



Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte unser Personal.

Português

English

Français

Español

Deutsch

## BELEGTE BROTE

<b>TRADITIONELLER RINDERBRATEN</b>	4.90 €
Handwerklich gebratener Rinderbraten, nach klassischem Familienrezept zubereitet.	
<b>RINDERBRATEN MIT KÄSE</b>	5.00 €
Saftiger Rinderbraten kombiniert mit einer großzügigen Schicht schmelzendem Käse.	
<b>RINDERBRATEN, SALAT UND TOMATE</b>	4.90 €
Rinderbraten serviert mit knackigem Salat und frischen Gartentomaten.	
<b>PANIERTES HÄHNCHEN</b>	4.90 €
Hausgemachtes paniertes Hähnchenfilet mit Salat und Tomate auf frischem Brot.	
<b>AZOREN (PREMIUM-THUNFISCH)</b>	4.50 €
Erstklassiger Thunfisch mit frischem Salat, Tomaten und cremiger Mayonnaise.	
<b>AROEIRA (RÄUCHERLACHS)</b>	5.00 €
Premium-Räucherlachs mit Frischkäse, knackigem Salat und Tomate.	

<b>ATLANTIK-SARDINE</b>	<b>4.90 €</b>
Auserlesene Sardinenkonserve mit Salat, gerösteter Paprika und Tomate.	
<b>SALOIA (FRISCHKÄSE)</b>	<b>3.50 €</b>
Regionaler Frischkäse mit Salat, Tomaten, Balsamico und Oregano.	
<b>BAIRRO ALTO (WARM)</b>	<b>4.90 €</b>
Gouda-Käse, Schinken und Oregano, serviert mit unseren knusprigen Chips.	
<b>ALENTEJO-ART (WARM)</b>	<b>4.90 €</b>
Ausgewählter Käse, feiner Schinken, Tomate und Oregano mit knusprigen Chips.	
<b>VILAR (WARM)</b>	<b>4.90 €</b>
Gouda-Käse, traditionelle "Paiola"-Wurst, Tomate und Oregano mit Chips.	
<b>TERREIRO (WARM)</b>	<b>4.90 €</b>
Gouda-Käse, regionale Grieben, Salat und Tomate mit knusprigen Chips.	
<b>ALFACINHA (KLASSISCH)</b>	<b>3.50 €</b>
Schinken und Käse mit erntefrischem Salat und Tomaten.	
<b>TRANSMONTANA (SCHINKEN)</b>	<b>3.50 €</b>
Frisch geschnittener portugiesischer Schinken mit Salat und Tomaten.	
<b>SERRANA (GRIEBEN)</b>	<b>3.50 €</b>
Knusprige regionale Grieben, serviert mit frischem Salat und Tomaten.	
<b>BEIRENSE (PAIOLA)</b>	<b>3.50 €</b>
Traditionelle "Paiola"-Wurst in Scheiben mit Salat und Gartentomaten.	
<b>RUSTIKALER BUTTERTOAST</b>	<b>2.00 €</b>
Dick geschnittenes rustikales Brot, goldbraun geröstet mit feiner Butter.	
<b>BROT MIT BUTTER</b>	<b>1.75 €</b>
Täglich frisch gebackenes Brot, serviert mit erstklassiger Butter.	

**KÄSE-SANDWICH** 2.40 €

Einfaches Sandwich mit großzügigen Scheiben von ausgewähltem Käse.

---

**SCHINKEN-KÄSE-SANDWICH** 2.50 €

Der Klassiker mit Schinken und Käse, serviert auf täglich frischem Brot.

---

**SCHINKENSANDWICH** 2.50 €

Einfaches Sandwich mit ausgewählten Scheiben von Premium-Schinken.

---

**SCHINKEN-SANDWICH (PRESUNTO)** 2.50 €

Traditionelles Sandwich mit fein geschnittenem portugiesischem Rohschinken.

---

**ROHSCHINKEN & KÄSE SANDWICH** 2.80 €

Die perfekte Kombination aus feinstem Rohschinken und ausgewähltem Käse.

---

**PAIO-WURST SANDWICH** 2.50 €

Sandwich mit traditioneller geräucherter "Paio"-Wurst und rustikalem Aroma.

---

**PAIO & KÄSE SANDWICH** 2.80 €

Traditionelle "Paio"-Wurst kombiniert mit ausgewähltem Käse.

---

**PAIOLA-WURST SANDWICH** 2.50 €

Sandwich mit handwerklich hergestellter "Paiola"-Wurst in Scheiben.

---

**PAIOLA & KÄSE SANDWICH** 2.80 €

Handwerkliche "Paiola"-Wurst begleitet von zartem Schmelzkäse.

---

## TOASTS

-

**KÄSETOAST** 4.50 €

Rustikales Toastbrot mit einer großzügigen Schicht geschmolzenem Käse.

