

# MANGER.

## • ENTRÉE

### COUVERT | 4,5

PAIN, HUILE D'OLIVE AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET TAPENADE D'OLIVES.

### ASSORTIMENT DE FROMAGES ET PLATEAU DE VIANDES FUMÉES | 17,5 GF

## • TAPAS À PARTAGER

### BATATAS BRAVAS | 6

NOUS AVONS CONSERVÉ LA SIMPLICITÉ DE LA RECETTE ORIGINALE, MAIS NOUS Y AVONS AJOUTÉ NOTRE TOUCHE PERSONNELLE, AVEC UNE SAUCE À L'AIL RÔTI ET UNE SAUCE LÉGÈREMENT ÉPICÉE À BASE DE PIMENTS ET DE PAPRIKA. VG GF

### PATANISCAS | 7,5

BEIGNETS DE MORUE SALÉE AVEC MAYONNAISE À L'AIL.

### ROULÉS DE POULET OU DE TOFU & MOUSSE DE CURRY/CORIANDRE | 8,5

LE POULET OU LE TOFU EST ENVELOPPÉ DANS UNE FEUILLE DE ROULEAU DE PRINTEMPS, FRIT ET SERVI AVEC UNE MOUSSE DE CORIANDRE ÉPICÉE À TREMPER. VG

### PIMENTOS PADRÓN | 6,5

LA TAPA ESPAGNOLE CLASSIQUE, FRITE DANS DE L'HUILE D'OLIVE. VG GF

### CAMBERT GRATINÉ | 10,5

AVEC DU MIEL ET DE LA GELÉE DE PIMENT. V

### SEICHE FRITE ET MAYONNAISE AU CITRON VERT | 9,5

LAMELLES DE SEICHE ASSAISONNÉES ET FARINÉES ET FRITES, ACCOMPAGNÉES DE MAYONNAISE AU CITRON VERT.

### CHAMPIGNONS « BRÁS » | 10,5

PLEUROTHUS ET PORTOBELLO ENROBÉS D'ŒUFS ET DE POMMES PAILLE. V GF

### SAUTÉ DE CHAMPIGNONS, LÉGUMES ET ROMESCO | 12,5

PLEUROTHUS, OIGNONS VERTS ET ASPERGES VERTES SAUTÉS JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT BIEN GRILLÉS ET SERVIS AVEC UNE SAUCE ROMESCO À BASE DE TOMATES, DE NOIX ET D'AIL. VG GF

### TARTARE DE THON | 17,5

AVEC UN GOÛT DE MOUTARDE ET DE CORNICHONS SUR UN LIT D'AVOCAT. GF (SANS LE PAIN)

### CHAUSSENS AU CANARD | 9,5

CANARD CONFIT FARCÉ D'OIGNONS CARAMÉLISÉS.

### JOUES DE PORC CONFITES | 12,5

JOUES DE PORC JUTEUSES, CUITES LENTEMENT, SERVIES AVEC UNE RÉDUCTION DE VIN ET DE SAUCE À LA VIANDE, DE LA PURÉE ET DU JAUNE D'ŒUF. GF

### RISOTTO À LA MORUE | 14,5

RECETTE TRADITIONNELLE DE RISOTTO, MAIS AVEC DU MORUE POUR LUI DONNER UNE TOUCHE PORTUGAISE. (PRÉPARATION : 20 MINUTES) GF

### CROQUETTES DE CREVETTES ET SAUCE AUX HUÎTRES | 9,5

CROQUETTES À L'ESPAGNOLE, CROUSTILLANTES À L'EXTÉRIEUR ET À L'INTÉRIEUR UNE BÉCHAMEL CRÉMEUSE AVEC DES MORCEAUX DE CREVETTES ET UNE SAUCE AUX HUÎTRES.

### PORTOBELLO FARCÉ | 9,5

CHAMPIGNON FARCÉ À LA POMME CARAMÉLISÉE, AU FROMAGE FRAIS ET À UNE TOUCHE DE SEL FUMÉ.

### 1000 FEUILLES | 10,5

CHAMPIGNONS ASSAISONNÉS, AUBERGINES ET COURGETTES, FARCIES AU FROMAGE À LA CRÈME. (PRÉPARATION MINIMALE DE 30 MINUTES) V GF

### TACOS AU PORC EFFILOCHÉ | 12,5

PORC CONFIT, OIGNONS CARAMÉLISÉS, FROMAGE ET CONFITURE DE POIVRE.

### PÂTISSERIE DANOISE « FRANCESINHA » | 15,5

LA SPÉCIALITÉ TYPIQUE DE PORTO EST SERVIE D'UNE MANIÈRE DIFFÉRENTE. ICI, NOUS REMPLAÇONS LE PAIN PAR UNE PÂTISSERIE DANOISE FOURRÉE DE SAUCISSE ET DE STEAK. (PRÉPARATION : 30 MINUTES)

## • SALADES

### BURRATA | 12,5

SALADE VERTE, TOMATES, GUACAMOLE, FROMAGE BURRATA ET PESTO. V

### SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE | 12,5

SUR UNE TRANCHE DE PAIN AVEC DU MIEL ET DES NOIX. V

## • TIBORNAS

### BRUSCHETTA PORTUGAISE FAITE À LA MAIN, DIFFÉRENTES GARNITURES SUR UNE TRANCHE DE PAIN RUSTIQUE GRILLÉ

#### TIBORNA À LA MORUE | 12,5

BRUSCHETTA PORTUGAISE, PAIN RUSTIQUE GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE, GRATIN DE MORUE ET D'OIGNONS, LÉGUMES VERTS ET MAYONNAISE.

