

Entradinhas (Starters)

CALDINHO DE FEIJOADA	6,90€
Caldo de feijoada (acompanha cesta de pão, bacon frito e alho frito) Black bean creamy soup (with breadbasket, fried bacon and fried garlic)	
ESPETINHO DE CORAÇÃO	8,00€
Espetinhos com corações de frango grelhados, com farofa de mandioca Skewers with chicken hearts with cassava farofa	
QUEIJO COALHO GRELHADO 	8,90€
Queijo coalho grelhado, servido com mel Grilled curd cheese, served with honey	
DADINHOS DE TAPIOCA 	8,90€
Tapioca frita recheada com lascas de queijo e molho agri-doce (sweet chilli) Fried tapioca stuffed with cheese chips e sweet chilli sauce	
MINI COXINHAS DE FRANGO	8,90€
Tradicional croquete brasileiro, recheado com queijo cremoso Traditional brazilian chicken croquette, stuffed with cream cheese	
FRANGO À PASSARINHO	9,50€
Pedaços de frango frito com flocos de alho Fried chicken pieces with garlic	



“É melhor ser alegre que ser triste.
Alegria é a melhor coisa que existe.”

Vinícius de Moraes (Samba da Benção)

Petiscos Clássicos (Classic Appetizers)

BOLINHA DE FEIJOADA (4un)	8,00€
Croquete de feijoada brasileira, servido com molho de laranja Brazilian black bean stew croquette, served with orange sauce	
PASTEL DE QUEIJO  / CARNE PICADA (4 un)	8,90€
Pastel brasileiro com recheio de queijo ou carne picada Brazilian fried dough, stuffed with cheese or ground beef	
ESCONDIDINHO DE COSTELA	11,90€
Purê de mandioca recheado com carne bovina desfiada Cassava puree stuffed with brazilian shredded beef	
CALABRESA COM MANDIOCA FRITA (2pax)	18,90€
Salsicha calabresa com cebola e mandioca frita Smoked pork sausage with onion and fried cassava	
PARMEGIANA APERITIVO (2 pax)	18,90€
Tiras de carne de frango à parmegiana Chicken parmigiana strips	
CARNE DE SOL COM MANDIOCA COZIDA (2 pax)	19,90€
Carne de sol com cebola e mandioca cozida, salteada em manteiga de garrafa Salt-cured meat, with onions and cooked cassava, sauted with clarified butter	

Pratos Principais (Main Course)

BRASILEIRINHO	15,90€
Picadinho de carne bovina com arroz, feijão preto, farofa e ovo estrelado Sliced beef with rice, black beans, farofa and fried egg	
FEIJOADA CARIOCA	16,90€
Feijão preto com carne e fumados de porco, arroz, couve, farofa, torresmo e laranja Black bean with salt-cured meat with rice, cabbage, farofa, pork crackling and orange	
MOQUECA DE BANANA (Vegan) 	14,90€
Cozido de banana com leite de coco, cebola, tomate e pimentos, servido com arroz e farofa de dendê Banana stew with coconut milk, onion, tomato and peppers, served with rice and farofa cooked in palm oil	
FILET OSWALDO ARANHA	18,90€
Naco de miolo da alcatra, com alho frito, arroz, farofa de ovos e batatas em rodelas Rump steak, with fried garlic, rice, egg farofa and sliced potatoes	
CARNE DE SOL COM BAIÃO DE DOIS	18,90€
Carne de sol com baião de dois, mandioca frita, torresmo e queijo coalho Salt-cured meat with “baião de dois” (kind of rice), fried cassava, torresmo and curd cheese	
MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO	18,90€
Cozido de peixe e camarão com leite de coco, cebola e pimentos, servido com arroz e farofa de dendê Fish filet and shrimp stew with coconut milk, onion and peppers, served with rice and farofa cooked in palm oil	
PICANHA PREMIUM	24,90€
Picanha da América do Sul, fatiada, com arroz, feijão preto, vinagrete, farofa e batata frita South American rump cap steak, sliced, with rice, black beans, vinaigrette, farofa and fries	

Hambúrgueres (Burgers)

