



Find us on Facebook
<https://www.facebook.com/modecima>



M^{cima} de



TAPAS & BAR

Comidas

Dishes

Speisen

Plats

WiFi: Access2Moinho!

Entradas

Tapas

Pão Veg	1,40€
Azeitonas Veg	0,80€
Pasta de sardinha / Manteiga	0,50€
Cenouras algarvias Veg	1,50€
Cenouras temperadas com azeite, vinagre, salsa e alho	
Paté caseiro de atum	1,90€
Melão com presunto	6,00€
Salgados	1,50€
Pastel de bacalhau ou rissol de camarão	

Sopas

Sopa de legumes Veg	2,80€
Gaspacho Veg	3,50€
Sopa fria de tomate e pepino com croutons	

Saladas

Salada vegetariana Veg	6,80€
Salada de alface, cenoura, milho, cebola, rúcula, rebentos de soja, pedacinhos de maçã e tomate cereja	
Salada de salmão com melão	8,90€
Salada de alface, salmão fumado, rúcula, melão, queijo feta e tomate	
Salada Cores das salinas Veg	7,50€
Salada de alface, beterraba, rúcula, queijo feta e pera	
Salada de Cuscuz Veg	4,90€
Salada de cuscuz com pimentos vermelhos, tomates, cebolinho e salsa – ligeiramente picante	

Tapas

Cabra doce Veg	6,90€
Queijo gratinado de cabra com mel, maçã e nozes	
Surpresa de curgete Veg	6,50€
Curgete frita recheada com queijo fresco, tâmara e noz	
Explosão de Camarão	6,90€
Camarão frito com alho e piri-piri	
Tábua de queijos Veg	6,50€
Queijo de ovelha, mistura e camembert com doce de abóbora e pão árabe frito	
Tábua de enchidos	6,00€
Enchidos e presunto	

Tártaro de salmão	6,90€
Salmão fumado com abacate e maionese de mostarda acompanhado de pão tipo árabe frito	
Naan com aromas da horta	6,80€
Legumes salteados em cama de pão Veg naan caseiro	
Muxama com Kick	8,50€
Atum seco com queijo fresco, alho, azeite e orégãos	
Biqueirão envinagrado	6,00€
Biquerão envinagrado em cama de rúcula regado com azeite e alho	
Torrão de cavala	5,90€
Pão torrado regado com azeite e alho, pimentos vermelhos assados, cavala e cebola roxa	
Polvo à marinheiro em jangada de pão de antigamente	7,90€
Polvo às rodelas frito em azeite e aromatizado com especiarias servido em cima de pão caseiro de erva-doce e salada	
Camembert apaixonado para partilhar Veg	7,50€
Queijo Camembert no forno com compota caseira de framboesa servido com tostinhas	
Folhado caseiro de anchovas	6,30€
Folhado de anchovas com mozzarella derretida e rúcula	
Tiras de Choco	6,20€
Tiras, salada e maionese de alho	
Barcas frescas com biqueirão	6,50€
Alface recheada com biqueirão, alcaparras e couve roxa em vinagrete	
Panadinhos de frango	6,00€
Bifinhos de frango panado com batata-doce frita, maionese ou molho cocktail	
Nuggets	5,30€
Nuggets de frango com batatas fritas, maionese ou molho cocktail	
Linguiça de porco preto	5,60€
Linguiça de porco preto assada com pão	
Asinhas de frango picantes	7,00€
Asinhas fritas com salada e molho barbecue	
Batata(-doce) frita Veg	2,00€
Uma dose de batata ou batata-doce frita	

Starters

Tapas

Pão / Bread Veg	1,40€
Azeitonas / Olives Veg	0,80€
Pasta de sardinha / Manteiga	0,50€
Sardines paste / Butter	
Cenouras algarvias Veg	1,50€
Carrots tempered with olive oil, vinegar, parsley and garlic	
Paté caseiro de atum	1,90€
Home-made tuna paste	
Melão com presunto	6,00€
Melon served with raw ham	
Salgados	1,50€
Cod fish fritters or shrimp patty	

