



Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, informe a nuestro personal.

Português

English

Français

Español

Deutsch

SANDWICHES

CARNE ASADA TRADICIONAL	4.90 €
Carne asada artesanal preparada con condimentos tradicionales y corte fino.	
CARNE ASADA CON QUESO	5.00 €
Sabrosa carne asada acompañada de una generosa capa de queso fundido.	
CARNE ASADA, LECHUGA Y TOMATE	4.90 €
Carne asada acompañada de lechuga crujiente y tomates frescos de la huerta.	
POLLO EMPANADO	4.90 €
Filete de pollo empanado casero con lechuga y tomate en pan fresco.	
AZORES (ATÚN ESPECIAL)	4.50 €
Atún seleccionado de calidad superior con lechuga, tomate y mayonesa cremosa.	
AROEIRA (SALMÓN AHUMADO)	5.00 €
Salmón ahumado premium con queso crema, lechuga fresca y tomate.	

ATLÁNTICA (SARDINA)	4.90 €
Sardina seleccionada en conserva con lechuga, pimiento asado y tomate.	
SALOIA (QUESO FRESCO)	3.50 €
Queso fresco nacional con lechuga, tomate, vinagre balsámico y orégano.	
BAIRRO ALTO (CALIENTE)	4.90 €
Queso, jamón cocido y orégano acompañados de nuestras patatas crujientes.	
ALENTEJANA (CALIENTE)	4.90 €
Queso seleccionado, jamón serrano, tomate y orégano con patatas fritas.	
VILAR (CALIENTE)	4.90 €
Queso, embutido "paiola" tradicional, tomate y orégano con patatas fritas.	
TERREIRO (CALIENTE)	4.90 €
Queso, chicharrones regionales, lechuga y tomate con patatas fritas.	
ALFACINHA (CLÁSICA)	3.50 €
Jamón y queso con lechuga fresca y tomate.	
TRANSMONTANA (JAMÓN SERRANO)	3.50 €
Jamón serrano reserva cortado al momento con lechuga y tomate frescos.	
SERRANA (CHICHARRONES)	3.50 €
Chicharrones regionales crujientes servidos con lechuga y tomate.	
BEIRENSE (PAIOLA)	3.50 €
Embutido "paiola" tradicional loncheado con lechuga y tomate de la huerta.	
TOSTADA EN PAN RÚSTICO	2.00 €
Pan rústico de rebanada gruesa dorado a la plancha con mantequilla.	
PAN CON MANTEQUILLA	1.75 €
Pan fresco del día servido con mantequilla de calidad superior.	

BOCADILLO DE QUESO 2.40 €

Bocadillo sencillo con lonchas generosas de queso seleccionado.

BOCADILLO MIXTO 2.50 €

El clásico de jamón cocido y queso servido en pan fresco del día.

BOCADILLO DE JAMÓN COCIDO 2.50 €

Bocadillo sencillo con lonchas de jamón cocido seleccionado.

BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO 2.50 €

Bocadillo tradicional de jamón serrano reserva cortado finamente.

BOCADILLO DE JAMÓN Y QUESO 2.80 €

Combinación clásica de jamón serrano reserva y queso seleccionado.

BOCADILLO DE LOMO EMBUCHADO 2.50 €

Bocadillo de lomo "paio" tradicional con aroma ahumado.

BOCADILLO DE LOMO Y QUESO 2.80 €

Lomo "paio" tradicional acompañado de queso seleccionado.

BOCADILLO DE PAIOLA 2.50 €

Bocadillo de embutido "paiola" artesanal loncheado.

BOCADILLO DE PAIOLA Y QUESO 2.80 €

Embutido "paiola" artesanal acompañado de queso fundido.

TOSTADAS

-

TOSTADA DE QUESO 4.50 €

Pan rústico tostado con una generosa capa de queso derretido.

TOSTADA MIXTA 4.50 €

El clásico imprescindible: pan rústico con queso fundido y jamón cocido.

TOSTADA DE JAMÓN Y QUESO 4.50 €

Tostada refinada de jamón serrano reserva y queso seleccionado.

TOSTADA DE PAIOLA Y QUESO 4.50 €

Tostada artesanal con embutido tradicional y queso fundido.

TOSTADA DE POLLO 4.90 €

Pollo succulento con condimento especial y queso derretido.