Acompanha batata palito | Served with french fries

TEXAS	15,90€
Hambúrguer de carne bovina (150g), cheddar, bacon crocante, molho barbecue e maionese caseira Beef burger (150g), cheddar, crispy bacon, barbecue sauce and homemade mayonnaise	
SALVE	15,90€
Hambúrguer de carne bovina (150g), mozzarella, cogumelos portobello e maionese caseira Beef burger (150g), mozzarella, portobello mushrooms and homemade mayonnaise	
SIMPATIA	15,90€
Hambúrguer de carne bovina (150g), mozzarella, bacon fatiado, ovo frito e maionese caseira Beef burger (150g), mozzarella, sliced bacon, fried egg and homemade mayonnaise	
VEGETARIANO 	13,90€
Hambúrguer vegetariano caseiro (150g), mozzarella, tomate e maionese caseira Vegan burger (150g), mozzarella, roasted tomato and homemade mayonnaise	

Acompanhamentos (Side Dishes)

ARROZ BRANCO (rice) 3,50€

BATATA PALITO (french fries) 3,50€

FEIJÃO PRETO (black beans) 3,00€

MANDIOCA FRITA/COZIDA (fried/cooked cassava) 6,00€

MAIONESE CASEIRA 0,70€
(homemade mayonnaise)

MOLHO VINAGRETE (vinaigrette sauce) 1,50€

OVO FRITO (fried egg) 1,00€

SALADA CLÁSSICA 4,00€

Salada com mix de folhas, tomate e cebola
Mixed leaves salad, tomato and onion

SALADA EXÓTICA 6,00€

Mix de folhas, manga laminada, beterraba, laranja, chips de mandioca e molho tahine
Mixed leaves, laminated mango, beetroot, orange, cassava chips and tahini sauce

SALADA SALVE 6,00€

Mix de folhas, palmito, tomate seco, queijo parmesão e creme balsâmico
Mixed leaves, hearts of palm, sun-dried tomato, parmesan cheese and balsamic cream



“Faça como o velho marinheiro,
que durante o nevoeiro
leva o barco a navegar”

Paulinho da Viola (Argumento)

Sobremesas (Desserts)

PUDIM DE LEITE 5,90€

Pudim de leite condensado com calda de caramelo
Milk pudding with caramel sauce

CHURROS NA CANECA 5,90€

Mini churros com Nutella e doce de leite
Mini churros (fried pastry) with Nutella and sweet condensed milk

MOUSSE DE MARACUJÁ 6,50€

Mousse de maracujá
Passion fruit mousse

BRIGADEIRO DE COLHER 6,50€

Brigadeiro de comer com colher com avelã e paçoca (amendoim moído)
Traditional brazilian dessert to eat with spoon (served with nuts and ground peanuts)

BELJINHO DE COCO 6,50€

Doce tradicional brasileiro feito à base de leite condensado e coco
Traditional brazilian dessert made with condensed milk and coconut



“Não, ninguém faz samba só porque prefere, coisa nenhuma no mundo interfere sobre o poder da criação.”

João Nogueira
(Poder da criação)

Bebidas (Beverage)

NÃO ALCOÓLICAS | NON ALCOHOLIC

Água Water.....	1,50€
Água das Pedras Sparkling water.....	2,20€
Água das Pedras limão Lemon sparkling water.....	2,20€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	2,90€
7-Up.....	2,90€
Guaraná Antártica	2,90€
Fanta.....	2,90€
Ice Tea (limão/pêssego) (lemon/peach).....	2,90€
Tônica Schweppes Tonic water	2,90€
Ginger Ale	2,90€
Sumo Natural Natural Juice	4,00€

CAFETERIA | COFFEE

Nespresso Ristretto.....	1,50€
Nespresso Descafeinado (decaffeinated).....	1,50€
Chá Tea.....	2,00€

Cervejas (Beers)

PRESSÃO | DRAFT BEERS

Super Bock “fino” (20 cl)	2,10€
Super Bock “caneca” (50 cl)	4,50€
Coruja IPA (20 cl)	2,50€
Somersby (30 cl)	2,50€

GARRAFA | BOTTLE

Super Bock (33 cl)	3,50€
Super Bock Stout (33 cl)	3,50€
Super Bock 0.0% Non-alcoholic (33cl)	3,50€
Super Bock gluten-free (33 cl)	3,50€
Super Bock Seleção 1927 Weiss (33 cl).....	4,00€
Skol (brazilian beer) (35 cl)	4,00€
Brahma (brazilian beer) (35 cl).....	4,00€



‘Amigo eu nunca fiz bebendo leite.