Soups

Vegetable soup Veg	2,80€
Gaspacho Veg	3,50€
Cooled soup of tomato and cucumber with croutons	

Salads

Salada vegetariana Veg	6,80€
Salad with lettuce, carrot, corn, onion, apple, rocket, bean sprout and tomato	
Salada de salmão com melão	8,90€
Salad with lettuce, smoked salmon, rocket, melon, feta cheese with herbs and tomato	
Salada Cores das salinas Veg	7,50€
Salad with lettuce, beetroot, rocket, feta cheese and pear	
Salada de Cuscuz	4,90€
Salad with couscous, fresh red pepper, fresh tomato and spring onion – slightly spicy	

Tapas

Cabra doce Veg	6,90€
Hot goat cheese “au gratin” with honey, apple and walnuts	
Surpresa de curgete Veg	6,50€
Fried courgette filled with cream cheese, dates and walnuts	
Explosão de Camarão	6,90€
Fried prawns with garlic and piri-piri (hot!)	
Tábua de queijos Veg	6,50€
Variation of iberic cheeses made of sheep and cow milk and camembert served with a pumpkin compote and fried arabic bread	
Tábua de enchidos	6,00€
Variation of iberic sausages and ham	

Tártaro de salmão	6,90€
Smoked Salmon tartar with avocado and a mustard-mayonnaise served with fried arabic bread	
Naan com aromas da horta	6,80€
Sauteed seasonal vegetables served on a bed of home-made naan bread Veg	
Muxama com Kick	8,50€
Muxama (dried tuna) with cream cheese, garlic, oregano and olive oil	
Biquerão envinagrado	6,00€
Vinegar pickled anchovies served on a bed of rocket, basted in olive oil and garlic	
Torrão de cavala	5,90€
Mackerels with sweet red pepper, garlic, red onions and olive oil served on toasted bread	
Polvo à marinheiro em jangada de pão de antigamente	7,90€
Slices of octopus fried in olive oil refined with herbs, served on home-made bread and accompanied by a salad	
Camembert apaixonado para partilhar Veg	7,50€
Camembert roasted in the oven accompanied by a home-made raspberry compote served with toasties	
Folhado caseiro de anchovas	6,30€
Home-made strudel with anchovies, runny mozzarella cheese and rocket	
Tiras de Choco	6,20€
Breaded stripes of squid with a small salad and mayonnaise or cocktail sauce	
Barcas frescas com biqueirão	6,50€
Lettuce leaf boat filled with vinegar pickled anchovies, capers and pickled red cabbage	
Panadinhos de frango	6,00€
Breaded chicken scallops with sweet potato chips and mayonnaise or cocktail sauce	
Nuggets	5,30€
Chicken nuggets with chips and mayonnaise or cocktail sauce	
Linguiça de porco preto	5,60€
Grilled Linguiça of the iberic pork served with bread	
Asinhas de frango picantes	7,00€
Spicy Chicken Wings with a salad and barbecue sauce	
Potato/ Sweet potato chips Veg	2,00€

Vorspeisen

Tapas

Pão / Brot Veg	1,40€
Azeitonas / Oliven Veg	0,80€
Pasta de sardinha / Manteiga	0,50€
Sardellenpaste / Butter	
Cenouras algarvias Veg	1,50€
Karotten angemacht mit Olivenöl, Essig, Petersilie und Knoblauch	
Paté caseiro de atum	1,90€
Hausgemachte Thunfischcreme	
Melão com presunto	6,00€
Honigmelone serviert mit rohem Schinken	
Salgados	1,50€
Stockfisch- oder Shrimpspastete	

Suppen

Gemüsesuppe Veg	2,80€
Gaspacho Veg	3,50€
Gekühlte Suppe aus Tomate und Salatgurke mit Croutons	