---

**GEMISCHTER TOAST** 4.50 €

Der unumgängliche Klassiker: rustikales Brot mit Schinken und Käse.

---

### **ROHSCHINKEN & KÄSE TOAST**

**4.50 €**

Exquisiter Toast mit feinstem Rohschinken und ausgewähltem Käse.

---

### **PAIOLA & KÄSE TOAST**

**4.50 €**

Handwerklicher Toast mit traditioneller Wurst und geschmolzenem Käse.

---

### **HÄHNCHENTOAST**

**4.90 €**

Saftiges Hähnchen mit Hauswürze und geschmolzenem Käse.

---

### **THUNFISCHTOAST**

**4.80 €**

Erstklassiger Thunfischtoast mit spezieller hausgemachter Würze.

---

### **SARDINENTOAST**

**4.90 €**

Toast mit auserlesenen Sardinen und einem Hauch von Oregano.

---

### **LACHSTOAST**

**5.50 €**

Exquisiter Räucherlachstoast mit feinem Frischkäse.

---

### **PAI JÚLIO SPEZIAL-TOAST**

**5.00 €**

Salat, Zwiebeln, Tomaten, Oregano und zwei Zutaten nach Ihrer Wahl.

---

## **HERZHAFTE SNACKS**

-

### **STOCKFISCH-KÄSE-KROKETTE**

**2.50 €**

Die perfekte Balance zwischen Stockfisch und einem schmelzenden Käsekern.

---

### **STOCKFISCH-KROKETTE**

**1.80 €**

Frittiertes Gold: der klassische Stockfisch-Kuchen mit Tradition.

---

### **SPANFERKEL-RISSOL**

**1.80 €**

Handgefertigte Teigtasche gefüllt mit saftigem Spanferkelbraten.

---

<b>GARNELEN-RISSOL</b>	<b>1.80 €</b>
Ein Küstenklassiker: cremige Garnelenfüllung in knusprigem Teig.	
<b>FLEISCHKROKETTE</b>	<b>1.80 €</b>
Hausgemachte Fleischkrokette mit weichem Kern und perfekter Kruste.	
<b>HÄHNCHENSCHENKEL</b>	<b>2.00 €</b>
Paniertes und frittiertes Hähnchenbein, außen knusprig und innen saftig.	
<b>SCHINKEN-KÄSE-GEBÄCK</b>	<b>1.80 €</b>
Traditioneller Snack mit der klassischen Schinken-Käse-Füllung.	
<b>WURST-SNACK</b>	<b>1.80 €</b>
Herzhafter Snack: ausgewählte Wurst in frittiertem Teig.	
<b>GEMISCHTE SALZIGE SNACKS</b>	<b>1.80 €</b>
Eine sorgfältige Auswahl unserer besten frittierten Snacks des Tages.	
<b>GEMISCHTE BLÄTTERTEIGTASCHE</b>	<b>1.90 €</b>
Leichtes, knuspriges Blätterteiggebäck mit Schinken und Käse.	
<b>FLEISCH-BLÄTTERTEIGTASCHE</b>	<b>2.00 €</b>
Ofenspezialität: Blätterteiggebäck mit würziger Fleischfüllung.	
<b>WURST-BLÄTTERTEIGROLLE</b>	<b>1.90 €</b>
Goldene Blätterteigrolle mit hochwertiger Wurstfüllung.	
<b>HÄHNCHEN-BLÄTTERTEIGTASCHE</b>	<b>1.90 €</b>
Knuspriges Gebäck mit cremiger Hähnchen-Kräuter-Füllung.	
<b>SPINAT-BLÄTTERTEIGTASCHE</b>	<b>1.90 €</b>
Feine vegetarische Option: Blätterteig mit frischem Blattspinat.	
<b>SPECK-EI-BLÄTTERTEIGTASCHE</b>	<b>2.50 €</b>
Herzhafte Kombination aus Speck und Ei in feinem Blätterteig.	

<b>SPINAT-CHERRYTOMATEN-GEBÄCK</b>	<b>2.50 €</b>
Frische Kirschtomaten und milder Spinat in Blätterteig.	
<b>RIESENHUND (HOT DOG)</b>	<b>2.00 €</b>
Herzhafte und sättigende Option mit fluffigem Teig und Wurst.	
<b>HAUSBROT</b>	<b>1.80 €</b>
Unser Spezialbrot, täglich mit handwerklichem Geschick gebacken.	
<b>EMPADAS (PASTETCHEN)</b>	<b>1.80 €</b>
Kleine Schätze aus Mürbeteig mit traditionellen Füllungen.	
<b>HÄHNCHENPASTETE</b>	<b>2.50 €</b>
Individuelle Pastete mit hausgemachtem Teig und Hähnchenfüllung.	
<b>THUNFISCHPASTETE</b>	<b>2.50 €</b>
Individuelle Pastete gefüllt mit Thunfisch und feinen Gewürzen.	
<b>BOCATA-EMPANADA</b>	<b>3.40 €</b>
Herzhafte Empanada mit reichhaltiger Füllung nach iberischer Art.	
<b>EIERGERICHTE</b>	-
<b>RÜHREI MIT FRÜCHTEN</b>	<b>4.90 €</b>
Exotische und gesunde Fusion: Eier mit süßen Früchten der Saison.	
<b>RÜHREI MIT SPECK</b>	<b>4.90 €</b>
Der herz hafte Klassiker: cremiges Rührei mit knusprigem Speck.	
<b>RÜHREI MIT SPECK UND TOMATE</b>	<b>4.90 €</b>
Rührei verfeinert mit frischen Tomaten und Speckaroma.	
<b>SPIEGELEI MIT SPECK</b>	<b>4.50 €</b>

