



MENU



HISTÓRIA BELO FORNO

Bel Forno não é um restaurante, é uma Bela sala harmoniosa e aconchegante, onde cada Cliente é sempre Especial. Um espaço familiar, encontros entre amigos, românticos, celebrações inolvidáveis.

O Bel Forno em que dois Irmãos do Além-Mar (Brasil) se unem e cuja principal preocupação, é a frescura da Gastronomia Portuguesa seja o aroma do peixe, do marisco, do polvo, assim como a excelência da carne, em uníssono com a Cozinha Italiana. A nossa abordagem calorosa é a filosofia central, em que o conceito é, traga um Amigo e da doca apreciem o Rio Tejo também!



Bel Forno is a restaurant that offers a quality gastronomic experience, with dishes that combine fresh ingredients and refined culinary techniques. In essence the splendor of Portuguese Gastronomy is the freshness and quality of the fish from our coast, as well as the magnificent seafood, such as octopus and the and cod from the cold waters prepared with mastery and perfection. The tenderness and excellence of the meat are attributes that define the quality of noble and well-prepared cuts, guaranteeing a unique experience. The balance between these factors elevates meat to a level of relevance, making it a highlight in sophisticated dishes. There is also Italian Cuisine, with delicious pizzas, fresh pastas and paellas with a rich combination of flavours and colors.



Bel Forno est un restaurant qui propose une expérience gastronomique de qualité, avec des plats alliant ingrédients frais et techniques culinaires raffinées. Essentiellement la splendeur de la Gastronomie Portugaise réside dans la fraîcheur et la qualité du poisson de notre côte, ainsi que les magnifiques fruits de mer, comme le poulpe et la morue des eaux froides préparés avec maîtrise et perfection. La tendresse et l'excellence de la viande sont des attributs qui définissent la qualité de coupes nobles et bien préparées, garantissant une expérience unique. L'équilibre entre ces facteurs élève la viande à un niveau de pertinence, ce qui en fait un point culminant dans les plats sophistiqués. Il y a aussi la Cuisine Italienne, avec de délicieuses pizzas, pâtes fraîches et paellas avec une riche combinaison de saveurs et de couleurs.

COUVERT



Pão 🍞
🇬🇧 Bread
🇫🇷 Pain
2,50€

Manteiga 🧈
🇬🇧 Butter
🇫🇷 Beurre
1,50€

Queijo Seco 🧀
🇬🇧 Portuguese dry cheese
🇫🇷 Fromage sec Portugais
5,00€

Azeitonas
🇬🇧 Olives
🇫🇷 Olives
2,80€



SOPA Soup - Soupe

Sopa de Legumes
🇬🇧 Vegetable soup
🇫🇷 Soupe de légumes
5,00€



ENTRADAS Starters - Entrées



Pastéis de Bacalhau
🇬🇧 Cod cake
🇫🇷 Accras de morue
4,50€ (2 uni)
🐟 🍞 🧀

Presunto
🇬🇧 Smoked ham
🇫🇷 Jambon fumé
8,50€



Bruschetta de Atum
Atum em conserva, queijo mozzarella, tomate, alho e rúcula
🇬🇧 Canned tuna, mozzarella cheese, tomato, garlic and arugula
🇫🇷 Thon en conserve, fromage mozzarella, tomate, ail et roquette
10,50€
🐟 🍞



Tapas Mista
Presunto, queijo seco de cabra, queijo mozzarella de búfala, rúcula e azeitonas
🇬🇧 Smoked ham, dry goat cheese, mozzarella cheese, arugula and olives
🇫🇷 Jambon fumé, fromage sec, fromage mozzarella, roquette et olives
12,50€
🧀



Gambas à Ajillo
Gambas fritas com azeite, alho, manteiga e vinho branco
🇬🇧 Fried prawns with olive oil, garlic, butter and white wine
🇫🇷 Crevettes frite à l'huile d'olive, ail, beurre et vin blanc
15,50€
🐟 🧈 🍷

ENTRADAS

Starters - Entrées



Mexilhão à Espanhola

Mexilhão, pimentos, cebola, alho e molho de tomate com vinho branco

🇬🇧 Mussels, bell pepper, onion, garlic and tomato sauce with white wine

🇫🇷 Moules, poivrons, oignon, ail et sauce tomate au vin blanc

15,00€



Salada de Polvo

Polvo fatiado, cebola, tomate cereja, pimentos, rúcula e coentros

🇬🇧 Sliced octopus, onion, cherry tomato, bell pepper, arugula and coriander

🇫🇷 Poulpe émincé, oignon, tomates cerises, poivrons, roquette et coriandre

16,50€



Gambas Grelhadas (10 unidades)