Salate

Salada vegetariana Veg	6,80€
Vegetarischer Salat mit Karotten, Kopfsalat, Apfel, Mais, Zwiebeln, Rucola, Sojasprossen und Tomaten	
Salada de salmão com melão	8,90€
Salat mit Räucherlachs, Kopfsalat, Rucola, Melone, Fetakäse und Tomaten	
Salada Cores das salinas Veg	7,50€
Salat mit Roter Beete, Kopfsalat, Rucola und Fetakäse	
Salada de Cuscuz Veg	4,90€
Salat mit Couscous, rotem Paprika, frischen Tomaten und Frühlingszwiebel – mit leichter Schärfe	

Tapas

Cabra doce Veg	6,90€
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Apfel und Walnüssen	
Surpresa de curgete Veg	6,50€
Zucchini gefüllt mit Frischkäse, Datteln und Walnüssen	
Explosão de Camarão	6,90€
Shrimps angebraten mit Knoblauch und Piri-piri (scharf)	
Tábua de queijos Veg	6,50€
Variationen von iberischem Käse aus Schaf- und Kuhmilch und Camembert serviert mit Kürbiskompott und frittiertem arabischen Brot	
Tábua de enchidos	6,00€
Variationen von iberischer Wurst und Schinken	

Tártaro de salmão	6,90€
Tartar aus geräuchertem Lachs mit Avocado und einer Senfmayonnaise serviert mit frittiertem arabischen Brot	
Naan com aromas da horta	6,80€
Kurz angebratenes Gemüse serviert auf einem Bett aus hausgemachtem Naan-Brot Veg	
Muxama com Kick	8,50€
Getrockneter Thunfisch auf Frischkäse garniert mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Oregano	
Biqueirão envinagrado	6,00€
In Essig eingelegte Anchovis, serviert auf einem Bett von Rucola und verfeinert mit Knoblauch und Olivenöl	
Torrão de cavala	5,90€
Geröstetes Weißbrot mit Olivenöl, gegrilltem roten Paprika, roten Zwiebeln, Knoblauch und Makrelenfilets	
Polvo à marinheiro em jangada de pão de antigamente	7,90€
Scheiben von in Olivenöl frittiertem Oktopus mit Kräutern auf einem selbstgebackenen Brot serviert mit einem Salat	
Camembert apaixonado para partilhar Veg	7,50€
Camembert aus dem Ofen mit einem selbstgemachten Himbeerkompott serviert auf Toasties	
Folhado caseiro de anchovas	6,30€
Hausgemachte Blätterteigtasche gefüllt mit Anchovis, geschmolzenem Mozzarella und Rucola	
Tiras de Choco	6,20€
Panierte Streifen vom Tintenfisch mit kleinem Salat und Mayonnaise oder Cocktail-Sauce	
Barcas frescas com biqueirão	6,50€
Salatschiffchen gefüllt mit in Essig eingelegten Anchovis, Kapern und frischen Rotkohl	
Panadinhos de frango	6,00€
Panierte Hähnchenschnitzel mit Süßkartoffel-Pommes Frites und Mayonnaise oder Cocktail-Sauce	
Nuggets	5,30€
Chicken nuggets mit Süßkartoffel-Pommes-Frites und Mayonnaise oder Cocktail-Sauce	
Linguiça de porco preto	5,60€
Gegrillte Linguiça vom iberischen Schwein serviert mit Brot	
Asinhas de frango picantes	7,00€
Feurige Chicken-Wings knusprig gebraten mit Salat und Barbecue-Sauce	
Pommes Frites Veg	2,00€
Pommes frites aus Kartoffel oder Süßkartoffel	

Entrées

Tapas

Pão / Pain Veg	1,40€
Azeitonas / Olives Veg	0,80€
Pasta de sardinha / Manteiga	0,50€
Pâté de sardine	
Cenouras algarvias Veg	1,50€
Carottes avec du huile d'olive et vinaigre, persil et ail	
Paté caseiro de atum	1,90€
Pâte de thon faite à la maison	
Melão com presunto	6,00€
Melon avec du jambon	
Salgados	1,50€
Beignets de morue ou rissolee de crevettes	

Soupes

Soupe aux légumes Veg	2,80€
Gaspacho Veg	3,50€
Soupe froide aux tomates et concombres avec croûtons	