Ein perfekt gebratenes Ei serviert mit knusprigem Speck.

---

### **AVOCADO-EI-GENUSS**

**5.50 €**

Nahrhafter Brunch: Avocado, Ei, Honig und knackige Nüsse.

---

### **RÜHREI MIT SCHINKEN**

**4.90 €**

Frische Eier vom Bauernhof, gebraten mit feinen Rohschinkenstreifen.

---

## **GEBÄCK**

-

### **MANDEL-EI-"PAMPILHO"**

**2.50 €**

Süße Exzellenz: feiner Teig mit cremiger Mandel-Ei-Füllung.

---

### **SCHOKOLADEN-"PAMPILHO"**

**2.50 €**

Traditioneller Pampilho mit intensiver Premium-Schokofüllung.

---

### **PASTEL DE NATA**

**1.50 €**

Portugals Ikone: knuspriges Blätterteigtörtchen mit Karamellcreme.

---

### **EINFACHER MUFFIN**

**1.80 €**

Lockerer, leichtes Gebäck, ideal für jede Tageszeit.

---

### **MANDEL-QUEIJADA**

**1.80 €**

Handwerkliches Törtchen mit dem reichen Geschmack der Mandel.

---

### **FRISCHKÄSE-QUEIJADA**

**1.80 €**

Die Zartheit von regionalem Frischkäse in einem edlen Gebäck.

---

### **MILCH-QUEIJADA**

**1.80 €**

Ein Geschmack der Kindheit: cremiges Törtchen mit frischer Milch.

---

### **BOHNEN-QUEIJADA**

**1.80 €**

Ein besonderes Geschmackserlebnis: einzigartige Textur in Tradition.

---

<b>ORANGEN- ODER ZITRONEN-QUEIJADA</b>	<b>1.80 €</b>
Die Spritzigkeit von Zitrusfrüchten in einem frischen Gebäck.	
<b>ÉVORA-QUEIJADA</b>	<b>1.80 €</b>
Der authentische Geschmack des Alentejo in diesem regionalen Törtchen.	
<b>KAROTTEN-SCHOKO-QUEIJADA</b>	<b>2.00 €</b>
Moderne Kombination aus süßer Karotte und feiner Schokolade.	
<b>SCHOKOLADENSALAMI</b>	<b>1.80 €</b>
Der Favorit für jedes Alter: Schokolade mit knusprigen Keksstücken.	
<b>FOFOS DE BELAS</b>	<b>2,20 €</b>
Zuckerwolke: traditionelles, unglaublich leichtes Biskuitgebäck.	
<b>PATA DE VEADO</b>	<b>2,20 €</b>
Klassisches Gebäck mit Biskuitteig, Eiercreme und Kokos.	
<b>MILHOJAS (BLÄTTERTEIGKUCHEN)</b>	<b>2,20 €</b>
Unzählige Schichten knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme.	
<b>KUCHENSTÜCK</b>	<b>1.80 €</b>
Ein großzügiges Stück unserer täglich hausgebackenen Kuchen.	
<b>BOM BOCADO</b>	<b>1.80 €</b>
Ein Stück Himmel aus Milch, Eiern und traditionellem Wissen.	
<b>OBSTTORTE</b>	<b>2.50 €</b>
Mürbeteigboden mit Creme und einer Auswahl an frischen Früchten.	
<b>SAHNPUDDING-TORTE</b>	<b>2.50 €</b>
Großzügige Torte mit der cremigen Füllung des Pastel de Nata.	
<b>MANDELTORTE</b>	<b>2.50 €</b>
Für Liebhaber: Torte mit knusprig karamellisierten Mandeln.	

