

COMER.

· PARA COMENZAR

COUVERT 2 PAX | 4.5

PAN, ACEITE DE OLIVA CON VINAGRE BALSÁMICO Y TAPÉNADE.

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS DE VÁRIAS SELECCIONES | 17.5 **GF**

· TAPAS PARA COMPARTIR

BATATAS BRAVAS | 6

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

PATANISCAS | 7.5

CON ALIOLI.

SPRING ROLLS DE FRANGO OU TOFU | 8.5

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 | 10.5

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

CHOCO FRITO CON MAYONESA DE LIMA | 9.5

BRÁS DE SETAS | 10.5

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 | 12.5

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

RISOTTO DE BACALHAU | 14.5

BACALAO DESMENUZADO Y LOMO DE BACALAO CURADO, AROMATIZADO CON CILANTRO. (TIEMPO MÍNIMO DE PREPARACIÓN 20 MINUTOS) **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 | 10.5

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 BURRATA | 12.5

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

SALADA DE QUEIJO DE CABRA | 12.5

ENSALADA DE QUESO DE CABRA. **V**

TIBORNA DE BACALAO | 12.5

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 | 7.5

CON HELADO DE FRUTOS ROJOS. **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 CON VINO DE OPORTO

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

VINO 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

VINO TINTO - SUPERIOR

GAMBOZINOS RESERVA | 34
PATHERNOS | 45

VINO BLANCO

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

VINO BLANCO - SUPERIOR

GAMBOZINOS | 27.5
HERDADE DE GROUS | 29
CARM RESERVA | 34

VINO VERDE - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6.5 | 25

ROSÉ

TRUQUES | 6.5 | 22.5

"CAVA"

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 | 22.5
BLANCA | 6 | 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 PORTUGUÉS

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

VINO DE OPORTO

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

CERVEZAS

SUPER BOCK CAÑA | 2.5
SUPER BOCK CANECA | 4
SUPER BOCK STOUT | 2.5
LEFFE BRUNE | 4.5
SUPER BOCK SIN ALCOHOL | 2.5
GUINNESS PINT | 6.5
SUMMERSBY | 3.5

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

CAFÉS & CHÁS

EXPRESSO | 1.5
DECAFINADO | 1.5
CAFÉ CON LECHE | 2
TÉ | 3.5
IRISH COFFEE | 8.5