🇬🇧 Grilled prawns (10 uni)

🇫🇷 Crevettes grillées (10 uni)

17,00€



Gambas Tigre

🇬🇧 Tiger prawns

🇫🇷 Crevettes Tiger

95,00€/Kg



SALADAS

Salad - Salade

Salada Tomate

Tomate fatiado, cebola e azeite

 Sliced tomato, onion and olive oil

 Tomate tranchée, oignon et huile d'olive
5,50€



Salada Mista

Alface, tomate, cebola, cenoura e pepino

 Lettuce, tomato, onion, carrot and cucumber

 Laitue, tomate, oignon, carotte et concombre
5,50€



Salada Cesar

Frango, ovo cozido, bacon, cebola, alface, tomate, croutons e molho Cesar

 Chicken, boiled egg, bacon, onion, lettuce, tomato, croutons and Caesar sauce

 Poulet, œuf dur, bacon, laitue, oignon, tomate, croûtons et sauce César
12,50€



Salada de Bacalhau

Bacalhau desfiado, ovo cozido, grão de bico, batata cozida, cebola e azeitonas

 Shredded cod, boiled egg, chickpeas, boiled potatoes, onions and olives

 Morue effiloché, œuf dur, pois chiches, pomme de terre bouillie, oignon et olives

14,50€



Salada Tropical

Gambas, ananás, manga, kiwi, maçã, e alface

 Prawns, pineapple, mango, kiwi, apple and lettuce

 Crevettes, ananas, mangue, kiwi, pomme et laitue
14,50€



PEIXE FRESCO AO KG

Fresh Fish by Kg - Poisson Frais au Kg

O peixe fresco na Gastronomia Portuguesa é acima de tudo, uma celebração dos ingredientes naturais. O respeito pelo produto e o orgulho na sua qualidade fazem com que cada refeição, se transforme numa viagem pelos sabores do Mar, que carregam consigo, a essência do País, da sua longa relação com o Atlântico

🇵🇹 Fresh fish in Portuguese Gastronomy is above all, a celebration of natural ingredients.

Respect for the product and pride in its quality make each meal, a journey through the flavours of the Sea, that carry with them, the essence of the Country, of its long relationship with the Atlantic.

🇫🇷 Le poisson frais dans la Gastronomie Portugaise est avant tout, une fête d'ingrédients naturels.

Respect du produit et fierté de sa qualité font de chaque repas, un voyage à travers les saveurs de la Mer, qui portent en eux l'essence du Pays, de sa longue relation avec l'Atlantique.



Pregado

com camarão, batata a murro e legumes

🇵🇹 Grilled turbot with prawns, roasted potatoes and vegetables

🇫🇷 Turbot grillé aux crevettes, pommes de terre rôties et légumes

75,00€/Kg



Pargo

com batata a murro e legumes

🇵🇹 Snapper, roasted potatoes and vegetables

🇫🇷 Vivaneau, pommes de terre rôties et légumes

40,00€/Kg



Outros peixes sobre consulta

Other fish on request

Autres poissons disponibles en consultation

BACALHAU

Cod - Morue

Os barcos que pescavam bacalhau eram chamados de lugres e tinham nomes como Argus, Creoula, Gil Eannes, Santa Maria Manuela, Gazela Primeiro, entre outros. Esses barcos eram veleiros de madeira que partiam de Portugal para as águas frias da Terra Nova e da Gronelândia, onde ficavam por vários meses.

A pesca do bacalhau pelos Portugueses começou no século XIV e durou até 1974.

🇬🇧 The boats that fished for cod were called luggers and had names like Argus, Creoula, Gil Eannes, Santa Maria Manuela, Gazela Primeiro, among others. These boats were wooden sailboats that sailed from Portugal to the cold waters of Newfoundland and Greenland, where they remained for several months.

Cod fishing by the Portuguese began in the 14th century and lasted until 1974.

🇫🇷 Les bateaux qui pêchaient la morue étaient appelés lougres et portaient des noms comme Argus, Creoula, Gil Eannes, Santa Maria Manuela, Gazela Primeiro, entre autres. Ces bateaux étaient des voiliers en bois partis du Portugal vers les eaux froides de Terre-Neuve et du Groenland, où ils sont restés plusieurs mois.

La pêche à la morue par les Portugais a commencé au 14ème siècle et a duré jusqu'en 1974.