<b>PÃO DE DEUS (GOTTESBROT)</b>	<b>1.80 €</b>
Göttliches Brioche-Brot mit einer großzügigen Kokosschicht.	
<b>REISKUCHEN</b>	<b>1.80 €</b>
Der portugiesische Klassiker: fluffiger Reiskuchen mit Zuckerkruste.	
<b>TIGELADAS</b>	<b>2.50 €</b>
Im Steinofen gebackene Eierspezialität mit Zimtaroma.	
<b>SCHACHBRETTKUCHEN</b>	<b>2.50 €</b>
Künstlerischer Kuchen mit perfekten Schichten aus Aroma und Farbe.	
<b>MIMOS</b>	<b>2.50 €</b>
Kleine, feine Gebäckdelikatessen, ideal zum Kaffee.	
<b>BRIGADEIRO</b>	<b>2.50 €</b>
Die berühmte Schokoladen-Kondensmilch-Praline mit Streusel.	
<b>SCHOKOMUFFIN</b>	<b>2.50 €</b>
Saftiger, intensiver Muffin mit bester Schokolade gebacken.	
<b>ZITRONENMUFFIN</b>	<b>2.50 €</b>
Zitrusfrische in einem leichten und fluffigen Muffin.	
<b>PASTELARIA-AUSWAHL</b>	<b>2.50 €</b>
Vielfältige Auswahl unserer besten Kreationen aus der Vitrine.	
<b>SIRICAIA</b>	<b>2.50 €</b>
Alentejanische Raffinesse: Eier-Milch-Dessert mit Zimt.	
<b>KEKSKASQUADRATE</b>	<b>2.50 €</b>
Schichten aus Maria-Keks und sanfter Creme – ein Seelenschmeichler.	
<b>CROISSANT</b>	<b>1.80 €</b>
Französisches Butter-Blätterteig-Croissant, sehr knusprig.	

<b>SCHOKOCROISSANT</b>	2.00 €
Unser knuspriges Croissant gefüllt mit dunkler Schokoladencreme.	
<b>EIERCREME-CROISSANT</b>	2.00 €
Knuspriges Croissant mit der klassischen süßen Eiercremefüllung.	
<b>GEMISCHTES CROISSANT</b>	2.50 €
Herzhafte Variante: Croissant mit Käse und Schinken.	
<b>GEPRESSTES CROISSANT</b>	3.00 €
Gepresst und getoastet für ein extra knuspriges Ergebnis.	
<b>TAPAS</b>	-
<b>BROTKORB</b>	2.00 €
Korb mit einer Auswahl an täglich frischen, regionalen Brotsorten.	
<b>KNOBLAUCH-OLIVENÖL-BROT</b>	4.50 €
Geröstetes rustikales Brot, verfeinert mit nativem Olivenöl und Knoblauch.	
<b>HONIG-OLIVENÖL-BROT</b>	4.50 €
Geröstetes rustikales Brot mit nativem Olivenöl und einem Hauch Honig.	
<b>MARINIERTE OLIVEN</b>	3.00 €
In aromatischen Kräutern und hausgemachter Marinade eingelegte Oliven.	
<b>FRISCHKÄSE MIT OREGANO</b>	4.00 €
Einfacher Frischkäse, serviert mit Oregano und nativem Olivenöl.	
<b>ZIEGENKÄSE "ATABAFADO"</b>	5.50 €
Ausgewählter Ziegenkäse, serviert mit Olivenöl und Oregano.	
<b>GEGRILLTER KÄSE</b>	6.50 €

Köstliche Mischung aus gegrilltem Ziegen-, Schaf- und Kuhkäse.

---

### **2-KÄSE-PLATTE**

**6.00 €**

Handwerkliche Komposition aus Pica-Käse und Nisa-Käse.

---

### **4-KÄSE-PLATTE**

**9.50 €**

Käseauswahl: Pica, Nisa, Ziegenkäse und Ameiras-Käse.

---

### **SOALHEIRA KÄSEPLATTE (GEREIFTER SCHAF- UND ZIEGENKÄSE)**

**9.50 €**

Gereifter Schaf- und Ziegenkäse, serviert mit handwerklicher Quittenpaste.

---

### **SOALHEIRA KÄSEPLATTE (WEICHSCHAFKÄSE)**

**10.50 €**

Weichschafkäse, serviert mit hausgemachtem Quittengelee.

---

### **SOALHEIRA KÄSEPLATTE (GEREIFTER ZIEGENKÄSE)**

**10.50 €**

Gereifter Ziegenkäse, serviert mit handwerklicher Quittenpaste.

---

### **GEBRATENE CHORIZO**

**8.50 €**

Traditionelle, über offenem Feuer gebratene portugiesische Chorizo.

---

### **GEGRILLTE FARINHEIRA**

**8.50 €**

Regionale Mehlwurst, perfekt gegrillt mit authentischem Geschmack.

---

### **BLUTWURST MIT ORANGE**

**8.50 €**

Gegrillte traditionelle Blutwurst, serviert mit frischen Orangenscheiben.

---

### **ROHSCHINKEN-PLATTE**

**8.50 €**

Großzügige Platte mit fein geschnittenem portugiesischem Schinken.