TOSTADA DE ATÚN 4.80 €

Tostada de atún de calidad superior con aliño de la casa.

TOSTADA DE SARDINA 4.90 €

Tostada de sardina en conserva seleccionada con un toque de orégano.

TOSTADA DE SALMÓN 5.50 €

Tostada exquisita de salmón ahumado con queso crema.

TOSTADA ESPECIAL PAI JÚLIO 5.00 €

Lechuga, cebolla, tomate, orégano y dos ingredientes a su elección.

APERITIVOS SALADOS

-

BUÑUELO DE BACALAO Y QUESO 2.50 €

El equilibrio perfecto entre el bacalao y un corazón de queso fundido.

BUÑUELO DE BACALAO 1.80 €

Oro frito: el clásico buñuelo de bacalao con sabor a tradición.

RISSOL DE LECHÓN 1.80 €

Masa artesanal rellena de succulento lechón asado.

RISSOL DE GAMBAS	1.80 €
Un clásico de la costa: relleno cremoso de gambas en masa crujiente.	
CROQUETA DE CARNE	1.80 €
Croqueta artesanal, con interior suave y rebozado perfecto.	
MUSLITO DE POLLO	2.00 €
Muslo de pollo empanado y frito, crujiente y succulento.	
MIXTO DE JAMÓN Y QUESO	1.80 €
Bocado tradicional relleno de la clásica combinación de jamón y queso.	
SALCHICHA	1.80 €
Aperitivo práctico y sabroso: salchicha seleccionada en masa frita.	
SURTIDO DE SALADOS	1.80 €
Una selección de nuestros mejores fritos del día.	
HOJALDRE MIXTO	1.90 €
Hojaldre ligero y crujiente relleno de jamón cocido y queso.	
HOJALDRE DE CARNE	2.00 €
Especialidad de horno: hojaldre artesanal con carne bien condimentada.	
HOJALDRE DE SALCHICHA	1.90 €
Rollo de hojaldre dorado con salchicha de calidad superior.	
HOJALDRE DE POLLO	1.90 €
Hojaldre crujiente con relleno cremoso de pollo y hierbas finas.	
HOJALDRE DE ESPINACAS	1.90 €
Opción vegetariana refinada: hojaldre de espinacas frescas.	
HOJALDRE DE BACON Y HUEVO	2.50 €
Combinación rica y aromática de bacon ahumado y huevo.	

HOJALDRE DE ESPINACAS Y CHERRY	2.50 €
Frescura del tomate cherry y espinacas en masa de hojaldre.	
CACHORRÃO (HOT DOG)	2.00 €
Opción robusta y sabrosa con masa esponjosa y salchicha.	
PAN DE LA CASA	1.80 €
Nuestro pan especial, preparado diariamente con maestría.	
EMPANADILLAS	1.80 €
Pequeños tesoros de masa quebrada con rellenos tradicionales.	
TARTA DE POLLO	2.50 €
Tarta individual con masa artesanal y pollo cocinado a fuego lento.	
TARTA DE ATÚN	2.50 €
Tarta individual rellena de atún seleccionado y especias.	
EMPANADA BOCATA	3.40 €
Empanada generosa con relleno rico y condimento ibérico.	
HUEVOS	-
HUEVOS REVUELTOS CON FRUTA	4.90 €
Fusión exótica y saludable: huevos de granja con fruta dulce.	
HUEVOS REVUELTOS CON BACON	4.90 €
Clásico reconfortante: huevos cremosos con bacon crujiente.	
HUEVOS CON BACON Y TOMATE	4.90 €
Huevos revueltos con la frescura del tomate y el sabor del bacon.	
HUEVO FRITO CON BACON	4.50 €

Huevo de granja perfectamente frito acompañado de bacon crujiente.

AGUACATE CON HUEVO Y MIEL

5.50 €

Brunch nutritivo: aguacate, huevo, miel y frutos secos.

HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN

4.90 €

Huevos de granja revueltos con virutas de jamón serrano reserva.

PASTELERÍA

-

PAMPILHO DE ALMENDRA Y HUEVO

2.50 €

Excelencia dulce: masa fina con crema sedosa de almendra y huevo.