Mista de Bacalhau

Bacalhau com Natas, Bacalhau à Lagareiro, Bacalhau à Brás, Bacalhau à Minhota, Pastéis de Bacalhau com batatas a murro e legumes

🇬🇧 Cod with Cream, Cod à Lagareiro, Cod à Brás, Cod à Minhota, Cod Pastries with roasted potatoes and vegetables

🇫🇷 Morue à la crème, Morue à Lagareiro, Morue à Brás, Morue à Minhota, accras de morue, avec pommes de terre rôties et légumes

65,00€



Bacalhau à Brás

Bacalhau frito desfiado, ovo, batata palha, cebola, coentros, azeitonas e salada

🇬🇧 Shredded fried cod, egg, straw potatoes, onion, coriander and olives

🇫🇷 Morue frite effilochée, œuf, pommes de terre paille, oignon, coriandre et olives

15,00€



Bacalhau com Natas

Bacalhau desfiado, batata cozida aos cubos, natas e queijo mozzarella

🇬🇧 Shredded cod, diced boiled potatoes, cream and mozzarella cheese

🇫🇷 Morue émincé, dés de pommes de terre bouillies, crème et fromage mozzarella

15,00€



BACALHAU

Cod - Morue



Bacalhau à Minhota

Lombo de bacalhau frito, ovo cozido ralado, cebola, legumes e batatas fritas às rodelas

🇬🇧 Fried cod loin "Minhota" style, boiled egg, onion, vegetables and sliced french fries

🇫🇷 Longe de Morue grillé «Minhota» style, œuf dur râpé, oignon, légumes et frites tranchées

19,50 €



Bacalhau na Grelha

Lombo de bacalhau grelhado, batata a murro, legumes, molho de azeite e alho

🇬🇧 Grilled cod loin with roasted potatoes, vegetables, olive oil and garlic sauce

🇫🇷 Lounge de morue grillé avec pommes de terre rôties, légumes, huile d'olive et sauce à l'ail

18,00 €



Bacalhau Grelhado à Marinheira

Lombo de bacalhau grelhado com gambas, mexilhão, amêijoas, batata a murro e molho de tomate

🇬🇧 Grilled cod loin, prawns, mussels, clams, roasted potatoes and tomato sauce

🇫🇷 Lounge de morue grillé, crevettes, moules, palourdes, pommes de terre rôties et sauce tomate

20,50€



Bacalhau à Lagareiro

Lombo de bacalhau grelhado, batata a murro, molho de cebola com azeite e legumes

🇬🇧 Grilled cod loin, roasted potatoes, onion sauce with olive oil and vegetables

🇫🇷 Lounge de morue grillé, pommes de terre rôties, sauce d'oignon à l'huile d'olive et légumes

18,00€



PEIXE

Fish - Poisson



Robalo Grelhado

com batatas a murro e legumes

-  Grilled sea bass with roasted potatoes and vegetables
-  Bar de mer grillé avec des pommes de terre rôties et légumes

16,00€



Sardinhas Assadas

com batatas a murro, pimentos e legumes

-  Grilled sardines with roasted potatoes, bell peppers and vegetables
-  Sardines grillées avec poivron, des pommes de terre rôties et légumes

12,00€



Dourada Grelhada

com batatas a murro e legumes

-  Grilled sea bream with roasted potatoes and vegetables
-  Daurade grillée avec des pommes de terre rôties et légumes

15,50€



Polvo à Lagareiro

com batatas a murro, legumes, molho de azeite e alho

-  Grilled octopus with roasted potatoes, vegetables, olive oil and garlic sauce
-  Poulpe grillé avec des pommes de terre rôties, légumes, sauce à l'huile d'olive et à l'ail

22,00€



ARROZ NO TACHO

In the Pan - À La Casserole



Arroz de Polvo

com gambas, pimentos, cebola e molho de tomate



Octopus rice with prawns, bell pepper, onion and tomato sauce



Riz aux crevettes, poivron, oignon et sauce tomate

18,50€ - 1 pax

36,00€ - 2 pax



Arroz de Gambas

com pimentos, cebola e molho de tomate



Prawns rice with bell peppers onion and tomato sauce



Riz aux crevettes, poivron, oignon et sauce tomate

19,50€ - 1 pax

38,00€ - 2 pax



Arroz de Marisco

Camarão Tigre, gambas, mexilhão, amêijoas, lulas e molho de tomate



Rice with Tiger prawns, prawns, mussels, clams, squids and tomato sauce



Rice aux Crevettes Tigrées, gambas, moules, palourdes, calamars et sauce tomate

23,00€ - 1 pax

45,00€ - 2 pax



PAELLA



Paella de Marisco

Arroz com açafrão, lagosta, lulas, camarão, mexilhão, frango, pimentos e ervilhas

