

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

SOPAS

Couvert 2.40
Sopa do Dia (v) 1/2un 2.00 | 1un 3.00
Caldo de Frango com Cogumelos 4.00
Creme de Tomate com Scones de Manjeriçãõ (v) 3.00
Caldo Verde e Scones de Enchidos 1/2un 3.00 | 1un 4.00

PARA PICAR

Queijo de Ovelha Alentejo no Forno com Oregãos (v) 9.50
Camarões Picantes com Gengibre e Chilli 9.99
Carpaccio de Salmão, Maçã Verde e Funcho 8.50
Bolinhos de Bacalhau com Maionese de Azeitona 7.50
Folhadinhos Queijo Cabra, Compota Tomate Picante (v) 8.00
Taquinhas de Alheira com Ovo de Codorna 8.00
Bifaninhas na Caçarola 8.00
Croquetes de Vitela com Maionese de Alho 7.50

PEIXE

CAMARÃO

Risotto de Camarão com Coentros 17.00
Massa Picante, Camarão, Abacaxi, Gengibre e Chilli 16.00
Caril de Camarão com Basmati 17.00
Açorda de Camarão com Ovo Pochê 17.00

POLVO • LULA

Polvo com Batata a Murro e Grellos Salteados 19.00
Feijoada de Polvo 14.50
Arroz de Polvo, Compota de Pimento 14.50
Lulas em Caril de Legumes 15.00

BACALHAU

Taco de Bacalhau com Broa 19.00
Arroz de Bacalhau no Forno com Ovo 14.50
Bacalhau à Brás com Espinafre Fresco 16.50
Bacalhau com Espinafres 15.00
Bacalhau com Natas Gratinado 14.50

ROBALO • SALMÃO • ESPADA

Robalo Grelhado com Caldoso de Grellos 19.00
Robalo Grelhado, Puré Batata Doce e Feijão Verde 19.00
Peixe Espada Grelhado com Risotto de Espinafre 18.00
Espetadas de Salmão, Molho de Gengibre e Lima 18.00

COZIDOS • GRELHADOS

Lombo Bacalhau Grelhado na Chapa e Ovo Cozido 19.00
Robalo Grelhado 19.00
Peixe Espada Grelhado 18.00
Espetadas de Salmão Grelhadas 18.00
Bife Alcatra Grelhado 18.00
Peito de Frango Grelhado 14.50
escolha 2 acompanhamentos
Arroz Basmati • Batata Cozida • Brócolo Cozido
• Cenoura Cozida • Feijão Verde Cozido
Couve Coraçãõ

CARNE

BIFES

Bife de Alcatra 140g 18.00
escolha a opção que pretende
• Bifezinha - Bife, Fiambre, Queijo, M. Francesinha e Fritas
• à Café - Molho à Café, Batata Frita e Espinafre Fresco
• Pregõ - Ovo, Esparregado Espinafre e Batata Frita

NOVILHO VITELA

Costela de Novilho com Risotto Parmesãõ 23.00
Arroz Caldoso de Vitela 16.00
Naco de Vitela 12H com Molho Strogonoff 17.50
Massa Bolonhesa Gratinada 14.50

FRANGO • PERU • PATO

Peito de Frango Laminado em Caril 15.00
Peito de Frango Grelhado com Molho de Citrinos 14.50
Peito de Frango Grelhado com Molho de Mostarda 14.50
Arroz Frango do Campo no Forno 14.50
Panado de Peru, Massa com Tomate e Parmesãõ 15.00
Arroz de Pato Gratinado 14.50

PORCO

Porco Corado, Molho Mostarda, Batata a Murro 14.50
Porco Corado, Migas de Grellos e Feijão Frade 14.50

ESPECIAIS

Cabrito no Forno, Batata e Esparregado 2 Pax | 42.00
Leitãõ Crocante com Puré Trufado 17.00
Alheira Grelhada, Grellos Salteados e Batata a Murro 14.50

