

Os paladares
são viagens
que nos transportam
para outros tempos
e outros lugares.

Flavours
are journeys
that carry us to
other times
and places.

(v) COUVERT - 2.5 € / pax

Foccacia, Azeite, dip de beringela e pimentos

Foccacia, olive oil and eggplant with bell pepper dip

(v) PRATOS VEGAN . VEGAN DISHES

IVA incluído a taxa legal.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente e por este não for utilizado.

Os produtos alimentares, uma vez escolhidos e servidos, consideram-se comprados não sendo permitido trocas ou devoluções.

Alergénicos / Se for alérgico a algum ingrediente, por favor fale com os nossos colaboradores.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

Vat Included at legal rate.

No dish, food or beverage product, including the Couvert can be charged if not requested by the client and it is unusable. The food chosen and served once bought is considered, it is not allowed exchanges or returns.

Allergenic / If you are allergic to some ingredient, please inform one of our employees.

If you're unhappy, ask for the complaint book!

SNACKS

(V) Amendoins torrados com casca / 3.50€

Roasted peanuts

(V) Tremeços da “Teresa das Azeitonas” do Bolhão / 3.50€

Lupins by “Teresa das azeitonas - Bolhão Market”

(V) Azeitonas temperadas pela “Teresa das Azeitonas” do Bolhão / 4.50€

Seasoned olives by “Teresa das azeitonas - Bolhão Market”

(V) Amêndoas com especiarias do Médio Oriente / 5.50€

Almond with middle eastern spices

(V) Pistachios torrados com sal na casca / 5.50€

Salty roast pistachio

(V) Edamame com flor de sal / 6.50€

Edamame with *fleur de sel*

(V) Edamame com molho oriental picante / 6.50€

Edamame with spicy oriental sauce

PETISCOS . STARTERS

(V) Pimentos de Padron . Padrón peppers / 7.00 €

(V) Peixinhos da Horta . Deep fried green beans / 7.00€

(V) Batatas bravas na brasa . Barbecue grilled “Brava” potatoes / 8.00€

(V) Espargos verdes na brasa . Barbecue grilled asparagus / 9.50€

Portobello na brasa com burrata / 13.50€

Barbecue grilled portobello mushroom and burrata

DIPS E PATÉS . DIPS AND PÂTÉS

(V) Baba Ghanoush / 7.50€

(V) Húmus clássico . Classic húmus / 7.50€

(V) Húmus de beterraba . Beetroot húmus / 7.50€

(V) Húmus com legumes na brasa e fumo de pau santo / 8.50€

Húmus with barbecue vegetables in rosewood smoke

(V) Guacamole com pico de gallo tropical / 9.50€

Guacamole with tropical pico de gallo

QUEIJOS . CHEESE / Seleção da “Queijaria do Bolhão” . by “Queijaria do Bolhao”

Queijo amanteigado de vaca Flor do Vale, Alfeizerão / 12.00€|unid

Flor do Vale cheese from Alfeizerão made with cow milk

Seleção de 3 queijos portugueses (50 g de cada) / 21.00€ Euros

Serra de Celorico da Beira, Ovelha picante com alecrim, Careto Transmontano e Cabra de Soalheira
Assorted portuguese cheese (50grs each)

Serra de Celorico da Beira, Careto Transmontano sheep's cheese (with rosemary and spices) and
Soalheira goat cheese.