---

### **KÄSE- UND SCHINKENPLATTE**

**8.50 €**

Ausgewogene Auswahl an handwerklichem Käse und feinstem Schinken.

---

### **KALTE AUFSCHNITTPLATTE**

**8.50 €**

Auserlesene Auswahl an traditionellen regionalen Wurstwaren.

---

### **SCHINKEN MIT MELONE**

**6.50 €**

Feiner Rohschinken, serviert mit süßer und frischer Melone.

---

### **GEBRATENE SARDINEN MIT SALAT**

**9.00 €**

Traditionell gebratene Sardinen, serviert mit einem frischen Gartensalat.

---

### **SARDINEN-BRUSCHETTA**

**9.00 €**

Geröstetes Brot belegt mit Sardinen, frischen Tomaten und Zwiebeln.

---

### **LACHS-BRUSCHETTA**

**11.00 €**

Mit Frischkäse, frischem Schnittlauch und einem Hauch Limettensaft.

---

### **THUNFISCH-BRUSCHETTA**

**9.00 €**

Qualitäts-Thunfisch mit Tomate und gehacktem Salat auf Röstbrot.

---

### **STOCKFISCH MIT KNOBLAUCH**

**9.00 €**

Feiner Stockfisch mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Salat.

---

### **OBSTTELLER**

**8,30 €**

Eine sorgfältige Auswahl der besten Saisonfrüchte, zum optimalen Zeitpunkt geerntet und frisch geschnitten für einen leichten und erfrischenden Abschluss Ihrer Mahlzeit.

---

## **KONSERVEN (MIT HAUS-SALAT)**

-

### **GERÄUCHERTE SARDINEN**

**9.90 €**

Premium-Räuchersardinen ohne Haut und Gräten, in nativem Olivenöl.

---

### **SARDINEN IN OLIVENÖL**

**7.50 €**

Traditionelle Sardinenkonserve in Olivenöl von höchster Qualität.

---

### **SARDINEN IN TOMATENSAUCE**

**7.50 €**

Sardinen in einer reichhaltigen, hausgemachten Tomatensauce.

---

### **SCHARFE SARDINEN**

**7.50 €**

Sardinenkonserve mit einer dezenten, ausgewogenen Schärfe.

---

<b>SARDINEN IN OLIVENÖL (FILETS)</b>	<b>8.50 €</b>
Gereinigte Sardinen ohne Haut und Gräten in nativem Olivenöl.	
<b>SCHARFE SARDINEN IN OLIVENÖL</b>	<b>8.50 €</b>
Sardinen in pikantem Olivenöl mit erlesenen Gewürzen.	
<b>PICAS (HORNHECHT)</b>	<b>8.00 €</b>
Ausgewählter Hornhecht in pikantem Olivenöl eingelegt.	
<b>MAKRELENFILETS IN OLIVENÖL</b>	<b>7.00 €</b>
Zarte Makrelenfilets in nativem Olivenöl konserviert.	
<b>MAKRELENFILETS "VILÃO"-ART</b>	<b>7.50 €</b>
Makrelenfilets in der traditionellen würzigen Haussauce.	
<b>OKTOPUS IN OLIVENÖL</b>	<b>12.50 €</b>
Zarte Oktopusstücke in hochwertigem Olivenöl eingelegt.	
<b>THUNFISCHFILETS IN OLIVENÖL</b>	<b>7.00 €</b>
Ausgewählte Thunfischfilets in nativem Olivenöl konserviert.	
<b>ORANGEN-ZIMT-THUNFISCH</b>	<b>8.00 €</b>
Gourmet-Thunfisch mit feinen Noten von Orange und Zimt.	
<b>SARDELLEN IN OLIVENÖL</b>	<b>8.50 €</b>
Ausgewählte Sardellen in nativem Olivenöl konserviert.	
<b>ROCHEN IN "VILÃO"-SAUCE</b>	<b>8.50 €</b>
Konservierter Rochen, zubereitet nach traditioneller Art.	
<b>STOCKFISCH IN OLIVENÖL</b>	<b>8.50 €</b>
Auserlesene Stockfischflocken in nativem Olivenöl konserviert.	
<b>STOCKFISCH MIT KICHERERBSEN</b>	<b>8.50 €</b>
Stockfisch serviert mit Kichererbsen und traditioneller Würzung.	

