

MANGIARE.

• INIZIARE

COPERTO 2 PAX | 4PANE, OLIO D'OLIVA ALL'ACETO BALSAMICO E TAPENADE DI OLIVE.

PIATTO DI FORMAGGI ASSORTITI E CARNE AFFUMICATA | 15,5 GF

• TAPAS DA CONDIVIDERE

BATATAS BRAVAS | 5.5

ABBIAMO MANTENUTO LA SEMPLICITÀ DELLA RICETTA ORIGINALE MA GLI ABBIAMO DATO IL NOSTRO TOCCO, SALSA ALL'AGLIO ARROSTO E UNA SALSA LEGGERMENTE PICCANTE A BASE DI PEPERONCINI E PAPRIKA. VGGF

PATANISCAS | 6.5

FRITTELLE DI BACCALÀ CON MAIONESE ALL'AGLIO.

RISOTTO AL MERLUZZO | 12.5

LA RICETTA TRADIZIONALE DEL RISOTTO, MA CON IL MERLUZZO PER DARLI UN PO' DI SAPORI PORTOGHESI. (FATTO FRESCO, MINIMO 20 MINUTI DI PREPARAZIONE) GF

INVOLTINI PRIMAVERA DI POLLO O TOFU E SCHIUMA DI CURRY/CORIANDOLO | 7.5

IL POLLO O IL TOFU VIENE AVVOLTO IN UNA FOGLIA DI INVOLTINO PRIMAVERA, FRITTO E SERVITO CON UNA SCHIUMA DI CORIANDOLO PICCANTE DA TUFFARE. VG

PIMENTOS PADRÓN | 6.5

LA CLASSICA TAPA SPAGNOLA, FRITTA IN OLIO D'OLIVA E A CRUDO. VGGF

GRATIN DI FORMAGGIO CEMEBERT | 9.5

CON GELATINA DI MIELE E PEPERONCINO. V

SEPIE FRITTE E MAIONESE AL LIME | 9.5

STRISCE DI SEPIA CONDITE E FRITTE CON FARINASERVITE CON MAIONESE AL LIME.

FUNGI "BRÁS" | 9.5

PLEUROTHUS E PORTOBELLO AVVOLTI IN UOVA E PATATE IN PAGLIA. VGF

FUNGI E VERDURE SALTATE & ROMESCO | 9.5

PLEUROTHUS, CIPOLLOTTI E ASPARAGI VERDI VENGONO SALTATI FINO A BEN TOSTATI E SERVITI CON LA SALSA ROMESCO, FATTA DI POMODORO, NOCI E AGLIO. VGGF

TARTARE DI TONNO | 15.5

AL GUSTO DI SENAPE E COURNICHONS SU UN LETTO DI AVOCADO. GF (SENZA PANE)

PASTA SFOGLIA D'ANATRA | 9.5

ANATRA COMFIT RIPIENA DI CIPOLLA CARAMELLATA.

GUANCIALE SCURO A COTTURA LENTA | 11.5

GUANCE DI MAIALE SUCCOSE, COTTE LENTAMENTE, SERVITE CON RIDUZIONE DI VINO E SUGO DI CARNE, PURÉ E TUORLO D'UOVO. GF

CROCCHETTE DI GAMBERI E SALSA DI OSTRICHE | 8.5

CROCCHETTE ALLA SPAGNOLA, CROCCANTI FUORI E CREMOSA BESCIAMELLA ALL'INTERNO CON PEZZI DI GAMBERI CON SALSA DI OSTRICHE.

PORTOBELLO FARCITO | 8.5

UN FUNGO FARCITO CON MELA CARAMELLATA, RICOTTA E UN TOCCO VISIVO DI SALE AFFUMICATO.

1000 FOGLI | 9.5

FUNGI CONDOTTI, MELANZANE E ZUCCHINE, FARCITI CON CREMA DI FORMAGGIO. (MINIMO 30 MINUTI DI PREPARAZIONE) V GF

TACOS DI MAIALE TIRATO | 12.5

COMFIT DI MAIALE, CIPOLLA CARAMELLATA, FORMAGGIO E MARMELLATA DI PEPERONI.

PASTICCERIA DANESE "FRANCESINHA" | 15.5

LA PRELIBITÀ TIPICA DI PORTO VIENE SERVITA IN UN MODO DIVERSO, QUI CAMBIAMO IL PANE IN PASTICCERIA DANESE RIPIENA DI SALSICCIA E BISTECCA. (MINIMO 30 MINUTI DI PREPARAZIONE)

• INSALATE

BURRATA | 11

INSALATA VERDE, POMODORO, GUACAMOLE, BURRATA E PESTO. V

INSALATA DI FORMAGGIO DI CAPRA | 9.5

SU UNA FETTA DI PANE CON MIELE E NOCI. V

• TIBORNAS

(BRUSCHETTA PORTOGHESE FATTA A MANO, DIVERSI CONDIMENTI SU UN PANE RUSTICO TOSTATO)

TIBORNA DI MERLUZZO | 9.5

BRUSCHETTA PORTOGHESE, PANE RUSTICO TOSTATO CON OLIO D'OLIVA, MERLUZZO GRATINATO CON CIPOLLE ALLE VERDURE E MAIONESE.

TIBORNA DI MANZO ARROSTO | 12.5

BRUSCHETTA PORTOGHESE, PANE RUSTICO TOSTATO CON OLIO D'OLIVA, ROAST BEEF, BLACK PUDDING E SALSA WINDSOR.

• DOLCI

BUDINO "ABADE PRISCOS" | 6.5

CON GELATO AL PORTO 10 ANNI.