MENU

RESTAURANTE

Almoço das 12:00 às 15:30 • Jantar das 19:00 às 23:00. Sex e Sab 23:30

MENU PETISCOS

23.00

preço por pessoa • mínimo 2 pessoas

Queijo do Forno

Mini Caldo Verde

Camarões Picantes com Gengibre e Chilli

Taquinhos de Alheira com Ovo de Codorna

Bifaninhas na Caçarola

Sobremesa a Partilhar

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César 13.50

iceberg, croutons, bacon e parmesão

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 14.50

alfaces, laranja, croutons

VEGETARIANOS

Risotto de Espargos (v) 14.50

Estufado de Feijão Branco, Espargos e Ovo Pochê (v) 13.50

Beringela Assada, Iceberg, Molho de Soja e Chilli (v) 13.50

Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v) 12.50

Massa com Cogumelos e Espinafre (v) 13.50

Massa com Cherry, Molho Tomate e Parmesão (v) 13.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 13.50

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 10.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 12.50

GUARNIÇÕES

Arroz Basmati 3.00

Batata a Murro • Frita • Chips • Puré 4.00

Espargado Espinafre • Feijão Verde • Legumes Dia 4.00

Migas de Grelos 4.50

Salada de Alfaces e Cherry 4.00

Ovo Estrelado 2.50

Molho Extra Burger / Salada 1.00

Molho Extra Francesinha / Burguesinha 2.00

Embalagem Take Away (un) 0.60

ESPECIAIS EM PÃO

PREGUINHOS

de Alcatra e Presunto 9.50

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 10.50

iceberg • cebola roxa • pepino • maionese funcho • chips de batata

Burger Salmão Mediterrânico 80g 10.50

rúcula • tomate • maionese picante • chips de batata

Burger Frango César 80g 10.50 | 150g 13.50

iceberg • bacon • cheddar • molho césar • batata frita

Burger Frango Churrasco 80g 10.50 | 150g 13.50

iceberg • tomate • cebola crocante • molho picante • batata frita

Burger Vitela bb 70g 10.50 | 150g 13.50

cogumelos • espinafre • molho aioli • batata frita50

Burger Vitela Western 70g 10.50 | 150g 13.50

alface • tomate • pepino • cheddar • molho aioli • batata frita

Burger Quinoa e Grão (v) 110g 10.50

tomate • pimento • pepino • iogurte • pão pita • chips de batata

Molho Extra para Burger 1.00

BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha,
Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita
escolha 1

Burguesinha de Frango 11.50
burger de frango e bacon

Burguesinha de Vitela 11.50
vitela assada e linguiça

Burguesinha de Burger de Vitela 11.50
burger de vitela e linguiça

Molho Extra 2.00

FRANCESINHAS

Pão de Forma Tostado, Carnes à Escolha, Queijo,
Molho de Francesinha e Batata Frita

Francesinha bb 14.50
vitela assada, linguiça de porco, porco assado

Francesinha Clássica 15.00
bife de vitela, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Francesinha de Frango 14.50
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Molho Extra para Francesinha 2.00

MENU

CAFETARIA

8:00 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

MENUS

FIBRA 8.50

Taça de Granola • Iogurte Grego • Mel • Fruta
+1 bebida:
½ Leite Direta • Cappuccino • Chá • Limonada • Infusão

CLÁSSICO 7.00

escolha 1 bebida
½ Leite • Cappuccino • Limonada • Infusão • Chá
escolha 2 opções servidas com manteiga:
Duo de Carcacinhas • 1 Bico de Pato
+ 1 VIENNOISERIE *

CONTINENTAL 11.00

Salada de Frutas
escolha 1 bebida
½ Leite • Cappuccino • Limonada • Infusão • Chá
escolha 2 opções servidas com manteiga:
Duo de Carcacinhas • 1 Bico de Pato
+ 1 VIENNOISERIE (ver abaixo)

CHÁ 8.00

Chá Kusmi
Scones com Doce + Manteiga ou Mascarpone

ADICIONAIS

Sumo Laranja Natural (25cl) 3.50
Doce Artesanal bb (30g) 1.45
Manteiga (10g) 0.50
Verrine Chia com Maracujá e Abacaxi 4.50
Verrine Chia com Frutos Vermelhos 4.50
Verrine Iogurte Grego com Fruta 6.00
Granola, Iogurte Grego e Fruta 7.00

VIENNOISERIE

NOVOS

NY Roll Chocolate • Framboesa • Limão 3.00
NY Roll Simples 2.00
Pão Suíço de Creme e Chocolate • de Framboesa 2.80
Cruffin de Maracujá • de Mirtilo 2.80

