alho,  
refrescado com vinho branco e coentros  
black linguine with shrimp sautéed in garlic, peppers and parsley or with clams, garlic,  
refreshed with white wine and coriander

FILLET MIGNON - 26 

fillet mignon de novilho, puré de batata doce, molho trufado e legumes baby glaceados  
beef fillet mignon, sweet potato puree, truffle sauce and glazed baby vegetables

STEAK FRITES - 21 


naco da vazia laminado, molho “café de paris” servido com batata frita  
laminated sirloin steak, “café de paris” sauce served with fries

BIFINHOS COM PRESUNTO E SÁLVIA - 19,5 

bifinhos de vaca com presunto grelhados, molho de vinho do porto e sálvia  
acompanhado de couve romanesca e batata frita  
grilled beef steaks with ham, port wine and sage sauce, served with  
romanesca cabbage & fries



SECRETOS DE PORCO PRETO COM LIMÃO - 18 

secretos de porco preto grelhados com molho de limão e ervas aromáticas  
acompanhado de migas de broa, couve galega e feijão frade  
grilled black pork “secretos” with lemon sauce and aromatic herbs served with  
“migas” of corn bread, green cabbage and black-eyed peas

FRANGO PIRI-PIRI - 18 

sobrecoxa de frango sem osso assada no forno com molho piri-piri servida com arroz selvagem  
boneless chicken thigh baked in the oven with piri-piri sauce, served with wild rice

ESPECIALIDADES PARA 2 PESSOAS  
SPECIALTIES FOR 2 PEOPLE

GAMBAS - 59,9  

gambas salteadas ao alho e ervas aromáticas molho especial de marisco servido com batata frita  
sautéed prawns with garlic and aromatic herbs, special seafood sauce served  
with French fries

RISOTTO DE COGUMELOS & VITELA LAMINADA - 36,9  

arroz carnaroli, mistura de cogumelos selvagens vitela laminada salteada, rúcula,  
queijo parmigiano e óleo de trufa  
carnaroli rice, mixed wild mushrooms, sautéed sliced veal, arugula,  
parmigiano cheese and truffle oil

RISOTTO DE TAMBORIL COM GAMBAS - 46,9   

arroz carnaroli, lombinhos de tamboril e gambas ao alho flamejadas com aguardente velha  
carnaroli rice, monkfish fillets and garlic prawns flambéed with old brandy

ACOMPANHAMENTOS  
SIDE DISHES

ARROZ SELVAGEM - 3.9  
wild rice

SALADA MESCLUM - 3  
mesclum salad


PURÉ DE BATATA DOCE - 3.9  
sweet-potato puree

BATATA FRITA- 3.9  
fries

BATATA A MURRO - 3.9  
baked potato

LEGUMES SALTEADOS - 3.9  
sauteed vegetables

SOBREMESAS  
DESSERTS

CHOCOLATE - 7 

brownie de chocolate e frutos secos com gelado de baunilha e molho de frutos vermelhos  
chocolate and nuts brownie with vanilla ice cream and red fruits sauce

MARACUJÁ - 5 

mousse de maracujá e compota acidulada do mesmo  
passion fruit mousse and acidulated passion fruit jam

FRUTOS VERMELHOS - 7 

cheesecake de queijo creme e chocolate branco, base crocante de bolacha amanteigada  
com molho de frutos vermelhos  
cream cheese cheesecake and white chocolate, crunchy buttery biscuit base with red fruit sauce

BOLO DE ARROZ - 6 

bolo de arroz tradicional português, molho caramelo salgado com twist de laranja e speculos  
Portuguese traditional rice cake, salted caramel sauce with orange twist and speculos

BOLO DE NOZ E CHILA - 7 

walnut and fig-leaf gourd cake

TARTA DE QUESO BASCA - 7 

basque Cheesecake

SELEÇÃO DE QUEIJOS REGIONAIS - 18 

selction of regional cheeses



Informe os nossos colaboradores caso seja alérgico ou intolerante a algum dos seguintes produtos: glúten, crustáceos, ovos, peixes, amendoins, soja, lactose, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremoços e moluscos. Todos os produtos são preparados em ambientes que podem conter alergénios, havendo o risco de contaminação cruzada. Se tiver dúvidas sobre a preparação e/ou confeção do que pretende consumir, solicite essa informação a um dos nossos colaboradores.