Servidos com 1 compota à escolha, tostas e crackers

With a jam of your choice, toasted bread and crackers

Compotas extra Figo / Abóbora / Pimentos vermelhos / 3.00€

Jam extra Fig / Pumpkin / Red pepper

SOPAS . SOUPS

(V) Caldo Verde à Transmontana da Julieta Lopes 1919 / 4.50€

Portuguese traditional potato and cabbage soup, Julieta Lopes recipe from 1916

(V) Miso / 5.50€

Miso soup

(V) Creme de abóbora assada e noz moscada / 5.50€

Roasted pumpkin and nutmeg soup

SALADAS . SALADS

(V) Brócolos assados, quinoa laranja e vinagrete de miso / 9.50€

Roasted broccoli with orange quinoa and miso vinaigrette

(V) Curgete grelhada na brasa com romanesco / 8.50€

Barbecue grilled courgette with romanesco

(V) Salada de laranja marroquina / 9.50€

Moroccan style orange salad

(V) Salada Grega / 11.00€

Greek salad

Queijo de cabra queimado no fogo, compota de pimentos e pera grelhada / 11.50€

Caramelized goat cheese with bellpeppers jam and pear

MASSAS FRESCAS E PIZZA . FRESH PASTA AND PIZZA

Linguini cortado à mão com molho de tomate / 13.50€

Handcut linguini and tomato sauce

Tortellini de espinafres e ricotta / 13.50€

Spinach and ricotta tortellini

Pizza Margharita / 12.00€

Pizza Margherita

Pizza de cogumelos shimeji e portobello e molho de trufa / 14.00€

Shimeji and portobello mushrooms and truffle sauce pizza

PRINCIPAIS . MAINS

(V) Tibornada de beringela na brasa / 15.00€

Barbecue grilled eggplant tiborna

(V) Costeleta de couve-flor com chimichurri / 15.00€

Cauliflower steak with chimichurri

(V) Feijão preto com cogumelos e farofa de banana / 15.50€

Black beans with mushrooms and banana “farofa”

(V) Moqueca de legumes com arroz basmati / 15.50€

Vegetable “Moqueca” and basmati rice

Wellington de legumes e tofu com creme de topinambor / 16.00€

Vegetable Wellington with tofu and topinambur purée

Cevadoto de cogumelos / 17.00€

Mushroom cevadotto

QUEIJOS . CHEESE / Seleção da “Queijaria do Bolhão” . by “Queijaria do Bolhao”

Queijo amanteigado de vaca Flor do Vale, Alfeizerão / 12.00€|unid

Flor do Vale cheese from Alfeizerão made with cow milk

Seleção de 3 queijos portugueses (50 g de cada) / 21.00€ Euros

Serra de Celorico da Beira, Ovelha picante com alecrim, Careto Transmontano e Cabra de Soalheira

Assorted portuguese cheese (50grs each)

Serra de Celorico da Beira, Careto Transmontano sheep's cheese (with rosemary and spices) and Soalheira goat cheese.

