

# COMER.

## · PARA COMENZAR

### COUVERT 2 PAX | 4.5

PAN, ACEITE DE OLIVA CON VINAGRE BALSÁMICO Y TAPÉNADE.

### TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE VARIAS SELECCIONES | 16.5 **GF**

## · TAPAS PARA COMPARTIR

### BATATAS BRAVAS | 5.5

ACOMPAÑADO DE DOS SALSAS, AJO ASADO, PIMENTÓN / GUINDILLA. **VG GF**

### PATANISCAS | 6.5

CON ALIOLI.

### RISOTTO DE BACALHAU | 12.5

BACALAO DESMENUZADO Y LOMO DE BACALAO CURADO, AROMATIZADO CON CILANTRO. (TIEMPO MÍNIMO DE PREPARACIÓN 20 MINUTOS) **GF**

### SPRING ROLLS DE FRANGO OU TOFU | 7.5

ENVUELTO EN CURRY Y FIDEOS CRUJIENTES, SERVIDO CON ESPUMA DE CILANTRO. **VG**

### PIMENTOS PADRÓN | 6.5

AL PUNTO DE SAL. **VG GF**

### QUESO CAMEMBERT GRATINADO | 9.5

CON MERMELADA DE MIEL Y GUINDILLA. **V**

### CHOCO FRITO CON MAYONESA DE LIMA | 9.5

### BRÁS DE SETAS | 9.5

PLEUROTHUS Y CHAMPIÑONES PORTOBELLO ENVUELTOS EN HUEVO Y PATATAS PAJA, CON UN TOQUE DE MERMELADA DE PIMIENTO ROJO. **VG GF**

### FLECHAS Y VERDURAS EMPLATADAS | 12.5

PLEUROTHUS, CALABACÍN Y ESPÁRRAGOS VERDES, CON UNA SALSA ROMESCO A BASE DE TOMATES ASADOS Y FRUTOS SECOS. **VG GF**

### ATUN TARTAR | 17.5

CON UN TOQUE DE MOSTAZA Y COURNICHONS, SOBRE UNA CAMA DE AGUACATE. **GF (PEDIR SIN PAN)**

### HOJALDRE DE PATO | 9.5

CONFIT DE PATO RELLENO DE CEBOLLA CAMELIZADA.

### CARRILLADA DE CERDO NEGRO CONFITADA | 11.5

CON YEMA DE HUEVO Y PURÉ DE PATATA. **GF**

### CROQUETAS DE GAMBAS | 9.5

POR DENTRO BECHAMEL CON GAMBAS LIGERAMENTE ESPECIADAS, POR FUERA UNA CRUJIENTE SALSA DE OSTRAS.

### PORTOBELLO RELLENO | 9.5

CHAMPIÑÓN RELLENO DE MANZANA CAMELIZADA, HIERBAS, UN TOQUE DE SAL AHUMADA Y QUESO RICOTTA. **VG GF**

### 1000 HOJAS | 9.5

CHAMPIÑONES, BERENJENA Y CALABACÍN SAZONADOS, RELLENOS DE QUESO CREMA Y GRATINADOS CON QUESO MANTECOSO. (TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO 20 MINUTOS) **VG GF**

### PULLED PORK TACOS | 12.5

PALETILLA DE CERDO CONFITADA CON CEBOLLA CAMELIZADA, MERMELADA DE PIMIENTOS Y QUESO.

### FRANCESINHA MASA DE HOJALDRE

### FRANCESA | 15.5

SALCHICHAS, QUESO Y ROAST BEEF ENVUELTOS EN HOJALDRE (TIEMPO MÍNIMO DE PREPARACIÓN 30 MINUTOS).

### ENSALADA DE BURRA | 11.5

ENSALADA VERDE, GUACAMOLE, TOMATES, QUESO BURRATA Y SALSA PESTO. **V**

### SALADA DE QUEIJO DE CABRA | 11.5

ENSALADA DE QUESO DE CABRA. **V**

### TIBORNA DE BACALAO | 10.5

BRUSCHETTA PORTUGUESA, PAN RÚSTICO TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA, BACALAO ENCEBOLLADO GRATINADO CON VERDURAS Y MAYONESA.

### TIBORNA DE ROSBIFE | 12.5

BRUSCHETTA PORTUGUESA, PAN RÚSTICO TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA, ROAST BEEF, MORCILLA Y SALSA WINDSOR.

## · POSTRES

### "ABADE PRISCOS" | 6.5

CON HELADO DE VINO DE OPORTO DE 10 AÑOS.

### MEDIA ESFERA DE MOUSSE DE CHOCOLATE | 6.5

CON SIROPE DE CEREZA ÁCIDA Y ESPUMA DE JENGIBRE. **V**

### BROWNIE DE CHOCOLATE | 6.5

CON HELADO DE AVELLANA. **V**

### CHEESECAKE CON FRUTAS TROPICALES | 6.5

CON MOUSSE DE MANGO.