🇬🇧 Rice with saffron, rock lobster, squids, prawns, mussels, chicken, bell peppers and peas

🇫🇷 Riz au safran, langouste, calamars, crevettes, moules, poulet, poivrons et petits pois

24,00€ - 1 pax

47,00€ - 2 pax

70,00€ - 3 pax



Paella de Polvo

Arroz com açafrão, polvo, frango, gambas, mexilhão e ervilhas

🇬🇧 Saffron rice with octopus, chicken, prawns, mussels and peas

🇫🇷 Riz au safran, poulpe, poulet, crevettes, moules et petits pois

21,50€ - 1 pax

42,00€ - 2 pax

62,00€ - 3 pax



MARISCO

Seafood - Fruits de Mer



Cataplana de Marisco

Lagosta, gambas, mexilhão, amêijoas, lulas, batata cozida e molho de tomate

 Rock Lobster, prawns, mussels, clams, squids, boiled potatoes and tomato sauce

 Langouste, crevettes, moules, palourdes, calamars, pommes de terre bouillies et sauce tomate

30,00€ - 1 pax

55,00€ - 2 pax

75,00€ - 3 pax



Mariscada com Lagosta

Lagosta, gambas cozidas, dourada, amêijoas à Bulhão

Pato, mexilhão, gambas à Ajillo e pão tostado

 Rock Lobster, cooked prawns, grilled sea bream, clams Bulhão Pato style, mussels, prawns à la Ajillo and toasts

 Langouste, crevettes cuites, daurade grillé, palourdes à Bulhão Pato, moules, crevettes à Ajillo et toasts

110,00€



CARNE

Meat - Viande



Frango na Grelha

Peito de frango grelhado, batata frita e legumes

🇬🇧 Grilled chicken breast, french fries and vegetables

🇫🇷 Poitrine de poulet grillée, frites et légumes
14,50€



Escalopes de Porco ao molho Madeira

Lombo de porco fatiado, batata frita, legumes e molho Madeira

🇬🇧 Sliced pork loin, french fries, vegetables and Madeira sauce

🇫🇷 Longe de porc tranchée, frites, légumes et sauce Madeira
15,00€



Carne de Porco à Alentejana

Cubos de lombo de porco, amêijoas e batata frita em cubo

🇬🇧 Pork loin cubes with clams and fried potato cubes

🇫🇷 Cubes de longe de porc avec palourdes et frites
16,00€



CARNE

Meat - Viande

O bife tomahawk é um lombo grosso, bem marmorizado, rico e amanteigado, com um osso longo ainda preso.

🇬🇧 The tomahawk steak is a thick, well-marbled, rich, buttery tenderloin with a long bone still attached.

🇫🇷 Le steak Tomahawk est une longe épaisse, bien marbrée, riche et beurrée avec un os long encore attaché.



Tomahawk Grelhado +/- 1Kg com batata frita e arroz

🇬🇧 Grilled Tomahawk with french fries and rice

🇫🇷 Tomahawk grillé avec frites et riz
65,00€ - 2 pax



Bife na Pedra com batata frita e arroz

🇬🇧 Beef steak in stone with french fries and rice

🇫🇷 Steak de bœuf sur pierre avec frites et riz
65,00€/Kg

Bife à Bel Forno +/- 300gr com batatas fritas e legumes

🇬🇧 Beef steak with french fries and vegetables

🇫🇷 Steak de bœuf avec frites et légumes
22,00€



Bife à Portuguesa

Bife da Vazia frito +/-300gr, presunto, legumes e batata frita às rodela

🇬🇧 Portuguese fried rump steak +/- 300gr with smoked ham, vegetables and sliced french fries

🇫🇷 Steak de bœuf Portugais frit +/- 300gr, jamon fumé, légumes avec frites tranchées
20,00€

PIZZAS

Pão Sírio

Farinha de trigo, azeite e orégãos

 Pita bread, wheat flour, olive oil and oregano

 Pain pita, farine de blé, huile d'olive et origan

5,50€



Pizza Margarita

Molho de tomate, queijo mozzarella e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella et origan

9,50€



Pizza Pepperoni

Molho de tomate, queijo mozzarella, salame picante e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, salami épicé et origan