<b>STÖCKER IN OLIVENÖL</b>	<b>7.50 €</b>
Ausgewählte kleine Stöcker (Bastardmakrele) in nativem Olivenöl.	
<b>GERÄUCHERTER THUNFISCH</b>	<b>9.90 €</b>
Handwerklich geräucherte Thunfischfilets in Olivenöl.	
<b>GERÄUCHERTE MAKRELE</b>	<b>9.90 €</b>
Handwerklich geräucherte Makrele in nativem Olivenöl.	
<b>GERÄUCHERTE FORELLE</b>	<b>9.90 €</b>
Handwerklich geräucherte Forelle in nativem Olivenöl.	
<b>GERÄUCHERTER LACHS</b>	<b>10.50 €</b>
Handwerklich geräucherter Lachs in nativem Olivenöl eingelegt.	
<b>PASTETEN (SERVIERT MIT TOAST)</b>	-
<b>SARDINENPASTETE</b>	<b>5.50 €</b>
Cremige Sardinenpastete nach traditioneller Art mit dem authentischen Geschmack des Meeres.	
<b>THUNFISCHPASTETE</b>	<b>5.50 €</b>
Zart und schmackhaft, zubereitet mit hochwertigem Thunfisch und ausgewählten Zutaten.	
<b>MAKRELENPASTETE</b>	<b>5.50 €</b>
Feine Makrelenpastete, geschmacksintensiv mit einer samtigen Textur.	
<b>SCHARFE MAKRELENPASTETE</b>	<b>5.50 €</b>
Intensiver Makrelengeschmack mit einer aromatischen scharfen Note für mutige Gaumen.	
<b>STOCKFISCHPASTETE</b>	<b>5.50 €</b>
Die Tradition des Stockfisches, nach Hausrezept zu einer cremigen Pastete verarbeitet.	

## SALATE

-

### PAI JÚLIO SALAT

5.90 €

Mediterrane Essenz auf dem Teller serviert: eine frische und lebendige Kombination aus Salat, Tomaten, Mais, Karotten und Zwiebeln, unter der Sonne geerntet für eine leichte und ausgewogene Mahlzeit.

---

### SALOIA SALAT

6.50 €

Regionaler Frischkäse auf einem Bett aus Salat, Tomaten, Zwiebeln und Oregano.

---

## GETRÄNKE

-

### MINERALWASSER (0,5L)

1.50 €

Natürliches Mineralwasser, frisch und pur.

---

### MINERALWASSER (1,5L)

2.00 €

Große Flasche Mineralwasser als Begleiter zu Ihrer Mahlzeit.

---

### STILLES PEDRAS WASSER

2.00 €

Das ikonische natürliche Mineralwasser mit Kohlensäure.

---

### SPRUDELWASSER (1,5L)

3.50 €

Große Flasche Sprudelwasser, ideal zum Teilen am Tisch.

---

### EISTEE

2.00 €

Erfrischender Eistee, in verschiedenen fruchtigen Sorten erhältlich.

---

### SUMOL

2.00 €

Die portugiesische Kult-Fruchtlimonade (Orange oder Ananas).

---

### DIVERSE SOFTDRINKS

2.00 €

Ihre Wahl zwischen Klassikern wie Fanta, Coca-Cola oder Sprite.

---

### GUARANÁ

2.00 €

Exotischer Guaraná-Geschmack für tropische Frische.

---

**REDBULL** 3.00 €

Energy-Drink für den extra Energiekick.

---

**ORANGENSAFT** 4.50 €

Frisch gepresster Saft aus besten, ausgewählten Orangen.

---

**SAISONALER FRUCHTSAFT** 4.50 €

Der pure Geschmack der Natur: Direktsaft aus Saisonfrüchten.

---

**LIMONADE** 4.00 €

Hausgemachte Zitronenlimonade, perfekt süß-sauer balanciert.

---

**KAROTTEN-APFEL-ORANGEN-SAFT** 4.50 €

Vitamincocktail: natürlicher Saft aus frischem Obst und Gemüse.

---

**COMPAL-FRUCHTNEKTAR** 2.00 €

Die klassische Nektar-Serie, reich an Fruchtfleisch und Geschmack.

---

**ESPRESSO** 1,20 €

Unser Signatur-Kaffee: kurz, intensiv und mit fester Crema.

---

**ENTKOFFEINERTER KAFFEE** 1,30 €

Der volle Espresso-Geschmack, ganz ohne Koffein.

---

**GAROTO** 1,30 €

Espresso mit einem Schuss Milch, serviert in der kleinen Tasse.

---

**CARIOCA** 1,20 €

Milder gestreckter Kaffee, besonders bekömmlich zubereitet.

---

**ZITRONEN-CARIOCA** 1,20 €

Erfrischendes Heißgetränk mit frischer Zitronenschale.

---

**DOPPELTER ESPRESSO** 2.50 €

Doppelte Portion unserer besten Kaffeemischung.

---

**ABATANADO** 2.00 €

Langer schwarzer Kaffee in der großen Tasse serviert.

---

**MAZAGRAN** 2.50 €

Eiskaffee mit Zitrone – die perfekte Erfrischung an heißen Tagen.

---

**GLAS MILCH** 1.80 €

Ein Glas reine Milch, nach Wunsch kalt oder warm serviert.