* Croissant Brioche 1.40
* Croissant Francês 1.70
* Napolitana (Pão de Chocolate) 2.30
* Tarte Fina Maçã 2.50
* Bolo Arroz 1.30
* Pão de Deus 1.80
* Nata 1.30
* Scone 1.30

SANDES • TOSTAS

*escolha o pão: água • sementes • forma

Bico de Pato Queijo | Fiambre | Q&F 2.00
*Carcacinha Queijo | Fiambre | Q&F 2.00
*Tosta Torrada Manteiga 2.50
*Tosta Mista 3.50
Croissant Brioche Queijo | Fiambre | Misto 2.40
Croissant Francês Queijo | Fiambre | Misto 2.70
NY Roll Queijo | Fiambre | Misto 3.00

SALGADOS

Quiche Fatia 5.50
Bola Carne Fatia 2.50 • Lanche 2.20
Bolinho Bacalhau 1.60 • Chamuça 1.60
Croquete Carne 1.60
Pastel camarão | vitela | frango | legumes | espinafre 1.80

OVOS

com tosta torrada

Ovos Mexidos Simples (v) 9.50
Ovos Mexidos com Queijo • Fiambre • Mistos 11.50

MENU

CAFETARIA

8:00 às 12:00 horas • 15:00 às 19:30

INDIVIDUAIS

4.50

- Banoffy** sablé chocolate, caramelo, mousse e doce banana
- Bolo Chocolate bb** bolo de chocolate húmido sem farinha
- Cheese Cake FV** biscoito crumble, mousse iogurte, frutos vermelhos
- Folhadissimo** folhado crocante, praliné de avelã
- Kloud** cheese cake japonês
- Laranjinha** sablé cacau, compota laranja, mousse chocolate 70%, sultanas e rum, cobertura chocolate 70%
- Lua Mel** biscoito genoise, chantilly, ganache chocolate
- Marikôko** dacquoise de côco, mousse queijo creme, maracujá (creme brulée, compota, glaceado)
- Rocha** biscoito mel+canela, compota pera+moscatel, mousse de pera
- Sunshine** biscoito chocolate, chantilly, glaceado chocolate caramelo
- Tentação** biscoito chocolate 70%, praliné de avelã, cremoso de framboesa, mousse chocolate leite, glaceado de framboesa
- Tropik** sable chocolate, compota framboesa, curd maracujá, biscoito cacau, ganache de maracujá e chocolate branco
- Variações** biscoito chocolate+amendoa, crocante praliné, ganache chocolate negro, mousse chocolate, glaceado chocolate

TARTELETES

4.00

- Tartelete de Framboesa
- Tartelete de Fruta Fresca
- Tartelete de Fruta do Dia
- Tartelete de Lima e Côco
- Tartelete de Limão
- Tartelete de Limão Merengada
- Tartelete de Maçã Crumble
- Tartelete de Amêndoa e Laranja

VERRINES

4.50

- Verrine Leite Creme
- Verrine Mousse de Chocolate
- Verrine Pucim de Chia e Frutos Vermelhos
- Verrine Pudim de Chia com Maracujá e Abacaxi
- Verrine Praliné
- Verrine Tiramisu

BEBIDAS

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€

- Café 1.20
- Descafeinado 1.30
- 1/2 de Leite Dupla 3.00
- Leite com Chocolate 2.80
- Capuccino 2.80
- Cafe Moka 3.50
- Milk Shake (45cl) 5.50
framboesa • maracujá • baunilha • chocolate
- Milk Shake com Chantilly (45cl) 6.00
framboesa • maracujá • baunilha • chocolate
- Carioca de Limão 0.90
- Infusões 2.50
camomila • cidreira • tília
- Limonada Natural (25cl) 2.50
- Sumo Fruta Natural (25cl) 3.50
- Sumo Laranja Natural (25cl) 3.50

CHÁ KUSMI

chá para 2 +0.50

PRETO

- English Breakfast Biológico 3.50
chá preto do Ceilão e Assam. Com cafeína.
- Earl Grey Biológico 3.50
chá preto da China. Aroma a bergamota. Com cafeína.
- Frutos Vermelhos Biológico 3.50
chá preto China. Aroma frutos vermelhos. Com cafeína.