Please inform our staff if you are allergic or intolerant to any of the following products: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, lactose, tree nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulfites, lupins and mollusks. All products are prepared in environments that may contain allergens, and there is a risk of cross-contamination. If you have any questions about the preparation and/or cooking of what you intend to consume, please ask one of our staff members for this information.

## COCKTAILS

### MOJITO SUPERNOVA - 11

macieira, grand marnier, sumo de limão, menta fresca, xarope de açúcar, ginger beer  
macieira, grand marnier, lemon juice, fresh mint, sugar syrup, ginger beer

### PASSION SPRITZ - 9

aperol, espumante, galliano, puré de maracujá, água com gás  
aperol, sparkling wine, galliano, passion fruit puree, sparkling water

### SUMMER GARDEN - 9

gin, licor de elderflower, manjeriço, bitter lemon, pepino  
gin, elderflower liqueur, basil leaves, bitter lemon, cucumber

### TROPICAL GIN - 9

gin, sumo laranja, red bull tropical  
gin, orange juice, tropical red bull

## MOCKTAILS

### VIRGIN MOJITO - 5

maracujá ou frutos vermelhos  
passion fruit or red fruits

### CITRONADE MAISON - 5

mistura de citrinos,  
xarope de ervas aromáticas e água com gás  
citrus mix, herbal syrup, sparkling water

### VIRGIN PIÑA-COLADA - 5

sumo de ananas, puré de coco, açúcar  
pineapple juice, coconut puree, sugar

### VIRGIN GIMLET - 5

pepino, sumo de limão, açúcar, água com gás  
cucumber, lemon juice, sugar, sparkling water

## CLASSICS

### CAIPIRINHA - 9

### MARGARITA - 9

### COSMOPOLITAN - 9

### MOJITO - 9

### OLD FASHIONED - 9

bourbon bulleit, angostura, açúcar, zeste de laranja  
bourbon bulleit, angostura, sugar, orange zeste

### BOULEVARDIER - 10

bourbon bulleit, campari, vermouth rosso

### MOSCOW MULE - 9

vodka, sumo de lima, ginger beer  
vodka, lime juice, ginger beer

### PORN STAR MARTINI - 10

vodka, passoa, xarope baunilha, sumo de ananás, puré de maracujá  
vodka, passoa, vanilla syrup, pineapple juice, passion fruit puree

### BASIL SMASH - 10

gin, cointreau, sumo limão, sumo ananás, açúcar, manjeriço  
gin, cointreau, lemon juice, pineapple juice, sugar, basil leafs

### CUCUMBER GIMLET - 9

gin, pepino, sumo de limão, açúcar, água com gás  
gin, cucumber, lemon juice, sugar

### AMARETTO SOUR - 9

amaretto disarone, sumo limão, clara d'ovo  
amaretto disarone, lemon juice, egg white

