

# COMER.

## · PARA COMEÇAR

### COUVERT | 4.5

PÃO, AZEITE COM VINAGRE BALSÂMICO E TAPENADE.

### TÁBUA QUEIJOS E ENCHIDOS DE SELEÇÃO VARIADOS | 17.5 GF

## · TAPAS PARA PARTILHAR

### BATATAS BRAVAS | 6

ACOMPANHADAS COM DOIS MOLHOS, ALHO ASSADO, PAPRIKA / MALAGUETA. VG GF

### PATANISCAS | 7.5

ACOMPANHADAS COM MAIONESE DE ALHO.

### SPRING ROLLS DE FRANGO OU TOFU | 8.5

ENVOLVIDOS EM CARIL E MASSA CROCANTE, ACOMPANHADO COM ESPUMA DE COENTROS. VG

### PIMENTOS PADRÓN | 6.5

AO PONTO DE SAL. VG GF

### QUEIJINHO CEMBERT GRATINADO | 10.5

COM MEL E GELEIA DE MALAGUETAS. V

### CHOCO FRITO COM MAIONESE DE LIMA | 9.5

### BRÁS DE COGUMELOS | 10.5

COGUMELOS PLEUROTHUS & PORTOBELLO ENVOLTOS EM OVO E BATATA PALHA, COM UM TOQUE DE COMPOTA DE PIMENTO VERMELHO. VG GF

### SETAS E LEGUMES CHAPEADOS | 12.5

PLEUROTHUS, COURGETTE E ESPARGOS VERDES, COM MOLHO ROMESCO, COMPOSTO POR TOMATE ASSADO E FRUTOS SECOS. VG GF

### TÁRTARO DE ATUM | 17.5

COM UM TOQUE DE MOSTARDA E Cournichons, sobre uma cama de abacate. GF\* (\*PEDIR SEM PÃO)

### FOLHADO DE PATO | 9.5

PATO CONFITADO RECHEADO COM CEBOLA CARAMELIZADA.

### BOCHECHA DE PORCO PRETO CONFITADA | 12.5

COM GEMA DE OVO E PURÉ DE BATATA. GF

### RISOTTO DE BACALHAU | 14.5

BACALHAU DESFIADO E LOMBINHO DE BACALHAU CURADO, AROMATIZADO COM COENTROS. GF

### CROQUETAS DE CAMARÃO | 9.5

POR DENTRO BECHAMEL COM CAMARÃO LIGEIRAMENTE PICANTE, POR FORA UM CROCANTE E COM MOLHO DE OSTRAS.

### PORTOBELLO RECHEADO | 9.5

COGUMELO RECHEADO COM MAÇA CARAMELIZADA, ERVAS, TOQUE DE SAL FUMADO E REQUEIJÃO. V GF

### 1000 FOLHAS | 10.5

COGUMELOS, BERINGELA E CURGETE TEMPERADOS, RECHEADOS COM QUEIJO CREME E GRATINADO COM QUEIJO AMANTEIGADO. (20 MINUTOS DE PREPARAÇÃO) V GF

### PULLED PORK TACOS | 12.5

PÁ DE PORCO CONFITADA COM CEBOLA CARAMELIZADA, COMPOTA DE PIMENTOS E QUEIJO.

### FRANCESINHA FOLHADA | 15.5

ENCHIDOS, QUEIJO E ROSBIFE ENVOLVIDOS EM MASSA FOLHADA. (30 MINUTOS DE PREPARAÇÃO)

### SALADA DE BURRATA | 12.5

SALADA VERDE, GUACAMOLE, TOMATE, QUEIJO BURRATA E MOLHO PESTO. V

### SALADA DE QUEIJO DE CABRA | 12.5

SOBRE TOSTA, COM MEL E NOZES. V

### TIBORNA DE BACALHAU | 12.5

BRUSCHETTA PORTUGUESA, PÃO RÚSTICO TOSTADO COM AZEITE, CEBOLADA DE BACALHAU GRATINADA COM GRELOS E MAIONESE.

### TIBORNA DE ROSBIFE | 12.5

BRUSCHETTA PORTUGUESA, PÃO RÚSTICO TOSTADO COM AZEITE, ROSBIFE, MORCELA E MOLHO WINDSOR.

## · SOBREMESAS

### "ABADE PRISCOS" | 6.5

COM GELADO DE VINHO DO PORTO 10 ANOS.

### MEIA ESFERA DE MOUSSE DE CHOCOLATE | 6.5

COM CALDA DE GINJINHA E ESPUMA DE GENGIBRE. V

### BROWNIE DE CHOCOLATE | 6.5

COM GELADO DE AVELÃ. V

### CHEESECAKE DE FRUTOS TROPICAIS | 6.5

COM MOUSSE DE MANGA.