VERDE

- Gengibre e Limão Biológico 3.50
chá verde China, sabor gengibre limão. Baixo teor cafeína
- Jasmim Biológico 3.50
chá verde da China com sabor natural de jasmim. Baixo teor de cafeína.
- Menta Nanah de Marrocos Biológico 3.50
chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.

BRANCO

- Pai Mu Tan Biológico 3.50
chá branco China, aroma a peonia. Baixo teor cafeína.

BEM ESTAR

- Detox Biológico 3.50
chá verde da China, maté e erva príncipe. Ideal para regimes de emagrecimento. Baixo teor de cafeína.
- Rooibos Natural Biológico 3.50
chá vermelho da Africa do Sul. Relaxante. Sem cafeína.

MENU

SOBREMESAS

12:30 às 15:30 • 19:30 às 23:00

CHOCOLATE

Duo de Mousses de Chocolate 70% e 53% (6-2)	7.00
Bolo bb, Gelado de Chocolate (6-2)	7.00
Laranjinha e Gelado de Chocolate (10-4)	7.00
Folhadíssimo Praliné, Sorvete de Limão (10-5)	7.00
Sunshine com Gelado Baunilha (10-3)	7.00
Variações de Chocolate, Gelado de Caramelo (10-4)	7.00
Tentação Xoco-Framboesa, Sorvete de Framboesa (8-2)	7.00

CLÁSSICOS

Leite Creme Queimado (10-3)	6.50
Lua de Mel com Gelado de Baunilha (9-3)	7.00
Tarte Fina de Maçã e Gelado de Baunilha (4-9)	6.00
Kloud com Doce à Escolha	6.50

TARTELETES

Framboesa e Sorvete de Framboesa (2)	6.50
Fruta Fresca e Sorvete de Maracujá (9-1)	6.50
Lima e Côco e Sorvete de Limão (11)	6.50
Limão Merengada e Sorvete de Limão (11)	6.50
Maçã Crumble e Gelado de Caramelo (4-10)	6.50
Picada de Abelha e Gelado de Baunilha (10-5)	6.50

SEMI-FRIOS

Banoffy com Gelado de Caramelo (1-8)	7.00
Cheese Cake Frutos Vermelhos e Frutos Vermelhos (2-8)	7.00
Marikôko com Sorvete de Maracujá (9-11)	7.00
Rocha com Gelado de Baunilha (8-9)	7.00
Tropik com Sorvete de Limão (3-10)	7.00

DE COLHER

Tiramisu	6.50
Mousse de Chocolate	6.50
Praliné	6.50
Pudim de Chia e Frutos Vermelhos	6.50
Pudim de Chia, Maracujá e Abacaxi	6.50

GELADOS

NA HORA

9.00
deliciosas combinações, com fruta feitos na hora
Sorvete de Framboesa, Frutos Vermelhos, Chantilly, Coulis Framboesa, Merengue (2-8)
Sorvete Maracujá, Manga, Chantilly, Coulis Manga, Maracujá (9-11)
Gelado Caramelo, Gelado Chocolate, Chantilly, Toffee, Arroz Tufado de Chocolate (10-3)

NA TULIPA

6.00
2 bolas de gelado à sua escolha em tulipa de banana
Baunilha • Caramelo • Chocolate

NA TAÇA

5.00
2 bolas de sorvete à sua escolha em taça
Framboesa • Limão • Maracujá

FRUTA

Salada de Frutas (1-11)	5.50
Fruta Laminada (Laranja ou Maçã)	5.50
Fruta Laminada (Abacaxi ou Manga)	7.50
Fruta Laminada Variada	7.50

VINHOS SOBREMESA

Porto Dry White (1) 6cl	4.00
Porto Ruby (2) 6cl	4.50
Porto The Senior Tawny (3) 6cl	4.50
Porto 10Y Old Tawny (4) 6cl	6.00
Porto 20Y Old Tawny (5) 6cl	10.00
Porto Niepoort Vintage 2000 (6) 31,5cl	72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y (7) 6cl	14.00
Moscatel Roxo (8) 6cl	4.50
Moscatel 10Y (9) 6cl	6.00
Madeira Boal 10Y (10) 6cl	6.00
Late Harvest (11) 6cl	4.50