13,00€



Pizza Carbonara

molho de tomate, queijo mozzarella, gema de ovo, bacon, cogumelos e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, egg yolk, bacon, mushrooms and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, jaune d'œuf, bacon, champignons et origan

15,00€



PIZZAS

Pizza Napolitana

molho de tomate, queijo mozzarella, cogumelos, fiambre e alcachofras

 Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, ham and artichokes

 Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon et artichauts

13,00€



Pizza Hawai

molho de tomate, queijo mozzarella, ananás, fiambre e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, pineapple, ham and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, ananas, jambon et origan

12,00€



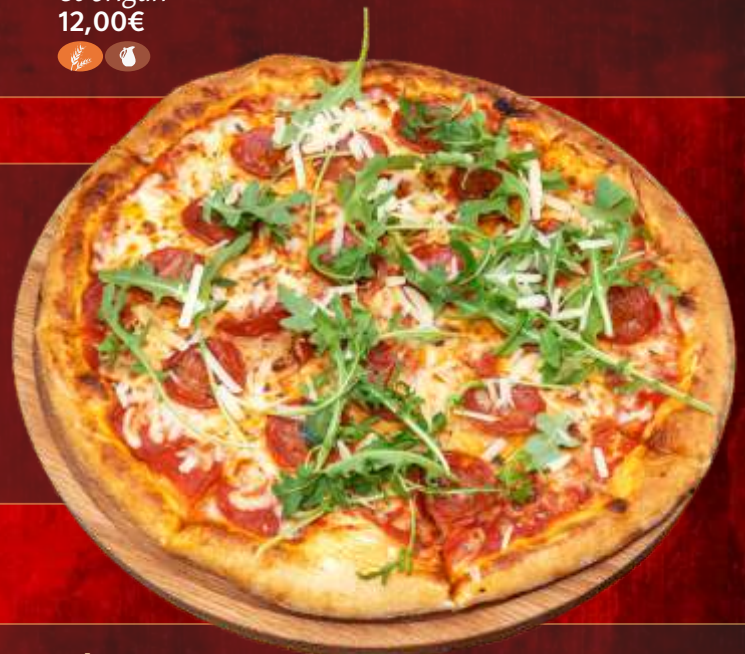
Pizza Diavola

molho de tomate, queijo mozzarella, salame picante, queijo parmesão, rúcula e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, parmesan cheese, arugula and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, salami épicé, fromage parmesan, roquette et origan

13,50€



Pizza Portuguesa

Molho de tomate, queijo mozzarella, bacalhau, ovo cozido, fiambre, pimentos e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, cod, boiled egg, ham, bell peppers and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, morue, œuf dur, jambon, poivrons et origan

15,50€



Pizza Salame

Molho de tomate, queijo mozzarella, salame e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, salami and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, salami et origan

12,00€



PIZZAS



Pizza de Atum

molho de tomate, queijo mozzarella, atum, cebola roxa e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onion and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, thon, oignon rouge et origan

13,50€



Pizza de 4 Estações

molho de tomate, queijo mozzarella, salame, fiambre, alcachofras, cogumelos e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, ham, artichokes, mushrooms and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, salami, jambon, artichauts, champignons et origan

13,50€



Pizza 4 Queijos

molho de tomate, queijo mozzarella, queijo gorgonzola, queijo parmesão, queijo feta e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, feta cheese and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, fromage gorgonzola, fromage parmesan, fromage feta et origan

14,50€



Pizza Calzone

Molho de tomate, queijo mozzarella, carne de vaca moída e orégãos

 Tomato sauce, mozzarella cheese, minced beef and oregano

 Sauce tomate, fromage mozzarella, bœuf haché et origan

17,00€



PASTA

Esparguete Bolonhesa molho de tomate, carne picada, queijo parmesão e manjeriço

 Spaghetti with tomato sauce, minced beef, parmesan cheese and basil

 Spaghetti à la sauce tomate, bœuf émincé, fromage parmesan et basilic

13,50€



Esparguete à Pescador com camarão, mexilhão, amêijoas, alho, salsa e molho de tomate

 Spaghetti with prawns, mussels, clams, garlic, parsley and tomato sauce

 Spaghetti aux crevettes, moules, palourdes, ail, persil et sauce tomate

17,00€



Esparguete com Gambas alho, manjeriço e molho de tomate

 Spaghetti with prawns, garlic, basil and tomato sauce

 Spaghetti aux crevettes à l'ail, basilic et sauce tomate

15,50€



VEGETARIANO

Paella Vegetariana

Ervilhas, cenoura, courgete, cogumelos, tomate, cebola, pimentos, alho e açafrão

🇬🇧 Rice, peas, carrots, courgettes, mushrooms, tomato, onion, peppers, garlic and saffron