Salade

Salada vegetariana Veg	6,80€
Laitue, carotte, mais, oignon, germe de soja, roquette et tomate et petite morceaux de pomme	
Salada de salmão com melão	8,90€
Saumon fumé, laitue, roquette, melon, fromage feta et tomate	
Salada Cores das salinas Veg	7,50€
Salade de laitue, roquette, betterave, fromage feta et poire	
Salada de Cuscuz	4,90€
Salade de couscous, tomate, piments rouge et ciboule – légèrement épicé	

Tapas

Cabra doce Veg	6,90€
Fromage de chèvre gratiné au miel, pomme et noix	
Surpresa de curgete Veg	5,90€
Courgette frite fourrée au fromage frais, datte et noix	
Explosão de Camarão	6,90€
Crevettes frites avec ail et piri piri	
Tábua de queijos Veg	6,50€
Planche de fromage de lait de brebis et vache et camembert servi avec confiture de citrouille et pain arabe fritte	
Tábua de enchidos	6,00€
Planche de charcuteries ibérique	

Tártaro de salmão	6,90€
Tartare de saumon fumé avec avocat et mayonnaise-moutard servi avec du pain arabe frit	
Naan com aromas da horta	6,80€
Légumes saisonnier sautés sur un lit de pain naan fait maison Veg	
Muxama com Kick	8,50€
Thon sec avec fromage frais, ail, huile d'olive et origan	
Biquerão envinagrado	6,00€
Anchois aux vinaigre sur roquette arrosé avec d'huile d'olive et d'ail	
Torrão de cavala	5,90€
Maquereaux blancs aux piments rouge rôtis, ail, oignon rouge et huile d'olive sur pain grillé	
Polvo à marinheiro em jangada de pão de antigamente	7,90€
Tranches de poulpe frites dans l'huile d'olive garni d'herbes servi sur pain maison et une salade	
Camembert apaixonado para partilhar Veg	7,50€
Camembert cuit au four avec compote de framboises maison servi avec toasties	
Folhado caseiro de anchovas	6,30€
Pâte feuilletée maison farcies aux anchois, mozzarella fondue et roquette	
Tiras de Choco	6,20€
Ruban de calmars panées, salade petite et mayonnaise/sauce cocktail	
Barcas frescas com biqueirão	6,50€
Bateaux fraîches avec anchois laitue farcie au chou rouge en vinaigrette et anchois	
Panadinhos de frango	6,00€
Escalopes pannées de poulet avec chips de patate douce	
Nuggets	5,30€
Chicken nuggets avec chips de patate douce et mayonnaise/sauce cocktail	
Linguiça de porco preto	5,60€
Linguiça de porc ibérique grillé servi avec du pain	
Asinhas de frango picantes	7,00€
Ailes de poulet épicées avec une petite salade et sauce barbecue	
Pommes Frites Veg	2,00€
Chips de pomme de terre ou chips de patate douce	



TAPAS & BAR

Sobremesas

Desserts
Nachtsische
Les desserts

2,90€

Doce da Casa *(Pudim de baunilha, com bolacha embebida em café e chantilly)*

Home made Portuguese vanilla-tiramisu with whipped cream
Hausgemachtes portugiesisches Vanilletiramisu mit Schlagsahne
Pudding à la vanille avec craquelins au café et chantilly fait maison

Mousse caseira de Manga

Home made mango mousse
Hausgemachtes Mangomousse
Mousse à la mangue fait maison

Cheesecake com framboesas

Cheese cake with raspberries
Käsekuchen mit Himbeeren
Cheese-Cake aux Framboises

Torta de chocolate

Juicy chocolate cake
Saftiger Schokoladenkuchen
Gâteau au chocolat

Torta de bolacha

Waffle pie with caramel
Keksschichtkuchen mit Karamell
Tarte des gaufrettes au caramel

Torta de laranja

Juicy orange cake
Saftige Orangenrolle
Gâteau à l'orange

Torta de noz

Walnut cake
Walnusskuchen
Gâteau aux noix

Melão

Melon
Honigmelone
Melon

Laranja descascada

Peeled orange
frische Orange
Orange

Os preços apresentados incluem iva à taxa em vigor.