MENU

PELA TARDE

15:30 às 19:30

EM PÃO

SANDES E PREGUINHOS

Preguinhos de Alcatra e Presunto 9.50

Sande Frango, Tomate, Rúcula e seu Pesto 9.50

Sande Salmão, Maionese de Chalota e Funcho 9.50

Sande Queijo Fresco, Tomate, Rúcula e Pesto (v) 9.00

BURGERS

Burger Salmão Nórdico 80g 10.50

Burger Salmão Mediterrânico 80g 10.50

Burger Frango César 80g 10.50 | 150g 13.50

Burger Frango Churrasco 80g 10.50 | 150g 13.50

Burger Vitela bb 70g 10.50 | 150g 13.50

Burger Vitela Western 70g 10.50 | 150g 13.50

Burger Quinoa e Grão (v) 110g 10.50

BURGUESINHAS

Pão de Burger Tostado, Carnes à Escolha,
Ovo, Queijo, Molho de Francesinha e Batata Frita

Burguesinha de Frango 11.50

Burguesinha de Vitela 11.50

Burguesinha de Burger de Vitela 11.50

FRANCESINHAS

Francesinha bb 14.50
vitela assada, linguiça, porco assado

Francesinha Clássica 15.00
bife de alcatra, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

Francesinha de Frango 14.50
peito de frango, linguiça, fiambre, salsicha fresca e ovo

GUARNIÇÕES

Batata Frita 4.00

Ovo Estrelado 2.50

Molho Extra 2.00

SOPAS

Couvert 2.40

Sopa do Dia 1/2un 2.00 | 1un 3.00

Caldo de Frango com Cogumelos 4.00

QUEIJO

Queijo de Ovelha no Forno 9.50
queijo de ovelha amanteigado Alentejo com
oregãos e tostinhas de pão de massa mãe

SNACKS

Bola de Carne Fatia 2.50 • Bolinho de Bacalhau 1.60

Chamuça 1.60 • Croquete 1.60

Pastel de Massa Tenra 1.80 • Quiche 5.50

4 Croquetes de Vitela com Molho Aioli 7.50

Panadinhos de Frango Crocantes com Molho Agridoce 12.50

PEIXE

Arroz de Polvo, Compota de Pimento 14.50

Bacalhau com Espinafres e Natas, Broa Crocante 15.00

CARNE

Arroz de Pato Gratinado 14.50

Peito de Frango Grelhado, Molho Mostarda e Estragão 14.50

Massa Bolonhesa Gratinada 14.50

LEVES

SALADAS

Frango com Molho César 13.50

Salmão Curado com Maionese de Chalota-Funcho 14.50

Quiche do Dia com Salada Alfaces e Cherry 9.00

VEGETARIANOS

Couscous Têpidos com Legumes Salteados (v) 12.50

Massa com Cogumelos e Espinafre (v) 13.50

Massa com Cherry, Tomate e Parmigiano (v) 13.50

Burger de Quinoa e Grão (v) (ver BURGERS) 10.50

OVOS

com salada ou batata frita

Ovos Mexidos com Camarão 13.50

Ovos Mexidos com Salsa e Cebola (v) 10.50

Ovos Mexidos com Espargos Verdes (v) 12.50

MENU

VINHOS

Preço Restaurante=Preço Garrafeira+10€ (serviço rolha)

== ESPUMANTE • CHAMPANHE ==

Kompassus Blanc Brut 2021 —12,5cl 4.50 | 75cl 22.50
Bairrada • Kompassus
Chardonnay Blend

Bágeiras Brut Nature Rosé 2021 —————75cl 22.50
Bairrada • Quinta das Bágeiras
Baga 100%

Peq.Rebentos O Principe e o Bandido 202175cl—27.50
Vinhos Verdes • PETNAT • Márcio Lopes
Alvarinho, Vinhão Blend

Tattinger Reserva Bruto —————75cl 65.50
Champagne • Tattinger
Chardonnay, Pinot Noir Blend

== BRANCO ==

Tormes 2022 —————15cl 3.90 | 75cl 19.50
Vinhos Verdes • Fundação Eça de Queiroz
Arinto, Avesso Blend

Morphosis 2021 —————15cl 4.10 | 75cl 20.50
Douro • Patricia de Magalhães
Viosinho, Verdelho Blend