## VINHO BRANCO / WHITE WINE

### VERDE

QUINTA DE MELGAÇO Verde - 6,5 / 22

Alvarinho

### TRÁS-OS-MONTES

TERRAS DE MONGADOURO RESERVA - 8 / 32

Viosinho e Gouveio

### DOURO

FRONTEIRA Douro - 5 / 18

Códega do Larinho, Rabigato, Viosinho e Gouveia

QUINTA CASTELARES Douro - 6 / 19

Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio

TERRAS DO GRIFO RESERVA - 8 / 32

Viosinho, Rabigato, Gouveio Real, Malvasia Fina

### DÃO

CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES - 45

Encruzado

### PENÍNSULA DE SETÚBAL

DSF PRIVATE COLLECTION - 7 / 30

José Maria da Fonseca

Sauvignon blanc

### ALENTEJO

CARICATURA - 6 / 21

Antão vaz, Encruzado

## VINHO TINTO / RED WINE

### DOURO

FRONTEIRA - 5 / 18

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Sousão

QUINTA CASTELARES - 5,5 / 19

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional

ARRIBAS DO DOURO RESERVA - 7 / 32

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

### ALENTEJO

MONTE DAS SERVAS - 6 / 22

Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah

CARICATURA - 6 / 19

Touriga nacional e Syrah

## VINHO ROSÉ / ROSÉ WINE

QUINTA DE CASTELARES Douro - 5 / 20

Touriga Nacional

## VINHO ESPUMANTE / CHAMPAGNE

SÃO DOMINGOS BLANC DE BLANC Bairrada - 26

Bical, Maria Gomes

MOËT CHANDON BRUT IMPERIAL - 85

## SANGRIAS

BRANCA white - 23

TINTA red - 23

ESPUMANTE sparkling - 25

licor beirão, polpa maracujá, limão, espumante

licor beirão, passion fruit puree, lemon, sparkling wine

GEOMÉTRICA - 26

porto ruby, gin, frutos vermelhos, canela, espumante

ruby port wine, red fruits, cinnamon, sparkling wine

## PRESSÃO

### DRAFT BEER

HEINEKEN 25CL - 3

HEINEKEN 50CL - 6

### CIDER

BANDIDA DO POMAR 40CL - 5

## CERVEJA GARRAFA

### BOTTLED BEER

HEINEKEN 33CL - 4

SUPER BOCK 0.0° 33CL - 4

SAGRES BOÉMIA 33CL - 3,5

SUPER BOCK STOUT 33CL - 4

SUPER BOCK MINI 25CL - 2,5

DESPERADOS 33CL - 4

## ÁGUAS & REFRIGERANTES

### WATER & SOFTS

ÁGUA SEM GÁS - still water 0.50CL - 3

ÁGUA COM GÁS - sparkling water 75CL - 4

ÁGUA COM GÁS - sparkling water 25CL - 3

COCA-COLA - 3

COCA-COLA ZERO - 3

7 UP - 3

ICE TEA LIMÃO - lemon ice tea - 3

ICE TEA PÊSSEGO - peach ice tea - 3

SUMOL LARANJA - orange soda - 3

ÁGUA TÓNICA - tonic water - 3

GINGER BEER - 3

GINGER ALLE - 3

## COCKTAIL APERITIVO

NEGRONI - 9  
NEGRONI SBAGLIATO - 9  
AMERICANO - 8  
APEROL SPRITZ - 8  
HUGO SPRITZ - 8

## VERMUTES & LICORES

MARTINI ROSSO - 5  
MARTINI BIANCO - 5  
BAILEYS - 5  
LICOR BEIRÃO - 5  
LIMONCELLO - 5  
AMARETTO - 5  
SAMBUCA RAMAZZOTTI - 5  
GINJA - 5  
PIMM'S - 5  
RICARD - 5  
COINTREAU - 5  
GRAND MARNIER - 7  
CAMPARI - 5  
JAGERMEISTER - 5

## VODKA

ERISTOF - 7  
GREY GOOSE - 12  
VODKA RED BULL - 11

## RUM

HAVANNA CLUB - 7  
HAVANNA ESPECIAL - 7  
DIPLOMÁTICO - 11  
DON PAPA - 11  
BUMBU - 11

## TEQUILLA

JOSÉ CUERVO - 7  
DON JULIO - 12

## MEZCAL / PISCO

MONTE LOBOS MEZCAL - 14  
EL GOBERNADOR PISCO - 12

## WHISKY

JAMESON - 7  
BALLANTINES - 7  
JACK DANIELS - 8  
CHIVAS - 8  
BULLEIT BOURBON - 8  
CHIVAS - 8  
MACALLAN - 12  
NIKKA FROM THE BARREL - 12

## GIN

GORDONS - 8  
SHARISH - 10  
MONKEY - 12  
BOTANIST - 9  
BROOKMANS - 9  
HENDRIKS - 9  
NORDES - 9  
BULLDOG - 9  
TANQUERAY - 9

## AGUARDENTES

MACIEIRA - 4  
CRF - 6

## VINHO DO PORTO PORT WINE

TAYLOR'S TAWNY - 5  
TAYLOR'S EXTRA WHITE - 5

## CAFETARIA / COFFE

CAFÉ - expresso - 2,5  
CAFÉ DUPLO - doble expresso - 4  
DESCAFEINADO - 2,5  
decaffeinated expresso  
CHÁ - tea - 2,5