Os produtos alimentares, não embalados, uma vez escolhidos e entregues consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. DL 10/2015 de 16 de Janeiro

Gin

Gordon's (5cl) C/ Água Tônica Schweppes 5,50€

Temos uma grande variedade de Gins premium com água tônica premium. Peça a nossa lista de preços e escolha o seu preferido.

Rum

Rum novo - Bacardi (5cl) 4,50€

Capitan Morgan (5cl) 4,50€

Rum 3 anos - Mulata (5cl) 4,00€

Rum 7 anos - Mulata (5cl) 5,00€

Whiskey

JB (novo, 5cl) 4,00€

Cutty Sark (novo, 5cl) 4,00€

Famous Grouse (novo, 5cl) 4,00€

Johnnie Walker Red (novo, 5cl) 4,00€

Logan (5cl) 4,50€

JB reserva 15 anos (velho, 5cl) 4,50€

Cardhu (single malt, 5cl) 6,00€

Jameson (single malt, 5cl) 4,50€

Johnnie Walker Black (5cl) 5,50€

Jack Daniels (5cl) 5,00€

Brandy

Macieira (5cl) 3,50€

Constantino (5cl) 3,50€

Dom Cristina (5cl) 3,50€

Aguardentes

CR&F (5cl) 4,50€

Aliança velha (5cl) 4,50€

Medronho (5cl) 4,50€

Aguardente figo (5cl) 3,50€

Vodka

Smirnoff Red (5cl) 4,00€

Moskovskaya (5cl) 3,50€

Tequila

Sierra Branca (5cl) 4,00€

Cocktails

Caipirinha / Caipiroska 5,50€
(Cachaça, lima, açúcar) (Vodka, lima, açúcar)

Caipirinha / Caipiroska (Manga / ananás) 5,50€

Tequila Sunrise 6,00€
(Tequila, sumo de laranja, grenadine)

Mojito (Rum branco, lima, menta, açúcar) 5,50€

Mojito (Manga / ananás) 5,50€

Cuba libre (Cola, rum branco) 5,00€

Long Island Ice Tea 7,00€
(Vodka, Gin, Rum, Tequila, Triple Sec, Limão, Cola)

Pina Colada (Rum, Batida de Coco, Sumo de Ananás) 6,00€

Cocktails Sem Álcool

Caipirinha/Caipiroska/Pina Colada 4,50€



Access2Moinho!

Os preços apresentados incluem IVA à taxa em vigor

Não temos Multibanco



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. DL 10/2015 de 16-1

M^cima de

TAPAS & BAR

Carta de Bebidas



Cafés / Chás

Café expresso	0,80€
Café duplo	1,60€
Garoto	0,80€
Carioca	0,70€
Descafeinado	0,90€
Meia de leite / Galão	1,50€
Abatanado / Café americano	1,20€
Cappuccino	2,20€
Latte macchiato	2,20€
Café com natas	2,50€
Irish Coffee	5,50€
Leite com chocolate	1,50€
Chá	1,00€
Carioca de limão	0,70€

Refrigerantes / Sumos

Água lisa (33cl)	1,00€
Água lisa (50cl)	1,20€
Água lisa (1,5l)	2,30€
Água com gás (25cl)	1,30€
Água com sabores (25 cl)	1,50€
Água com gás (75cl)	2,50€
Refrigerante lata (33cl)	
Sumol, Coca Cola, 7up, IceTea	1,70€
Água tônica, GingerAle	1,60€
Compal	1,60€
Apfelschorle (25cl)	
Sumo de maçã com água com gás	2,00€
Sumo de laranja natural (25cl)	2,50€
Limonada (25cl)	2,50€

Cervejas

Imperial	1,30€
Caneca de cerveja	2,50€
Sagres, SuperBock garrafa	1,50€
Cerveja sem álcool	1,50€
Panaché	1,30€
SuperBock Preta	1,50€