### QUESO DE CABRA EMPLATADO / CHAPEADO | 6.5

CON HELADO DE FRUTOS ROJOS. **V**

**VG** VEGAN **V** VEGETARIANO **GF** GLUTEN FREE

# BEBER.

## COCKTAILS

CAIPIRINHA | 8  
CAIPIROSKA | 8  
STRAWBERRY CAIPIROSKA | 8.5  
MOJITO | 8.5  
DRY MARTINI | 8.5  
COSMOPOLITAN | 8.5  
MARGARITA | 8.5  
PIÑA COLADA | 8.5  
MAITAI | 8.5  
LONG ISLAND ICED TEA | 8.5  
APEROL SPRITZ | 8.5  
ESPRESSO MARTINI | 8.5  
WHISKEY SOUR | 9

## COCKTAILS CON VINO DE OPORTO

PORTO TONIC | 8  
"PORTO" MOJITO | 8.5  
PORTO STRAWBERRY | 8.5  
"APEROL" SPRITZ "PORTO" | 8.5

## VINO TINTO

ODISSEIA | 5.5 | 17  
QUINTA DO PORTAL | 6 | 22  
LOBO VASCONCELLOS 6 | 22  
DONA SANCHA | 6.5 | 24  
HERDADE DE GROUS 7.5 | 27.5

## VINO TINTO - SUPERIOR

GAMBOZINOS RESERVA | 32.5  
QUINTA DO PORTAL RESERVA | 45  
PATHERNOS | 50

## VINO BLANCO

ODISSEIA | 5.5 | 18.5  
QUINTA DO PORTAL | 6 | 22  
LOBO VASCONCELLOS | 6 | 25

## VINO BLANCO - SUPERIOR

GAMBOZINOS | 27  
HERDADE DE GROUS | 29  
CARM RESERVA | 34

## VINO VERDE - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6 | 24

## "CAVA" VINO VERDE - ALVARINHO PREMIUM

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 44

## ROSÉ

QUINTA DO PORTAL | 6 | 22

## "CAVA"

TERRAS DO DEMO | 28

## GIN

BOMBAY DRY | 8.5  
TANQUERAY | 9.5  
BOMBAY SAPHIRE | 9.5  
G'VINE | 12  
MARTIN MILLER'S | 12  
SHARISH PORTUGUESE GIN | 12  
BULLDOG | 12  
HENDRICKS | 12

## WHISKY

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

## WHISKY PREMIUM

CARDHU GOLD RESERVE | 12.5  
MACALLAN | 15

## SANGRIA

TINTA | 6 | 19.5  
BLANCA | 6 | 19.5  
MARACUJÁ | 7.5 | 24  
STRAWBERRY & SPARKLING WINE | 7.5 | 24

## RUM

HAVANA CLUB 3 | 7.5  
BRUGAL ANEJO | 8.5  
PAMPERO ESPECIAL | 9.5  
HAVANA CLUB 7 | 10

## VODKA

MOSKOVSKAYA | 7  
ERISTOFF BLACK | 7  
ABSOLUT | 8.5  
GREY GOOSE | 15.5

## TRADICIONAL PORTUGUÉS

GINJINHA | 4.5  
AMARGUINHA | 5  
LICOR BEIRÃO | 5.5  
CRF | 7.5

## LICORES

LIMONCELLO | 4.5  
MALIBU | 7.5  
SAFARI | 7.5  
BAILEY'S | 7

## VERMUTE

MARTINI ROSSO | 6  
MARTINI BIANCO | 6  
MARTINI EXTRA DRY | 6

## VINO DE OPORTO

NIEPOORT TAWNY | 5.5  
NIEPOORT WHITE | 5.5  
NIEPOORT WHITE DRY | 6.5  
NIEPOORT 10 YEARS | 8.5  
NIEPOORT 20 YEARS | 14.5  
NIEPOORT 30 YEARS | 25.5

## CERVEZAS

SUPER BOCK CAÑA | 2.5  
SUPER BOCK CANECA | 3.5  
SUPER BOCK STOUT | 2.5  
LEFFE BRUNE | 4.5  
SUPER BOCK SIN ALCOHOL | 2.5  
SUMMERSBY | 3.5  
GUINNESS PINT CAN | 6.5

## SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |  
FANTA LARANJA | 2.5  
ICE TEA LIMÓN | MELOCOTÓN | 2.5  
GINGER ALE | 2.5  
RED BULL | 3.5

## ÁGUA

ÁGUA PURIFICADA 0.5L | 2.5  
ÁGUA PURIFICADA 1L | 3.5  
ÁGUA C/ GÁS PURIFICADA 0.5L | 2.5  
ÁGUA C/ GÁS PURIFICADA 1L | 3.5  
PEDRAS | 2.5  
ÁGUA TÓNICA SCHWEPPES | 2.5

## CAFÉS & CHÁS

EXPRESSO | 1.5  
DECAFINADO | 1.5  
CAFÉ CON LECHE | 2  
TÉ | 2.5  
IRISH COFFEE | 8.5