#### TIBORNA AU BŒUF RÔTI | 12,5

BRUSCHETTA PORTUGAISE, PAIN RUSTIQUE GRILLÉ À L'HUILE D'OLIVE, BŒUF RÔTI, BOUDIN NOIR ET SAUCE WINDSOR.

## • DESSERTS

### PUDDING « ABADE PRISCOS » | 6,5

AVEC CRÈME GLACÉE AU VIN DE PORTO 10 ANS.

### SPHÈRE DE MOUSSE AU CHOCOLAT | 6,5

AVEC SAUCE AUX CERISES ET MOUSSE AU GINGEMBRE. V

### BROWNIE AU CHOCOLAT | 6,5

AVEC GLACE AUX NOISETTES. V

### COUPELLE DE CHEESECAKE AUX FRUITS TROPICAUX | 6,5

AVEC MOUSSE À LA MANGUE.

### FROMAGE DE CHÈVRE SAUTÉ | 7,5

AVEC SORBET À LA FRAMBOISE

VG VÉGÉTALIEN V VÉGÉTARIEN GF SANS GLUTEN

# BOISSONS.

## COCKTAILS

CAIPIRINHA | 8,5  
CAIPIROSKA | 8,5  
CAIPIROSKA FRAISE | 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 AU VIN DE PORTO

PORTO TONIC | 8  
MOJITO AU « VIN DE PORTO » | 8,5  
PORTO FRAISE | 8,5  
« APEROL » SPRITZ « VIN DE PORTO » | 8,5

## VIN ROUGE

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

## VIN ROUGE - SUPÉRIEUR

GAMBOZINOS RESERVA | 34  
PATHERNOS | 45

## VIN BLANC

ODISSEIA | 5,5 | 17,5  
TRUQUES | 6 | 22,5  
LOBO VASCONCELLOS 6 | 25,5

## VIN BLANC - SUPÉRIEUR

GAMBOZINOS | 27,5  
HERDADE DE GROUS | 29  
CARM RESERVA | 34

## VIN VERT - ALVARINHO

ENCOSTAS DE MELGAÇO | 6,5 | 25

## VIN ROSÉ

TRUQUES | 6,5 | 22,5

## VIN MOUSSEUX

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

ROUGE | 6 | 22,5  
BLANC | 6 | 22,5  
FRUIT DE LA PASSION 7,5 | 24,5  
FRAISE ET VIN MOUSSEUX | 7,5 | 24,5

## RHUM

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

## PORTUGAIS TRADITIONNEL

GINJINHA | 4,5  
AMARGUINHA | 7  
LICOR BEIRÃO | 7  
CRF | 7,5

## LIQUEURS

LIMONCELLO | 4,5  
MALIBU | 8  
SAFARI | 8  
BAILEY'S | 8

## VERMUT

MARTINI ROSSO | 6,5  
MARTINI BIANCO | 6,5  
MARTINI EXTRA DRY | 6,5

## VIN DE PORTO

NIEPOORT TAWNY | 6,5  
NIEPOORT BLANC | 6,5  
NIEPOORT BLANC SEC | 7  
NIEPOORT 10 ANS | 9  
NIEPOORT 20 ANS | 14,5  
NIEPOORT 30 ANS | 25,5

## BIÈRE

SUPER BOCK PETITE | 2,5  
SUPER BOCK LARGE | 4  
SUPER BOCK STOUT | 2,5  
LEFFE BRUNE | 4,5  
SUPER BOCK SANS ALCOOL | 2,5  
GUINNESS PINT CAN | 6,5  
SUMMERSBY | 3,5

## SODAS

COCA-COLA | COCA-COLA | 7UP |  
FANTA ORANGE | 2,5  
THÉ GLACÉ CITRON | PÊCHE | 2,5  
GINGER ALE | 2,5  
RED BULL | 3,5

## EAU

EAU PURIFIÉE 1 L | 3,5  
EAU PÉTILLANTE PURIFIÉE 1 L | 3,5  
EAU GAZEUSE PEDRAS | 2,5  
EAU TONIQUE SCHWEPPES | 2,5

## CAFÉ ET THÉ

ESPRESSO | 1,5  
DÉCAFÉINÉ | 1,5  
CAFÉ ET LAIT | 2  
THÉ | 3,5  
CAFÉ IRLANDAIS | 8,5

« Chers clients, dans notre cuisine chaleureuse, nous sommes fiers de vous servir des plats faits maison avec les ingrédients les plus frais. Notre cuisine est peut-être petite, mais l'amour et le soin que nous mettons dans chaque plat sont immenses. Merci de patienter pendant la préparation de votre commande, et soyez assurés que l'attente en vaut la peine. Merci de nous avoir choisis pour une délicieuse expérience maison. »