PAMPILHO DE CHOCOLATE

2.50 €

Tradición elevada por un relleno intenso de chocolate premium.

PASTEL DE NATA

1.50 €

Icono de Portugal: hojaldre crujiente con crema caramelizada.

MUFFIN SENCILLO

1.80 €

Bizcocho individual esponjoso, ideal para cualquier momento.

QUEIJADA DE ALMENDRAS

1.80 €

Pastelito artesanal con el sabor rico y textura de la almendra.

QUEIJADA DE REQUESÓN

1.80 €

La suavidad del requesón nacional en un dulce sublime.

QUEIJADA DE LECHE

1.80 €

Sabor de infancia: pastelito cremoso con leche fresca.

QUEIJADA DE ALUBIAS

1.80 €

Sorpresa de sabor: textura única en una queijada tradicional.

QUEIJADA DE NARANJA O LIMÓN	1.80 €
Vivacidad de los cítricos en un dulce fresco y aromático.	
QUEIJADA DE ÉVORA	1.80 €
Sabor auténtico del Alentejo en este dulce regional.	
QUEIJADA DE ZANAHORIA Y CHOCO	2.00 €
Combinación moderna de zanahoria dulce con chocolate.	
SALCHICHÓN DE CHOCOLATE	1.80 €
Favorito de todas las edades: chocolate rico con trozos de galleta.	
FOFOS DE BELAS	2,20 €
Nube de azúcar: bizcocho tradicional increíblemente ligero.	
PATA DE VEADO	2,20 €
Clásico de pastelería con bizcocho, dulce de huevo y coco.	
MILHOJAS	2,20 €
Capas infinitas de hojaldre crujiente con crema pastelera.	
PORCIÓN DE TARTA	1.80 €
Una porción generosa de nuestras tartas caseras del día.	
BOM BOCADO	1.80 €
Pequeño trozo de cielo hecho de leche, huevos y tradición.	
TARTA DE FRUTA	2.50 €
Base de masa quebrada con crema y frutas frescas de temporada.	
TARTA DE CREMA	2.50 €
Tarta generosa con el relleno cremoso de nuestro pastel de nata.	
TARTA DE ALMENDRAS	2.50 €
Para los amantes del crujiente: tarta cubierta de almendra caramelizada.	

PAN DE DIOS	1.80 €
Pan de brioche divino cubierto con una generosa capa de coco.	
BIZCOCHO DE ARROZ	1.80 €
Clásico portugués: bizcocho de arroz esponjoso con azúcar.	
TIGELADAS	2.50 €
Especialidad de huevo con aroma a canela hecha al horno.	
AJEDREZ	2.50 €
Bizcocho artístico que combina sabores en capas perfectas.	
MIMOS	2.50 €
Pequeñas delicias de pastelería fina para acompañar el café.	
BRIGADEIRO	2.50 €
Famoso dulce de chocolate y leche condensada con virutas.	
MUFFIN DE CHOCOLATE	2.50 €
Bizcocho individual húmedo e intenso con el mejor chocolate.	
MUFFIN DE LIMÓN	2.50 €
Frescura cítrica en un bizcocho individual ligero.	
PASTELERÍA VARIADA	2.50 €
Selección de las mejores creaciones de nuestra vitrina.	
SIRICAIA	2.50 €
Refinamiento alentejano: dulce de huevos, leche y canela.	
CUADRADOS DE GALLETA	2.50 €
Capas de galleta María y crema suave, un postre reconfortante.	
CROISSANT	1.80 €
Croissant de hojaldre francés, con mantequilla y muy crujiente.	

CROISSANT DE CHOCOLATE 2.00 €

Nuestro croissant de hojaldre relleno de crema de chocolate.

CROISSANT DE HUEVO 2.00 €

Croissant crujiente con el clásico relleno de dulce de huevo.

CROISSANT MIXTO 2.50 €

Versión salada: croissant de hojaldre con queso y jamón cocido.

CROISSANT PRENSADO 3.00 €

Pasado por la plancha para un resultado extra crujiente.

TAPAS TRADICIONALES

-

CESTA DE PAN REGIONAL 2.00 €

Cesta con variedad de panes frescos de producción local.

PAN TOSTADO CON ACEITE Y AJO 4.50 €

Pan rústico tostado y aliñado con aceite de oliva virgen y ajo.