🇫🇷 Riz, petits pois, carottes, courgettes, champignons, tomate, oignon, poivrons, ail et safran

15,00€



Tortellini de Espinafres

Tortellini recheado com espinafre cozido

🇬🇧 Tortellini spinach

🇫🇷 Tortellini à la épinards

14,00€



Esparguete Vegetariano

Esparguete com tomate picado, pepino, cogumelos, cenoura, alho e ervilhas

🇬🇧 Spaghetti, chopped tomatoes, cucumber, mushrooms, carrots, garlic and peas

🇫🇷 Spaghetti, tomates hachées, concombre, champignons, carottes, ail et petits pois

12,50€



Arroz Primavera

Arroz, ervilhas, cenouras, curgete cogumelos, tomate, cebola e alho

🇬🇧 Rice, peas, carrots, courgette, mushrooms, tomato, onion and garlic

🇫🇷 Riz, petits pois, carottes, courgette, champignons, tomate, oignon et ail

13,50€



Cogumelos à Brás

Cogumelos, ovo, batata palha, cebola, coentros, salada mista e azeitonas

🇬🇧 Mushrooms, egg, straw potatoes, onion, coriander, mixed salad and olives

🇫🇷 Champignons, œuf, pommes de terre paille, oignon, coriandre, salade mixte et olives

14,50€



ACOMPANHAMENTOS

Accompaniment - Accompagnement



Batata Frita

French Fries

Frites

5,50€



Batata a murro

Roasted potato

Pommes de terre rôties

4,00€



Arroz Branco

White Rice

Riz Blanc

4,50€



Feijão Preto

Black bean

Haricot noir

5,50€



Ovo Estrelado

Fried egg

ŒUF au plat

2,90€/uni



Legumes

Vegetables

Légumes

4,00€

SOBREMESAS

Desserts



Mousse de Chocolate

Chocolate mousse
Mousse au chocolat
5,50€



Baba de Camelo

Mousse cremosa de ovos, leite condensado, café e amêndoas laminadas torradas

Creamy mousse with eggs, condensed milk, coffee and toasted sliced almonds

Mousse aux œufs crémeuse, lait concentré, café et amandes effilées grillées
5,50€



Cheesecake de Frutos Vermelhos

Cheesecake with red fruits
Cheesecake aux fruits rouge
5,50€



Tiramisù

5,50€



CAFÉ

Coffee - Café

Bica - Coffee Café	1,50€
Café pingado	1,80€
um café com uns pingos de leite	
Coffee with a little milk (a few drops of milk)	
Café avec un peu de lait (quelques gouttes de lait)	
Café Duplo	2,90€
Double coffee Café double	
Café Americano / Abatanado	2,40€
American espresso coffee Café expresso américain	
Descafeinado	2,00€
Decaffeinated Décaféiné	
Descafeinado duplo	3,40€
Double decaffeinated Décaféiné double	
Meia de leite	2,80€
Half milk with coffee	
Demi-lait avec café	
Capuccino	3,80€
Chá	3,00€
Tea Thé	

ÁGUAS

Water - Eau

Água sem gás purificada	75cl	2,80€
Purified water without gas Eau purifiée sans gaz		
Água com gás purificada	75cl	3,10€
Purified sparkling water Eau purifiée pétillante		
Água Mineral sem gás	50cl	1,70€
mineral water eau minérale		
Água com gás São Pellegrino	75cl	5,50€
Purified sparkling water Eau purifiée pétillante		

CERVEJA

Beer - Bière

Imperial	25cl ...	2,50€
Glass of draught beer		
Verre de bière pression		
Tulipa	40cl ...	3,80€
Glass of draught beer		
Verre de bière pression		
Caneca	50cl ...	5,80€
Glass of draught beer		
Verre de bière pression		
Girafa	90cl ...	10,80€
Special mug of draught beer		
Spécial chope bière de pression		
Cerveja Preta em Garrafa	33cl ...	3,50€
Bottle of black beer		
Bouteille de bière noire		
Cerveja sem Álcool em Garrafa	33cl ...	3,50€
Bottle of beer without alcohol		
Bouteille bière sans alcool		
Cerveja Heineken	33cl ...	3,50€
Bottle of beer Heineken		
Bouteille bière Heineken		
Cerveja Corona	33cl ...	4,50€
Bottle of beer Corona		
Bouteille bière Corona		