---

**GALÃO** 2.00 €

Kaffee mit viel Milch im hohen Glas – portugiesische Frühstückstradition.

---

**MILCHKAFFEE** 2.00 €

Die perfekte Balance aus Kaffee und Milch in der Teetasse.

---

**CAPPUCCINO** 2.50 €

Espresso mit gedämpfter Milch und cremigem Schaum.

---

**EIS-CAPPUCCINO** 3.50 €

Die geeiste, erfrischende Version unseres cremigen Cappuccinos.

---

**TEE UND INFUSIONEN** 2.00 €

Auswahl an Tees und Kräutern für einen Moment der Ruhe.

---

**HEISSE SCHOKOLADE** 3.50 €

Wohltuendes Getränk aus reichhaltiger, cremiger Schokolade.

---

**UCAL SCHOKOLADENMILCH** 2.00 €

Die legendäre portugiesische Schokomilch mit Kultstatus.

---

**BIER VOM FASS (0,20CL)** 2.00 €

Unser frisch gezapftes Bier, kühl und mit perfekter Schaumkrone.

---

**BIER VOM FASS (0,30CL)** 3.00 €

Mittlere Portion frisch gezapftes Bier zur Erfrischung.

---

**BIERKRUG (0,48CL)**

4.50 €

Für Genießer: ein großer Krug frisch gezapftes, kühles Bier.

---

**DUNKLES FASSBIER (0,20CL)**

2.50 €

Frisch gezapftes dunkles Bier mit röstigen Malznoten.

---

**DUNKLES FASSBIER (0,30CL)**

3.00 €

Mittlere Portion unseres dunklen Fassbiers.

---

**DUNKLES FLASCHENBIER**

2.50 €

Dunkles Bier mit intensivem Geschmack und vollem Körper.

---

**HELLES FLASCHENBIER**

3.00 €

Klassisches Flaschenbier, bei idealer Temperatur serviert.

---

**ALKOHOLFREIES BIER**

3.00 €

Der volle Biergenuss ganz ohne Alkohol.

---

**SOMERSBY (0,33CL)**

4.50 €

Erfrischender Apfel-Cider, auf Eis serviert.

---

**GORDON'S GIN**

7.00 €

Der klassische London Dry Gin, serviert mit Tonic und Botanicals.

---

**HENDRICK'S GIN**

12.00 €

Premium-Gin mit Noten von Gurke und Rosenblättern.

---

**GIN MARE**

12.00 €

Mediterraner Gin mit Noten von Rosmarin, Thymian und Olive.

---

**BEEFEATER GIN**

9.00 €

Ausgewogener Traditions-Gin mit Zitrus- und Gewürznoten.

---

**ALTER WEINBRAND**

7.00 €

Edler Digestif: gereifter Weinbrand mit komplexem Aroma.

---

### **JUNGER WHISKY**

**5.50 €**

Eine Portion junger und lebendiger Blended Whisky.

---

### **ALTER WHISKY**

**8.50 €**

Gereifter Reserve-Whisky für den tiefgründigen Genuss.

---

### **MACIEIRA**

**4.50 €**

Der historische portugiesische Weinbrand, mild und unverwechselbar.

---

### **LICOR BEIRÃO**

**4.50 €**

Der National-Likör Portugals aus einer geheimen Kräuterrezeptur.

---

### **PORTWEIN**

**3.00 €**

Der Botschafter portugiesischer Weine, rot und gespritzt.

---

### **PORTWEIN (10 JAHRE)**

**5.50 €**

Gereifter Reserve-Portwein mit Noten von Nüssen und Gewürzen.

---

### **MARTINI**

**3.50 €**

Der klassische Aperitif, kühl serviert mit Olive oder Zitrone.

---

### **APEROL SPRITZ**

**5.50 €**

Der Cocktail-Klassiker: Aperol, Sekt und ein Spritzer Soda.

---

### **MOSCATEL**

**2.50 €**

Süßer Dessertwein mit intensivem Aroma der Muskateller-Traube.

---

### **GINJINHA SHOT**

**2.00 €**

Eine kleine Portion des traditionellen Wildkirschlikörs.

---

### **GINJINHA**

**3.50 €**

Der typische Likör aus Lissabon und Óbidos, mit oder ohne Frucht.

---

### **CAIPIRINHA**

**5.50 €**

Brasilianische Frische aus Cachaça, Limette und Zucker.

---

### **CAIPIROSCA**

**5.50 €**

Erfrischender Cocktail aus Premium-Wodka und Limette.

---

### **MORANGOSKA**

**5.50 €**

Fruchtige Wodka-Variante mit frischen, zerstoßenen Erdbeeren.

---

### **MOJITO**

**5.50 €**

Klassischer kubanischer Cocktail mit Rum, frischer Minze und Limette.