Aperitivos

Martini tinto / branco / seco (5cl)	3,50€
Vinho do Porto tinto / branco (5cl)	3,00€
Ricard (5cl)	4,00€
Jägermeister (5cl)	4,00€
Campari (5cl)	4,00€
Moscatel (5cl)	3,00€

Vinhos**Sugestão da Casa** (branco, tinto, rosé)

Copo (0.20L)	2,50€
Garrafa (0.75L)	9,00€

Sangria (1l)

Branca ou Tinta	11,50€
Espumante	13,50€

Tintos

	(0,37L)	(0,75L)
Quinta De La Rosa (Douro)		18,00€
Carqueijal (Douro)	7,00€	11,00€
Cortes de Cima syrah (Alentejo)		23,50€
Dona Maria (Alentejo)		16,50€
João Clara (Algarve)		17,90€
Albermoas Reserva (Alentejo)		11,50€
Castelo d'Alba (Douro)		9,50€
Quinta de Saes (Dão)		16,00€
Quinta da Tor 17º (Algarve)		15,00€

Branços

	(0,37L)	(0,75L)
Quinta De La Rosa (Douro)		15,50€
Carqueijal (Douro)	7,00€	11,00€
Dona Maria (Alentejo)		16,50€
João Clara (Algarve)		15,40€
Castelo d'Alba (Douro)		9,50€
Planalto (Douro)		12,50€
Quinta de Saes (Dão)		15,40€
Sauvignon Blanc Mar da Palha (Lisboa)		15,50€
Chardonnay Quinta de Chocapalha (Lisboa)		17,80€
Ameias (Setúbal)		12,00€

Verdes

	(0,75L)
Casal Garcia	9,50€
Allo - Soalheiro	12,00€
Quinta da Raza	12,50€

Rosés

João Clara (Algarve)	14,50€
Carqueijal (Douro)	12,00€
Monte das Talhas (Alentejo)	10,00€
Quinta de Saes (Dão)	15,40€

Espumantes

Sidónio de Sousa Bruto	14,00€
Sidónio de Sousa Rosé	14,00€
Plexus Rosé	9,00€

Licores

Brandy mel (5cl)	3,50€
Licor Beirão (5cl)	3,50€
Tijuaná (5cl)	3,50€
Baileys (5cl)	4,00€
Amêndoa amarga (5cl)	3,00€
Cálice de Ginjinha (5cl)	4,00€
Malibu	4,00€
Limoncello (5cl)	4,50€
Batita de Coco Magaroca	3,50€
Licor Triple-Sec Dom Peres	3,00€

Os preços apresentados incluem iva à taxa em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
DL 10/2015 de 16-1



Access2Moinho!

Não temos Multibanco





Find us on Facebook
<https://www.facebook.com/modecima>



M^cima de

TAPAS & BAR

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. DL 10/2015 de 16 de Janeiro

Os produtos alimentares, não embalados, uma vez escolhidos e entregues consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções

Os preços apresentados incluem iva à taxa em vigor

All unpackaged foods once handed out to the client cannot be returned or exchanged.

No plate, food or drink, including the starters/appetizers, can be charged if not requested by the customer or by this made unusable. DL 10/2015 de 16 de Janeiro

All prices include the legal VAT rate

Alle nicht verpackten Lebensmittel, können nicht zurückgenommen oder umgetauscht werden, sobald sie dem Kunden übergeben wurden

Nicht bestellte oder unberührte Lebensmittel dürfen dem Kunden nicht berechnet werden. DL 10/2015 de 16 de Janeiro

Alle Preise beinhalten den aktuellen Mehrwertsteuersatz

Tous les aliments non emballés remis au client ne peuvent être retournés ou échangés

Cucun plat, nourriture ou boisson, compris aussi le couvert, peut être facturée si le client ne l'a pas commandé ou si le client le a fait immangeable. DL 10/2015 de 16 de Janeiro

Tous les prix incluent le taux légal de TVA

Não temos MultiBanco

We cannot accept bank cards

Keine Kartenzahlung möglich

**Nous ne pouvons pas
accepter de cartes bancaires**