### QUEIJO DE CABRA CHAPEADO | 7.5

COM GELADO DE FRUTOS VERMELHOS. V

VG-VEGAN V-VEGETARIANO GF-GLUTEN FREE

# BEBER.

## COCKTAILS

CAIPIRINHA | 8.5  
CAIPIROSKA | 8.5  
STRAWBERRY CAIPIROSKA | 9.5  
MOJITO | 8.5  
DRY MARTINI | 8.5  
COSMOPOLITAN | 8.5  
MARGARITA | 8.5  
PIÑA COLADA | 9.5  
MAITAI | 8.5  
LONG ISLAND ICED TEA | 8.5  
APEROL SPRITZ | 8.5  
ESPRESSO MARTINI | 9.5  
WHISKEY SOUR | 9.5

## COCKTAILS COM VINHO DO PORTO

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

## VINHO TINTO

ODISSEIA | 5.5 | 17.5  
TRUQUES | 6 | 22.5  
LOBO VASCONCELLOS 6 | 22.5  
DONA SANCHA | 6.5 | 24.5  
HERDADE DE GROUS 7.5 | 27.5

## VINHO TINTO - SUPERIOR

GAMBOZINOS RESERVA | 34  
PATHERNOS | 45

## VINHO BRANCO

ODISSEIA | 5.5 | 17.5  
TRUQUES | 6 | 22.5  
LOBO VASCONCELLOS | 6 | 25.5

## VINHO BRANCO - SUPERIOR

GAMBOZINOS | 27.5  
HERDADE DE GROUS | 29  
CARM RESERVA | 33

## VINHO VERDE - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6.5 | 25

## ROSÉ

TRUQUES | 6.5 | 22.5

## ESPUMANTE

TERRAS DO DEMO | 28

## GIN

BOMBAY DRY | 9.5  
TANQUERAY | 9.5  
BOMBAY SAPHIRE | 9.5  
G'VINE | 12.5  
MARTIN MILLER'S | 12.5  
SHARISH PORTUGUESE GIN | 12.5  
BULLDOG | 12 .5  
HENDRICKS | 12.5

## WHISKY

FIREBALL (SHOT) | 4.5  
RED LABEL | 8  
JAMESON | 8.5  
BUSHMILLS | 9  
JACK DANIEL'S | 9  
BULLEIT BOURBON | 9.5  
BLACK LABEL | 9.5

## WHISKY PREMIUM

CARDHU GOLD RESERVE | 12.5  
MACALLAN | 15

## SANGRIA

TINTA | 6.5 | 22.5  
BRANCA | 6.5 | 22.5  
MARACUJÁ | 7.5 | 24.5  
STRAWBERRY & SPARKLING WINE | 7.5 | 24.5

## RUM

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

## VODKA

MOSKOVSKAYA | 8  
ERISTOFF BLACK | 8  
ABSOLUT | 9  
GREY GOOSE | 15.5

## TRADICIONAL PORTUGUÊS

GINJINHA | 4.5  
AMARGUINHA | 7  
LICOR BEIRÃO | 7  
CRF | 7.5

## LICORES

LIMONCELLO | 4.5  
MALIBU | 8  
SAFARI | 8  
BAILEY'S | 8

## VERMUTE

MARTINI ROSSO | 6.5  
MARTINI BIANCO | 6.5  
MARTINI EXTRA DRY | 6.5

## VINHO DO PORTO

NIEPOORT TAWNY | 6.5  
NIEPOORT WHITE | 6.5  
NIEPOORT WHITE DRY | 7  
NIEPOORT 10 YEARS | 9  
NIEPOORT 20 YEARS | 14.5  
NIEPOORT 30 YEARS | 25.5

## CERVEJAS

SUPER BOCK FINO | 2.5  
SUPER BOCK CANECA | 4  
SUPER BOCK STOUT | 2.5  
LEFFE BRUNE | 4.5  
SUPER BOCK SEM ALCOOL | 2.5  
SUMMERSBY | 3.5  
GUINNESS PINT | 6.5

## SODAS

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

## ÁGUA

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

## CAFÉS & CHÁS

EXPRESSO | 1.5  
DESCAFEINADO | 1.5  
CAFÉ COM LEITE | 2  
CHÁ | 3.5  
IRISH COFFEE | 8.5

"Na nossa acolhedora cozinha, temos um enorme orgulho em servir-lhe pratos caseiros, confeccionados com os ingredientes mais frescos. Embora o nosso espaço seja pequeno, o carinho e dedicação que colocamos em cada prato são imensos. Agradecemos a sua paciência enquanto preparamos a sua refeição — prometemos que a espera valerá a pena. Obrigado por nos escolher para uma experiência gastronómica feita com amor."