PAN TOSTADO CON ACEITE Y MIEL 4.50 €

Pan rústico tostado con aceite de oliva virgen y un toque de miel artesanal.

ACEITUNAS ALIÑADAS 3.00 €

Aceitunas marinadas con hierbas aromáticas y aliño de la casa.

QUESO FRESCO CON ORÉGANO 4.00 €

Queso fresco sencillo servido con orégano y aceite de oliva virgen.

QUESO DE CABRA "ATABAFADO" 5.50 €

Queso de cabra seleccionado, servido con aceite de oliva y orégano.

QUESO A LA PLANCHA 6.50 €

Combinación de quesos de cabra, oveja y vaca asados a la plancha.

TABLA DE 2 QUESOS

6.00 €

Composición artesanal de medio queso Pica y medio queso Nisa.

TABLA DE 4 QUESOS

9.50 €

Selección de quesos: Pica, Nisa, Cabra y Ameiras.

TABLA DE QUESO SOALHEIRA (QUESO DE OVEJA Y CABRA CURADO)

9.50 €

Queso de oveja y cabra curado servido con membrillo artesanal.

TABLA DE QUESO SOALHEIRA (QUESO DE OVEJA DE PASTA BLANDA)

10.50 €

Queso de oveja de pasta blanda servido con membrillo de la casa.

TABLA DE QUESO SOALHEIRA (QUESO DE CABRA CURADO)

10.50 €

Queso de cabra curado servido con membrillo artesanal.

CHORIZO ASADO

8.50 €

Chorizo tradicional seleccionado, asado lentamente al fuego.

FARINHEIRA A LA PLANCHA

8.50 €

Embutido regional "farinheira" a la plancha con sabor auténtico.

MORCILLA CON NARANJA

8.50 €

Morcilla tradicional a la plancha acompañada de rodajas de naranja fresca.

TABLA DE JAMÓN SERRANO

8.50 €

Tabla generosa con finas lonchas de jamón serrano reserva seleccionado.

TABLA DE QUESO Y JAMÓN

8.50 €

Selección equilibrada de queso artesanal y jamón serrano reserva.

TABLA FRÍA (SURTIDO IBÉRICO)

8.50 €

Variedad seleccionada de embutidos regionales fríos.

JAMÓN CON MELÓN

6.50 €

Jamón serrano reserva servido con melón dulce y fresco.

SARDINA ASADA CON ENSALADA

9.00 €

Sardina asada tradicional acompañada de ensalada de la huerta.

BRUSCHETTA DE SARDINA

9.00 €

Pan tostado con sardina, tomate fresco y cebolla picada.

BRUSCHETTA DE SALMÓN

11.00 €

Con queso crema, cebollino fresco y un toque de zumo de lima.

BRUSCHETTA DE ATÚN

9.00 €

Atún de calidad con tomate y lechuga picada sobre pan tostado.

BACALAO CON AJO Y CEBOLLA

9.00 €

Lascad de bacalao seleccionado con aliño de ajo, cebolla y tomate.

TABLA DE FRUTAS

8,30 €

Selección rigurosa de las mejores frutas de temporada, recogidas en su punto y cortadas en el momento para un final de comida ligero y refrescante.

CONSERVAS (CON ENSALADA DE LA CASA)

-

SARDINA AHUMADA

9.90 €

Sardina ahumada premium sin piel ni espinas, en aceite de oliva.

SARDINA EN ACEITE

7.50 €

Conserva tradicional de sardina en aceite de oliva de calidad superior.

SARDINA EN SALSA DE TOMATE

7.50 €

Sardina en conserva con salsa de tomate artesanal.

SARDINA EN SALSA PICANTE

7.50 €

Sardina en conserva con un toque equilibrado de picante.