Ribeiro Santo Encruzado 2022 —15cl 4.50 | 75cl 22.50
Dão • Magnum Vinhos
Encruzado 100%

Pequenos Rebentos 2022 —————15cl 4.50 | 75cl 22.50
Vinhos Verdes • Márcio Lopes
Alvarinho 100%

Luis Pato Vinhas Velhas 2021 —————75cl 22.50
Dão • Luis Pato
Bical, Cerceal, Sercialinho

Xisto Ilimitado 2021 —————75cl 24.50
Douro • Luis Seabra Vinhos
Rabigato Blend

Vicentino 2020 —————75cl 24.50
Alentejo • Vicentino Wines
Sauvignon Blanc 100%

Clos Bonifata 2019 —————75cl 29.50
Douro • Quinta do Javali
Viosinho, Arinto Blend

Redoma 2021 —————75cl 29.50
Douro • Niepoort
Rabigato, Codega Blend

Dona Berta Reserva VV 2021 —————75cl 29.50
Douro • Dona Berta
Rabigato 100%

Quinta do Javali PGE 2019 —————75cl 52.50
Douro • Quinta do Javali
Viosinho, Arinto Blend

== ROSÉ ==

Lacrau 2022 —————15cl 4.10 | 75cl 20.50
Douro • Secret Spot
Touriga Nacional 100%

Proibido Clarete 2021 —————75cl 24.50
Douro • Covela
Touriga Nacional 100%

Redoma 2021 —————75cl 24.50
Douro • Niepoort
Tinta Amanrela, Touriga Franca Blend

== TINTO ==

Dão Rótulo 2019 —————15cl 4.10 | 75cl 20.50
Dão • Niepoort
Touriga Nacional 100%

Cedro do Noval 2020 —————15cl 4.90 | 75cl 24.50
Douro • Quinta do Noval
Touriga Nacional, Syrah Blend

Vadio 2020 —————15cl 5.10 | 75cl 25.50
Bairrada • Vadio
Baga 100%

Morphosis 2018 —————75cl 25.50
Douro • Patricia de Magalhães
Field Blend Vinhas +50 Yrs

Zafirah 2021 —————75cl 25.50
Vinhos Verdes • Constantino Ramos
Alvarelhão, Borraçal, Pedral, Vinhão Blend

Xisto Ilimitado 2020 —————75cl 25.50
Douro • Luis Seabra Vinhos
Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz Blend

Quinta do Javali Reserva 2021 —————75cl 34.50
Douro • Quinta do Javali
Tinta Nacional, Touriga Franca Blend

Redoma 2020 —————75cl 39.50
Douro • Niepoort
Tinta Amarela, Touriga Franca Blend

Proibido Grande Reserva 2020 —————75cl 50.50
Douro • Márcio Lopes
Vinhas Velhas Blend

Quinta da Leda 2018 —————75cl 56.50
Douro • Ferreirinha
Tinta Nacional, Touriga Franca Blend

Charme 2019 —————75cl 78.50
Douro • Niepoort
Touriga Franca, Tinta Roriz Blend

MENU

BEBIDAS

CERVEJA

Super Bock Copo	20cl 2.50 30cl 3.50 50cl 4.50
Super Bock Original Garrafa	33cl 2.50
Super Bock Stout Garrafa	33cl 2.50
Super Bock Sem Alcool Garrafa	33cl 2.50
Coruja IPA India Pale	33cl 3.00
Coruja American Amber	33cl 3.00
Cerveja Artesanal 1927 Munich Dunkel	33cl 3.80
Cerveja Artesanal 1927 Bavaria Weiss	33cl 3.80
Cerveja Artesanal 1927 Bengal Amber IPA	33cl 3.80

SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90 66 cl 8.90 1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90

OUTRAS

Água das Pedras	25cl 2.00 75cl 3.00
Água das Pedras Sabores	25cl 2.20
Água Tônica	25cl 2.00
Água Vitalis	37,5cl 2.00 75cl 3.00
Sumo Fruta Natural	25cl 3.30
Limonada	25cl 2.50
Coca-Cola	33cl 2.20
Coca-Cola Zero	33cl 2.20
Iced Tea	33cl 2.20
Summersby Maçã	33cl 3.00
Summersby Frutos Vermelhos	33cl 3.00

CHÁ KUSMI

chá para 2 +0.50

PRETO

English Breakfast Biológico 3.50	chá preto do Ceilão e Assam. Com cafeína.
Earl Grey Biológico 3.50	chá preto da China. Aroma a bergamota. Com cafeína.
Frutos Vermelhos Biológico 3.50	chá preto China. Aroma frutos vermelhos. Com cafeína.