Amigo eu não criei bebendo chá”

Zeca Pagodinho (Toda Hora)

Sangrias

COPO | GLASS (50cl) (espumante / sparkling wine) 7,50€
Maracujá, morango ou frutos vermelhos | Passion Fruit, strawberry or red fruits

JARRO | JAR (1,5l) (sangria branca / white wine) 17,00€

JARRO | JAR (1,5l) (espumante / sparkling wine) 25,00€
Maracujá, morango ou frutos vermelhos | Passion Fruit, strawberry or red fruits

Caipirinhas

TRADICIONAL 6,90€

Lima | Lime

OUTROS SABORES | OTHER FLAVORS 7,50€

Maracujá; Morango; Kiwi; ou Tangerina

Passion fruit; Strawberry; Kiwi; or Tangerine

RAPADURA 7,50€

Lima e raspas de rapadura

Lime and rapadura rasps

SIMPATIA 8,00€

Morango, maracujá, lima e hortelã

Strawberry, passion fruit, lime and mint

Opções (Options)

Vodka; Cachaça Premium (+1,00€); Vodka Absolut (+1,00€)



"Meu coração

não sei por quê,

bate feliz quando te vê..."

Pixinguinha (Carinhoso)

Cocktails

PORTO TÔNICO 8,00€

Vinho do porto, triple sec e tônica

Port wine, triple sec and tonic

FADO TROPICAL 8,00€

Cachaça, sumo de lima, xarope de abacaxi
e vinho do porto

Cachaça, lime juice, pineapple syrup and
port wine

MORENA FLOR 8,00€

Baileys, vodka e paçoca (amendoim moído)

Baileys, vodka and paçoca (ground peanuts)

ÁGUAS DE MARÇO 8,00€

Aperol, espumante, guaraná e laranja

Aperol, sparkling wine, guarana and orange

MOJITO SALVE 8,00€

Rum, hortelã, lima, morango e soda

Rum, mint, lime, strawberry and soda

MOJITO SIMPATIA 8,00€

Rum, hortelã, lima, maracujá e soda

Rum, mint, lime, passion fruit and soda

MOSCOW MULE 8,00€

Vodka, ginger beer, suco de lima e hortelã

Vodka, ginger beer, lime juice and mint

Espirituosos (Spirits)

CACHAÇA

Comum 4,00€

Premium 6,00€

WHISKY / BOURBON

JB 5,00€

Cutty Sark 5,00€

Jameson 6,00€

Jack Daniel's 7,00€

Johnnie Walker Black Label 7,50€

VODKA

Absolut 6,00€

Grey Goose 8,50€

RUM

Bacardi 5,00€

Havana 7 7,00€

GIN

Gordons 6,00€

Tanqueray 7,00€

Bombay Sapphire 7,00€

Bulldog 9,00€

Hendrick's 10,00€

TEQUILA

José Cuervo 4,50€

Patrón Silver 8,50€

LICOR

Baileys 4,00€

Beirão 4,00€

Vinhos (Wine)

VINHOS BRANCOS | WHITE WINE

	Copo (Glass)	Garrafa (Bottle)
Flor do Côa (Douro)	4,00€	15,00€
Muralhas (Verde)	4,00€	15,00€
Muralhas Rosé (Verde)		15,00€
Montes Ermos Reserva (Douro)	4,50€	16,00€
Insólito Reserva (Alentejo)		18,00€
Alvarinho Deu La Deu (Verde)		18,00€
Pacheca Superior (Douro)		20,00€
Cartuxa (Douro)		26,00€

VINHOS TINTOS | RED WINE

	Copo (Glass)	Garrafa (Bottle)
Flor do Côa (Douro)	4,00€	15,00€
Montes Ermos Reserva (Douro)		16,00€
Insólito Reserva (Alentejo)	5,00€	18,00€
Pacheca Superior (Douro)		22,00€
Quinta Nova Colheita Unoaked (Douro)		24,00€
Cartuxa (Douro)		35,00€

ESPUMANTES | SPARKLING WINE

	Garrafa (Bottle)
Terras do Demo Bruto	18,00€
Terras do Demo Rosé	18,00€

VINHO DO PORTO | PORTO WINE

	Copo Glass (70ml)
Dry White	5,00€
Tawny	5,00€
Ruby	5,00€
10 anos	7,00€