REFRIGERANTES

Soft Drinks

Boissons non alcoolisées

Coca-Cola	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€
Coca-Cola Zero	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€
7Up	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€
Fanta Ananás	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€
Fanta pineapple juice			
Fanta jus d'ananas			
Ice tea Pêssego	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€
Ice Tea Peach			
Ice Tea Pêche			
Ice tea Limão	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€
Ice Tea Lemon			
Ice Tea Citron			
Ice tea de Manga	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€
Ice Tea Mango			
Ice Tea Mangue			
Guaraná Antártica	lata-can-boîte ...	33cl ...	2,95€

SUMOS NATURAIS DE FRUTA

Natural Fruit Juices

Jus de Fruits Naturels

Sumo de Laranja - orange	15cl ...	4,50€
Limonada - lemonade - limonade	15cl ...	4,50€
Abacaxi e Hortelã	15cl ...	4,50€
Pineapple and Mint		
Ananas et Menthe		

WHISKY NOVO

New Whisky - Whisky Nouveau

J&B	6,50€
Jack Daniel´s	7,00€
Jameson	7,50€

WHISKY VELHO

Old whisky - Whisky vieux

Balantines	12,00€
Black Label	15,50€
Chivas Regal 12 anos	16,00€
Cardhu	17,00€
Nikka Whisky	18,00€



GIN

Gordon´s	9,00€
Tanqueray	11,00€
Hendrick´s	12,00€
Bulldog	13,00€



LICORES

Liquors - Liqueurs

Ginja	4,50€
Baileys	6,50€
Licor Beirão	4,50€
Vinho do Porto	6,00€
Limoncello	7,00€
Sambuca	7,00€

DIGESTIVOS

Digestives - Digestifs

Aliança Velha	6,00€
Macieira	6,50€
CR&F Reserva	10,00€
Rémy Martin	12,50€

COCKTAILS

Aperol Spritz	8,50€
Aperol, Prosecco, laranja e gelo Aperol, Prosecco, orange and ice Aperol, Prosecco, orange et glace	
Limoncello Spritz	9,50€
Limoncello, Prosecco, limão e gelo Limoncello, Prosecco, lemon and ice Limoncello, Prosecco, citron et glace	
Long Island	11,00€
Rum, Tequila, Vodka, Gin, Triple seco e Coca-Cola Rum, Tequila, Vodka, Gin, Triple dry and Coca-Cola Rhum, Tequila, Vodka, Gin, Triple sec et Coca-Cola	
Sex On The Beach	9,50€
Vodka, Triplo Seco, sumo de laranja e groselha Vodka, Triple dry, orange juice and black currant Vodka, Triple sec, jus d'orange et cassis	
Cuba Libre	7,50€
Rum com coca-cola Rum with coke Rhum au coca-cola	
Amaretto Sour	9,50€
Disaronno, sumo de limão, clara de ovo e açúcar Disaronno, lemon juice, egg white and sugar Disaronno, jus de citron, blanc d'œuf et sucre	
Pisco Sour	9,50€
Pisco, clara de ovo, sumo de limão e açúcar Pisco, egg white, lemon juice and sugar Pisco, blanc d'œuf, jus de citron et sucre	
Whisky Sour	9,50€
Whisky, clara de ovo, sumo de limão e açúcar Whiskey, egg white, lemon juice and sugar Whisky, blanc d'œuf, jus de citron et sucre	
Negroni	12,00€
Gin, Martini Rosso e Campari Gin, Martini Rosso and Campari Gin, Martini Rosso et Campari	
Caipirinha	9,00€
Cachaça, açúcar, sumo de limão e gelo Cachaça, sugar, lemon juice cream and ice Cachaça, sucre, jus de citron et glace	
Mojito	8,00€
Rum, soda, hortelã, lima, açúcar e gelo Rum, soda, mint, lime, sugar and ice Rhum, soda, menthe, citron vert, sucre et glace	
Expresso Martini	14,50€
Vodka, Baileys, café e açúcar Vodka, Baileys, coffee and sugar Vodka, Baileys, café et sucre	
Dry Martini	13,00€
Martini e gin Martini and gin Martini et gin	



SANGRIA

Sangria Tinta	150cl ...	18,50€
red sangria - Sangria rouge		
Sangria Branca	150cl	18,50€
white sangria - Sangria blanc		
Sangria Copo	15cl	8,50€
Sangria glass - Sangria verre		