SARDINA EN ACEITE (LIMPIA)	8.50 €
Sardina limpia, sin piel ni espinas, conservada en aceite de oliva.	
SARDINA EN ACEITE PICANTE	8.50 €
Sardina en aceite picante con condimentos seleccionados.	
PICAS (PEZ AGUJA)	8.00 €
Pez aguja seleccionado en conserva de aceite picante.	
FILETES DE CABALLA EN ACEITE	7.00 €
Filetes de caballa tiernos en conserva de aceite de oliva virgen.	
FILETES DE CABALLA "VILÃO"	7.50 €
Filetes de caballa con la tradicional salsa "vilão" de la casa.	
PULPO EN ACEITE	12.50 €
Trozos tiernos de pulpo en conserva de aceite de oliva de calidad.	
FILETES DE ATÚN EN ACEITE	7.00 €
Filetes de atún seleccionados en conserva de aceite de oliva virgen.	
ATÚN CON NARANJA Y CANELA	8.00 €
Atún gourmet aromatizado con notas de naranja y canela.	
BOQUERONES EN ACEITE	8.50 €
Boquerones seleccionados en conserva de aceite de oliva virgen.	
RAYA EN SALSA "VILÃO"	8.50 €
Raya en conserva preparada con la tradicional salsa "vilão".	
BACALAO EN ACEITE	8.50 €
Lascas de bacalao seleccionado conservadas en aceite de oliva virgen.	
BACALAO CON GARBANZOS	8.50 €
Bacalao acompañado de garbanzos y aliño tradicional.	

CHICHARRILLO EN ACEITE	7.50 €
Chicharrillo seleccionado en conserva de aceite de oliva virgen.	
FILETES DE ATÚN AHUMADO	9.90 €
Filetes de atún ahumado artesanalmente en aceite de oliva.	
FILETES DE CABALLA AHUMADA	9.90 €
Caballa ahumada artesanalmente conservada en aceite de oliva.	
TRUCHA AHUMADA EN ACEITE	9.90 €
Trucha ahumada artesanalmente conservada en aceite de oliva virgen.	
SALMÓN AHUMADO EN ACEITE	10.50 €
Salmón ahumado artesanalmente conservado en aceite de oliva virgen.	
PATÉS (SERVIDOS CON TOSTADAS)	-
PATÉ DE SARDINA	5.50 €
Paté cremoso de sardina con aliño tradicional y el auténtico sabor del mar.	
PATÉ DE ATÚN	5.50 €
Suave y sabroso, preparado con atún de primera calidad e ingredientes seleccionados.	
PATÉ DE CABALLA	5.50 €
Paté delicado de caballa, rico en sabor y con una textura aterciopelada.	
PATÉ DE CABALLA PICANTE	5.50 €
Sabor intenso de caballa con un toque picante y aromático para los paladares más atrevidos.	
PATÉ DE BACALAO	5.50 €
La tradición del bacalao transformada en un paté cremoso siguiendo la receta de la casa.	

ENSALADAS

-

ENSALADA DEL PAI JÚLIO

5.90 €

La esencia mediterránea servida en el plato: una combinación fresca y vibrante de lechuga, tomate, maíz, zanahoria y cebolla, cosechados bajo el sol para una comida ligera y equilibrada.

ENSALADA SALOIA

6.50 €

Queso fresco nacional sobre cama de lechuga, tomate, cebolla y orégano.

BEBIDAS

-

AGUA MINERAL (0,5CL)

1.50 €

Agua mineral natural, fresca y pura.

AGUA MINERAL (1,5L)

2.00 €

Botella familiar de agua mineral para acompañar su comida.

AGUA CON GAS PEDRAS

2.00 €

La icónica agua mineral natural con gas carbónico natural.

AGUA CON GAS (1,5L)

3.50 €

Botella grande de agua con gas, ideal para compartir.

ICE TEA

2.00 €

Té helado refrescante en varios sabores frutales.

SUMOL

2.00 €

El refresco portugués de fruta (Naranja o Piña).

REFRESCOS DIVERSOS

2.00 €

Su elección entre los clásicos: Fanta, Coca-Cola o Sprite.

GUARANÁ

2.00 €

El sabor exótico del guaraná para una frescura tropical.

REDBULL

3.00 €

Bebida energética para revitalizar su día.

ZUMO DE NARANJA

4.50 €

Zumo natural preparado al momento con naranjas seleccionadas.

ZUMO DE FRUTA DE TEMPORADA

4.50 €

El sabor puro de la naturaleza: zumo natural de frutas frescas.

LIMONADA

4.00 €

Refresco casero de limón, equilibrio perfecto entre dulce y ácido.

ZUMO DE ZANAHORIA, MANZANA Y NARANJA

4.50 €

Cóctel de vitaminas: zumo natural de frutas y verduras frescas.