SFERA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO | 5.5

CON SALSA DI CILIEGIE E SCHIUMA DI ZENZERO. V

BROWNIE AL CIOCCOLATO | 5.5

CON GELATO ALLA NOCCIOLA. V

COPPA DI CHEESECAKE ALLA FRUTTA TROPICALE | 6.5

CON MOUSSE DI MANGO.

FORMAGGIO DI CAPRA SALTATO | 6.5

CON SORBETTO AL LAMPONE

VGVEGAN V VEGETARIANO GF SENZA GLUTINE

BERE.

COCKTAIL

CAIPIRINHA | 7.5
CAIPIROSKA | 7.5
CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA | 8
MOJITO | 7.5
MARTINI SECCO | 8
COSMOPOLITA | 8
MARGHERITA | 8
PIÑA COLADA | 8
MAITAI | 8
LONG ISLAND ICED TEA | 8
APEROL SPRITZ | 8
ESPRESSO MARTINI | 8
WHISKY SOUR | 8

COCKTAIL CON VINO DI PORTO

PORTO TONICO | 7.5
MOJITO "VINO DI PORTO" | 8
FRAGOLA DI PORTO | 8
"APEROL" SPRITZ "VINO DI PORTO" | 8

VINO ROSSO

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5,5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 5.5 | 22
DONA SANCHA 6 | 23
HERDADE DE GROUS 7.5 | 27

VINO ROSSO - SUPERIORE

RISERVA GAMBOZINOS | 32
QUINTA DO PORTAL RISIERVA | 35
PATHERNOS | 45

VINO BIANCO

ODISSEIA | 4.5 | 17
QUINTA DO PORTAL | 5,5 | 22
LOBO VASCONCELLOS 6 | 25

VINO BIANCO - SUPERIORE

GAMBOZINOS | 27
HERDADE DE GROUS | 27
CARM RISIERVA | 32

VINO VERDE - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6 | 24

VINO VERDE FRIZZANTE – ALVARINHO PREMIUM

ENCOSTAS DE MELGAÇO SPARKLING | 44

VINO ROSATO

QUINTA DO PORTAL | 5,5 | 19

VINO FRIZZANTE

TERRAS DO DEMO | 28

GIN

BOMBAY SECCO | 8.5
TANQUERAY | 9.5
BOMBAY ZAFFIRO | 9.5
G'VINE | 12
MARTIN MILLER | 12
SHARISH GIN PORTOGHESE | 12
BULLDOG | 12
HENDRICKS | 12

WHISKY

FIREBALL (SHOT) | 4
RED LABEL | 7
JAMESON | 7.5
BUSHMILLS | 7.5
JACK DANIEL | 8
BULLEIT BOURBON | 9
BALCK LABEL | 9

WHISKY PREMIO

CARDHU RISIERVA | 12
MACALLAN | 14

SANGRIA

ROSSO | 5,5 | 19.5
BIANCO | 5,5 | 19.5
FRUTTO DELLA PASSIONE 6.5 | 24
FRAGOLA E VINO SPUMANTE | 6.5 | 24

RUM

L'AVANA CLUB 3 | 7.5
BRUGAL ANEJO | 8.5
PAMPERO SPECIALE | 9.5
L'AVANA CLUB 7 | 10

VODKA

MOSKOVSKAYA | 7
ERISTOFF NERO | 7
ABSOLUT | 8.5
OCA GRIGIA | 15.5

PORTOGHESE TRADIZIONALE

GINJINHA | 4.5
AMARGUINHA | 5
LICOR BEIRÃO | 5.5
CRF | 7

LIQUORI

LIMONCELLO | 4
MALIBU | 7.5
SAFARI | 7.5
BAILEY'S | 7

VERMUTO

MARTINI ROSSO | 5.5
MARTINI BIANCO | 5.5
MARTINI EXTRADRY | 5.5

VINO DI PORTO

NIEPOORT TAWNY | 5.5
NIEPOORT BIANCO | 5.5
NIEPOORT BIANCO SECCO | 6.5
NIEPOORT 10 ANNI | 8.5
NIEPOORT 20 ANNI | 14
NIEPOORT 30 ANNI | 25,5

BIRRA

SUPER BOCK PICCOLO | 2.5
SUPER BOCK GRANDE | 3.5
SUPER BOCK STOUT | 2.5
LEFFE BRUNA | 4.5
SUPER BOCK SENZA ALCOL | 2.5
PINTA GUINNESS | 6.5
ESTATEBY | 3.5

BIBITE GASSATE

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |
FANTA ARANCIONE | 2.5
ICED TEA LIMONE | PESCA | 2.5
GINGER ALE | 2.5
RED BULL | 3.5

ACQUA

ACQUA PURIFICATA 0,5L | 2.5
ACQUA PURIFICATA 1L | 3.5
ACQUA GASATA PURIFICATA 0,5L | 2.5
ACQUA FRIZZANTE PURIFICATA 1L | 3.5
PEDRAS ACQUA FRIZZANTE | 2.5
SCHWEPES ALL'ACQUA TONICA | 2.5

CAFFÈ TÈ

ESPRESSO | 1.5
DECAFFEINATO | 1.5
CAFFÈ E LATTE | 2
TÈ | 2.5
IRISH COFFEE | 8.5

"Cari e stimati clienti, nella nostra accogliente cucina, siamo orgogliosi di servirvi le delizie più fresche e fatte in casa. Sebbene la nostra cucina possa essere piccola, l'amore e la cura che mettiamo in ogni piatto sono tutt'altro. Sii paziente mentre prepariamo il tuo ordine e stai certo che l'attesa varrà la pena. Grazie per averci scelto per una deliziosa esperienza fatta in casa!"