---

## **WEINE**

-

### **PAI JÚLIO WEIN (GLAS)**

**3.50 €**

Unsere Hausauswahl (rot oder weiß), serviert im Glas.

---

### **SELEKTION ROTWEIN**

**3.50 €**

Auserlesener Rotwein von besonderem Charakter im Glas.

---

### **SELEKTION WEISSWEIN**

**3.50 €**

Frischer, ausgewogener Weißwein aus unserer Reserve im Glas.

---

### **SELEKTION GRÜNER WEIN**

**3.50 €**

Die lebendige Frische des grünen Weins (Vinho Verde) im Glas.

---

### **SELEKTION ROSÉWEIN**

**3.00 €**

Aromatischer, leichter Roséwein für entspannte Momente.

---

### **DOURO "PAI JÚLIO" (ROT)**

**9.50 €**

Rotwein aus der Douro-Region, körperreich mit Beerennoten.

---

### **ALENTEJO "PAI JÚLIO" (ROT)**

**9.50 €**

Alentejo-Charakter in einem strukturierten, samtigen Rotwein.

---

<b>PLATEIA (ROT)</b>	<b>11.00 €</b>
Moderner, ausgewogener und eleganter Rotwein.	
<b>GALHARDA (ROT)</b>	<b>14.00 €</b>
Ein kräftiger Rotwein, der das Beste der Region ausdrückt.	
<b>CARTUXA (ROT)</b>	<b>45.00 €</b>
Ikone des Alentejo: Premium-Rotwein von hoher Komplexität.	
<b>DOURO "PAI JÚLIO" (WEISS)</b>	<b>9.50 €</b>
Weißwein aus dem Douro mit mineralischer Frische und Zitrusnoten.	
<b>ALENTEJO "PAI JÚLIO" (WEISS)</b>	<b>9.50 €</b>
Alentejanischer Weißwein, fruchtig und exzellent ausbalanciert.	
<b>PLATEIA (WEISS)</b>	<b>11.00 €</b>
Erfrischender Weißwein mit intensivem Aroma und langem Abgang.	
<b>GALHARDA (WEISS)</b>	<b>14.00 €</b>
Eleganter Weißwein, ideal zu Fischkonserven und leichtem Käse.	
<b>CARTUXA (WEISS)</b>	<b>42.00 €</b>
Cartuxa-Exzellenz in einem anspruchsvollen, strukturierten Weißwein.	
<b>MURALHAS</b>	<b>11.00 €</b>
Der klassische Vinho Verde: jung, frisch und leicht spritzig.	
<b>QUINTA DE CURVOS SUPERIOR</b>	<b>13.50 €</b>
Hochwertiger grüner Wein mit floralen und fruchtigen Noten.	
<b>MATEUS ROSÉ</b>	<b>11.50 €</b>
Der weltberühmte portugiesische Roséwein: erfrischend und vielseitig.	
<b>MATEUS ROSÉ (37.5 CL)</b>	<b>6.50 €</b>
Halbe Flasche des Klassikers, ideal zum Teilen.	

<b>PLATEIA (ROSÉ)</b>	<b>11.00 €</b>
Moderner, fruchtiger Roséwein – eine elegante Wahl.	
<b>GALHARDA (ROSÉ)</b>	<b>14.00 €</b>
Roséwein mit exzellenter Frische und Aromen von Waldbeeren.	
<b>CARTUXA (ROSÉ)</b>	<b>45.00 €</b>
Premium-Rosé mit zarter Farbe und anspruchsvollem Gaumen.	
<b>NUVENS DOURADAS</b>	<b>9.50 €</b>
Edler Schaumwein mit feiner Perlage und anhaltendem Aroma.	
<b>RAMAS SELECTION</b>	<b>12.50 €</b>
Unsere Schaumweinauswahl für die besten Momente.	
<b>ROTE SANGRIA (1L)</b>	<b>15.00 €</b>
Traditionelles Rezept mit Rotwein, frischen Früchten und Gewürzen.	
<b>WEISSE SANGRIA (1L)</b>	<b>15.00 €</b>
Erfrischende Weißwein-Sangria mit Zitrusfrüchten der Saison.	
<b>SCHAUMWEIN-SANGRIA (1L)</b>	<b>20.00 €</b>
Festliche Sangria, zubereitet mit unserem besten Sekt.	
<b>WALDBEEREN-SANGRIA (1L)</b>	<b>20.00 €</b>
Geschmacksexplosion: aromatische Sangria mit Waldbeeren.	

Visit us and review your experience

INSTAGRAM

AVALIAR

Speisen oder Getränke, einschließlich Gedeck, dürfen nicht berechnet werden, wenn sie nicht vom Kunden bestellt wurden (Gesetzesdekret 10/2015). MwSt. inbegriffen.

*Dieses Geschäft verfügt über ein Beschwerdebuch.*

---

© 2026 Mercearia do Pai Júlio

design & teck JATrincas