VINHO TINTO

Red Wine - Vin Rouge

Flor do Côa	Douro	17,00€
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz		
Marquês de Borba	Alentejano	22,50€
Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira, Touriga Nacional, Petit Verdot e Merlot		
Arrábida Merlot	Península de Setúbal	24,00€
Merlot		
Duorum	Douro	27,50€
Touriga Franca, Touriga Nacional e Sousão		
Encosta do Sobral Selection	Tejo	29,00€
Syrah, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon		
Esporão	Alentejo	45,00€
Alicante Bouschet, Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonez e Cabernet Sauvignon		
Duas Quintas	Douro	48,00€
Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional		
Cartuxa	Alentejo	52,00€
Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet		

VINHO BRANCO

White Wine - Vin Blanc

Flor do Côa	Douro	16,00€
Códega de Larinho , Rabigato e Viosinho		
Marquês de Borba	Alentejano	22,00€
Arinto, Antão Vaz e Viognier		
Encosta do Sobral	Tejo ...	28,00€
Sauvignon Blanc		
Encosta do Sobral	Douro ...	29,00€
Chardonnay		
Duas Quintas	Douro ...	38,00€
Rabigato, Viosinho, Códega e Arinto		
Esporão	Alentejo ...	42,00€
Verdelho, Alvarinho, Viosinho, Arinto e Gouveio		
Cartuxa	Alentejo ...	45,00€
Antão Vaz e Arinto		

VINHO VERDE

Green Wine - Vin Vert

Casal Garcia	16,00€
Trajadura, Loureiro, Arinto e Fernão Pires	
Muralhas	18,00€
Alvarinho e Trajadura	
Quinta da Aveleda	20,00€
Trajadura, Loureiro e Arinto	
Camaleão Alvarinho	28,50€
Alvarinho	

VINHO ROSÉ

Rosé Wine - Vin Rosé

Casal Garcia	17,50€
Vinhão, Borraçal e Azal Tinto	
Mateus	19,50€
Baga, Rufete, Tinta Barroca e Touriga Franca	
Encosta do Sobral Selection	24,50€
Aragonês e Touriga Nacional	

ESPUMANTES

Sparkling Wine - Vin Mousseux

Valmarone	18,00€
Fita Azul	30,00€
Gouveio, Malvasia-Fina, Códega e Arinto	
Moët & Chandon	95,50€
Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Noir	

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or drink, including "Couvert", can be charged if not requested by the customer or is rendered unusable by the customer

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris "Couvert", ne peut être facturée si non demandée par le client ou rendue inutilisable par le client.

O Regulamento n° 1169/2011, de 25 de outubro, define novas regras sobre a informação ao consumidor, pois estabelece a obrigatoriedade de informar sobre a possível presença de alérgenos em todos os géneros alimentícios. Com entrada em vigor, estas regras aplicam-se a todos os géneros alimentícios destinados ao consumidor final, incluindo os que são fornecidos pelos estabelecimentos do setor alimentar e os que são fornecidos a estes estabelecimentos.

Regulation No. 1169/2011, of October 25, defines new rules on consumer information, since it establishes the obligation to inform about the possible presence Of allergens in all foodstuffs. With the coming into force, these rules apply to all foodstuffs intended for the final consumer, including those which are supplied Food establishments and those supplied to these establishments.

Le règlement n ° 1169/2011 du 25 octobre définit de nouvelles règles en matière d'information du consommateur, puisqu'il établit l'obligation de signaler la présence éventuelle d'allergènes dans tous les produits alimentaires. Entrées en vigueur le 13 décembre, ces règles s'appliquent à tous les produits alimentaires destinés au consommateur final, compris ceux fournis par les établissements alimentaires et ceux fournis à ces établissements.

Produtos Alergénios Allergen Products Produits d'allergènes



Gluten
Gluten



Frutos Secos
Nuts



Amendoins
Peanuts



Dióxido de Enxofre e Sulfitos
Sulfur Dioxide and Sulphites



Peixe
Fish



Ovos
Eggs



Crustáceos
Crustaceans



Aipo
Celery



Soja
Soy



Derivados do Leite
Dairy Products



Sésamo
Sesame



Mostarda
Mustard



Moluscos
Molluscs



Tremoços
Lupin bean

Os preços têm o IVA incluído
Este estabelecimento tem livro de reclamações
Imagens meramente ilustrativas
Prices with VAT in force
This property has a complaint book
Illustrative purposes only images

Campo das Cebolas, 50
1100-585 LISBOA
PORTUGAL