NÉCTAR COMPAL

2.00 €

Clásica gama de zumos de fruta, ricos en pulpa y sabor.

CAFÉ EXPRESSO

1,20 €

Nuestro café de autor: corto, intenso y con crema persistente.

DESCAFEINADO

1,30 €

Todo el sabor y aroma del café expreso, sin cafeína.

GAROTO

1,30 €

Café expreso con una gota de leche, en taza pequeña.

CARIOCA

1,20 €

Café más suave, extraído con delicadeza.

CARIOCA DE LIMÓN

1,20 €

Infusión refrescante preparada con corteza de limón fresco.

CAFÉ DOBLE

2.50 €

Dosis doble de nuestra mejor selección de café.

ABATANADO 2.00 €

Café largo servido en taza grande.

MAZAGRAN 2.50 €

Café helado con limón, perfecto para los días de calor.

VASO DE LECHE 1.80 €

Un vaso de leche pura, servida fría o caliente.

GALÃO 2.00 €

Café con leche en vaso alto, tradición del desayuno portugués.

MEIA DE LEITE 2.00 €

Equilibrio perfecto entre café y leche en taza de té.

CAPPUCCINO 2.50 €

Espresso con leche vaporizada y espuma rica y cremosa.

CAPPUCCINO FRÍO 3.50 €

La versión helada y refrescante de nuestro cappuccino.

TÉ E INFUSIONES 2.00 €

Selección de té y hierbas aromáticas para su descanso.

CHOCOLATE CALIENTE 3.50 €

Bebida reconfortante de chocolate rico y cremoso.

BATIDO DE CHOCOLATE UCAL 2.00 €

El mítico batido de chocolate portugués de sabor único.

CAÑA (0,20CL) 2.00 €

Nuestra cerveza de barril, servida fresca y con espuma perfecta.

CERVEZA (0,30CL) 3.00 €

Dosis media de cerveza de barril para refrescar el paladar.

JARRA (0,48CL)**4.50 €**

Para los amantes: generosa jarra de cerveza muy fresca.

CAÑA NEGRA (0,20CL)**2.50 €**

Cerveza negra de barril, rica en notas de malta tostada.

CERVEZA NEGRA (0,30CL)**3.00 €**

Dosis media de nuestra cerveza negra de barril.

CERVEZA NEGRA (0,25CL)**2.50 €**

Botella de cerveza negra con sabor intenso y cuerpo.

CERVEZA RUBIA (0,33CL)**3.00 €**

Cerveza de botella clásica, servida a temperatura ideal.

CERVEZA SIN ALCOHOL**3.00 €**

Todo el placer de la cerveza, sin el contenido alcohólico.

SOMERSBY (0,33CL)**4.50 €**

Sidra de manzana refrescante, servida con hielo.

GIN GORDON'S**7.00 €**

El clásico Gin London Dry, servido con tónica y botánicos.

GIN HENDRICK'S**12.00 €**

Gin premium con notas de pepino y pétalos de rosa.

GIN MARE**12.00 €**

Gin mediterráneo con notas de romero, tomillo y aceituna.

GIN BEEFEATER**9.00 €**

Gin tradicional equilibrado con cítricos y especias.

AGUARDIENTE VIEJO**7.00 €**

Digestivo de elección: aguardiente envejecido muy complejo.

WHISKY NUEVO

5.50 €

Dosis de whisky blend joven y vibrante.

WHISKY VIEJO

8.50 €

Whisky de reserva envejecido para una degustación profunda.

MACIEIRA

4.50 €

La histórica aguardiente vínica portuguesa, suave y única.

LICOR BEIRÃO

4.50 €

El licor de Portugal, preparado con una receta botánica secreta.

VINO DE OPORTO

3.00 €

El embajador de los vinos portugueses, tinto y generoso.

OPORTO (10 AÑOS)

5.50 €

Oporto de reserva envejecido, con notas de frutos secos.

MARTINI

3.50 €

Aperitivo clásico, servido frío con aceituna o limón.

APEROL SPRITZ

5.50 €

El cóctel del momento: Aperol, espumoso y un toque de soda.

MOSCATEL

2.50 €

Vino dulce con aroma intenso a uvas moscatel.

GINJINHA SHOT

2.00 €

Pequeña dosis del tradicional licor de guindas.