VERDE

Gengibre e Limão Biológico 3.50	chá verde China, sabor gengibre limão. Baixo teor cafeína
Jasmim Biológico 3.50	chá verde da China com sabor natural de jasmim. Baixo teor de cafeína.
Menta Nanah de Marrocos Biológico 3.50	chá verde com menta de Marrocos. Baixo teor de cafeína.

BRANCO

Pai Mu Tan Biológico 3.50	chá branco China, aroma a peónia. Baixo teor cafeína.
---------------------------	---

BEM ESTAR

Detox Biológico 3.50	chá verde da China, maté e erva príncipe. Ideal para regimes de emagrecimento. Baixo teor de cafeína.
Rooibos Natural Biológico 3.50	chá vermelho da Africa do Sul. Relaxante. Sem cafeína.

CAFETARIA

adicional para bebida amêndoa sem açúcar 0.80€

Café	1.20
Descafeinado	1.30
1/2 de Leite Dupla	3.00
Capuccino	2.80
Leite com Chocolate	2.80
Infusões	2.50
camomila • cidreira • tilia	

MILKSHAKES

Framboesa • Maracujá • Chocolate • Baunilha	
Milkshake com Chantilly (45cl)	6.00
Milkshake sem Chantilly (45cl)	5.50

MENU BAR

GIN

Monkey 47	14.00
àgua tônica • limão • lima • zimbro	
Plymouth Sloe	11.00
àgua tônica • toranja • zimbro	
Bulldog	11.00
àgua tônica • lima • amoras	

COCKTAILS

Ruby	9.50
stolichnaya vodka • licor elderflower • lima • toranja • bitter fee brothers	
Singapore Sling	9.50
sling gin • heering cherry • d.o.m. benedictine • cointreau • abacaxi • lima • grenadyne syrup	
Barracuda	8.50
bacardi oro rum • galliano • abacaxi • lima • prosecco	
Moscow Mule	8.50
stolichnaya vodka • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Aperol Spritz	8.00
aperol • prosecco • àgua com gás	
Midori Slice	8.00
midori liquor • malibu • abacaxi • creme de leite	
Fireman Sour	7.00
plantation 3 stars rum • grenadine syrup • lima • bitter fee brothers	

SANGRIA

Sangria Espumante	37cl 4.90 66 cl 8.90 1,5lt 17.90
Sangria Branca	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Tinta	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90
Sangria Rosé	37cl 4.30 66 cl 7.90 1,5lt 16.90

APERITIVO • DIGESTIVO

Porto Dry White	6cl 4.00
Porto Ruby	6cl 4.50
Porto The Senior Tawny	6cl 4.50
Porto 10Y Old Tawny	6cl 6.00
Porto 20Y Old Tawny	6cl 10.00
Porto Niepoort Vintage 2000	31,5cl 72.50
Jerez Pedro Ximenes VOS 20Y	6cl 14.00
Moscatel Roxo	6cl 4.50
Moscatel 10Y	6cl 6.00
Madeira Boal 10Y	6cl 6.00
Late Harvest	6cl 4.50
Aguardente Velha	6cl 7.00
Whisky Novo	6cl 5.00
Whisky 15Y	6cl 8.00
Glenrothes Selection Whisky	6cl 10.00

PORTO

Porto Tónico 7.00
porto branco • àgua tônica

MOCKTAILS

Sun Kissed	5.00
laranja • abacaxi • lima • orgeat syrup	
Strawberry Mule	6.00
strawberry syrup • lima • bitter angostura • fever tree ginger beer	
Mr. Howard	8.00
seedlip spiced 94 • toranja • lima • syrup • bitter fee brothers	

LIMONADAS

Pomegranate Watermelon 5.50
Blueberry Hibiscus 5.50
Yuzu Gengibre 5.50