GINJINHA

3.50 €

Licor típico de Lisboa y Óbidos, con o sin fruta.

CAIPIRINHA

5.50 €

La frescura brasileña de la cachaça, lima y azúcar.

CAIPIROSCA

5.50 €

Cóctel refrescante de vodka premium y lima.

MORANGOSKA

5.50 €

Variante de vodka con fresas frescas maceradas.

MOJITO

5.50 €

Cóctel cubano clásico con ron, menta fresca y lima.

VINOS

-

TINTO O BLANCO "PAI JÚLIO"

3.50 €

Nuestra selección de la casa servida en copa.

TINTO SELECCIÓN

3.50 €

Vino tinto seleccionado de carácter superior, servido en copa.

BLANCO SELECCIÓN

3.50 €

Vino blanco fresco y equilibrado de nuestra reserva, en copa.

VERDE SELECCIÓN

3.50 €

Frescura vibrante del vino verde seleccionado, servido en copa.

ROSADO SELECCIÓN

3.00 €

Vino rosado aromático y ligero, perfecto para relajarse.

DOURO "PAI JÚLIO" (TINTO)

9.50 €

Vino tinto de la región del Douro, con cuerpo y notas frutales.

ALENTEJO "PAI JÚLIO" (TINTO)

9.50 €

El carácter del Alentejo en un tinto estructurado y aterciopelado.

PLATEIA (TINTO)	11.00 €
Vino tinto de perfil moderno, equilibrado y elegante.	
GALHARDA (TINTO)	14.00 €
Un tinto robusto que expresa lo mejor del terreno regional.	
CARTUXA (TINTO)	45.00 €
Icono del Alentejo: tinto premium complejo y de final largo.	
DOURO "PAI JÚLIO" (BLANCO)	9.50 €
Blanco del Duero con frescura mineral y notas cítricas.	
ALENTEJO "PAI JÚLIO" (BLANCO)	9.50 €
Vino blanco alentejano, frutado y con excelente equilibrio.	
PLATEIA (BLANCO)	11.00 €
Blanco refrescante con aroma intenso y final persistente.	
GALHARDA (BLANCO)	14.00 €
Vino blanco elegante, ideal para conservas y quesos suaves.	
CARTUXA (BLANCO)	42.00 €
Excelencia de Cartuxa en un blanco sofisticado y estructurado.	
MURALHAS	11.00 €
El clásico vino verde: joven, fresco y ligeramente efervescente.	
QUINTA DE CURVOS SUPERIOR	13.50 €
Vino verde de calidad superior con notas florais y frutales.	
MATEUS ROSÉ	11.50 €
El rosado portugués más famoso del mundo: refrescante y versátil.	
MATEUS ROSÉ (37.5 CL)	6.50 €
Media botella del clásico Mateus Rosé, ideal para compartir.	

PLATEIA (ROSADO)	11.00 €
Rosado moderno y frutado, una elección elegante.	
GALHARDA (ROSADO)	14.00 €
Vino rosado con excelente frescura y aromas silvestres.	
CARTUXA (ROSADO)	45.00 €
Rosado premium de color delicado y paladar sofisticado.	
NUVENS DOURADAS	9.50 €
Espumoso refinado con burbuja fina y aromas persistentes.	
RAMAS SELECTION	12.50 €
Nuestra selección de espumoso para momentos especiales.	
SANGRÍA TINTA (1L)	15.00 €
Receta tradicional con vino tinto, fruta fresca y especias.	
SANGRÍA BLANCA (1L)	15.00 €
Sangría refrescante de vino blanco con cítricos y fruta.	
SANGRÍA DE ESPUMOSO (1L)	20.00 €
Sangría festiva preparada con nuestro mejor espumoso.	
SANGRÍA DE FRUTOS ROJOS (1L)	20.00 €
Explosión de sabor: sangría aromática con bayas silvestres.	

Visit us and review your experience

INSTAGRAM

AVALIAR

Ningún plato, alimento o bebida, incluido el couvert, puede ser cobrado si no es solicitado por el cliente
(Decreto-Ley 10/2015). IVA incluido.

Este establecimiento dispone de libro de reclamaciones.

© 2026 Mercearia do Pai Júlio

design & teck JATrincas