Servidos com 1 compota à escolha, tostas e crackers

With a jam of your choice, toasted bread and crackers

Compotas extra Figo / Abóbora / Pimentos vermelhos / 3.00€

Jam extra Fig / Pumpkin / Red pepper

DOCES & VINHOS GENEROSOS . DESSERTS & FORTIFIED WINES

(V) Pudim de chia com manga, gengibre e chili / 7.00€

Chia pudding with mango, ginger and chili

♥ Falcoaria Colheita Tardia / 12.50€

(V) Banoffee / 7.00€

♥ Messias White Port 10 anos . years / 6.50€

(V) Tarte de abóbora / 7.00€

Pumpkin pie

♥ Horácio Simões Moscatel Roxo / 7.00€

Tarte de maçã feita na hora / 7.00€

Minute maid apple pie

♥ Andersen White Port 10 anos / 10.50€

(V) Petit Gateaux de chocolate com sorvete de framboesa / 8.50€

Chocolate petit gateau and raspberry sorbet

♥ Grahams Tawny Port 10 anos . years / 7.50€

GELADOS . ICE CREAMS

(V) Gelado de baunilha / 6.00€

Vanilla ice cream

(V) Sorvete de framboesa / 6.00€

Raspberry sorbet

(V) Açaí com granola e fruta / 7.50€

Açaí with fruit and granola

FRUTAS . FRUITS

(V) Carpaccio de abacaxi com raspas de lima / 6.00€

Pineapple carpaccio with lime zest

(V) Ananás na brasa com canela / 6.50€

Barbecue grilled pineapple with cinnamon

(V) Fruta do Mercado laminada / 7.50€

Sliced mix fruit from Bolhão Market

ESPUMANTE . SPARKLING WINE

Vertice Brut / 31.50€

Soalheiro Nature Pur Terroir / 36.50€

VINHOS GENEROSOS . FORTIFIED WINES

Crasto Port 10 anos / 66.00€  / 6.60€

Messias White Port 10 anos . years / 65.00€  / 6.50€

Horácio Simões Moscatel Roxo / 70.00€  / 7.00€

Grahams Tawny Port 10 anos . years / 75.00€  / 7.50€

Andersen White Port 10 anos / 105.00€  / 10.50

Falcoaria Colheita Tardia / 125.00€  / 12.50€

VINHO VERDE

Dardas / 24.00€  / 5.50€

(B) Soalheiro Terramatter / 30.50€

VINHO ROSÉ . ROSÉ WINE

Scylla . Douro / 24.00€  / 5.50€

Vinha Paz . Dão / 26.00€

(V) Elpenor . Dão / 27.00€

VINHO BRANCO . WHITE WINE

(V) Pôpa . Douro / 18.50€  / 4.50€

(V) Avidagos . Douro / 20.00€  / 5.50€

(V) Quinta da Biaia . Douro / 21.00€

Crasto . Douro / 22.00€

Taboadella Villae . Dão / 23.00€

(B) Quinta Pedra Escrita . Douro / 26.00€

Quinta Nova Blanc de Noir . Douro / 34.00€

(B) Quinta Monte d'Oiro . Lisboa / 45.50€

(V) Júlia Kemper Reserva . Dão / 43.00€

VINHO TINTO . RED WINE

(V) Pôpa . Douro / 18.50€  / 4.50€

Crasto . Douro / 22.00€

(V) Elpenor . Dão / 24.00€  / 6.50€

(B) Monte da Peceguina . Alentejo / 25.00€

Meandro . Douro / 25.50€

(B) Bioma . Douro / 30.00€

Scylla Reserva . Douro / 35.00€

Monte Meão Vinha dos Novos . Douro / 68.00€

ÁGUA . WATER

Água da Casa (Água Kangen®) 0,75cl . Our water 0,75cl / 3.00€

Água das Pedras 0,25cl . Sparkling water 0,25cl / 3.00€

Água das Pedras 0,75cl . Sparkling water 0,75cl / 4.50€

ÁGUAS AROMATIZADA . FLAVOURED WATER

 / 2.00€  / 5.50€

Pepino, limão e hortelã . Cucumber, lemon and mint

Laranja e canela . Orange and cinnamon

SUMOS NATURAIS . FRUIT JUICE

Limonada . Lemonade / 3.00€

Sumo de laranja . Orange / 4.50€

Ananás, hortelã, coco e mel . Pineapple, mint, coconut and honey / 5.50€

SMOOTHIE

Kiwi, pera, mel e lima . Kiwi, pear, honey and lime / 6.00€

Leite de amêndoa, banana e maçã . Almond milk, banana and apple / 7.00€

KOMBUCHA - Aquela Kombucha / 5.50€

Hortelã-pimenta . Peppermint

Limão-Lima . Lemon-lime

Citrus Tropical

Floral

CERVEJA - Super Bock . BEER

 Fino . Draft / 3.00€

 Cerveja sem álcool . Alcohol-free / 3.50€

 Preta . Stout beer / 3.00€

 Caneca . Mug / 5.50€

REFRIGERANTES . SOFT DRINKS

Coca-Cola | Coca-Cola Zero / 3.50€

Guaraná / 3.50€

INFUSÃO . INFUSIONS / 3.00€

Lúcia - Lima / Tomilho - Limão / Hortelã-pimenta / Hortelã-pimenta - Chocolate
Cidreira / Camomila / Chá verde / Chá preto

Verbena/ Thyme - Lemon / Peppermint / Peppermint-Chocolate

Lemon balm / Camomile / Green tea / Black tea

CAFÉ ORGÂNICO . ORGANIC COFFEE

Café . Expresso / 2.00€

Café Americano . American coffee / 2.50€

Café Duplo . Double espresso / 2.50€

Descafeinado . Decaf / 2.10€

Carioca de limão . Limon peel tea / 1.70€

Carioca de limão duplo . Glass / 2.00€

Pingo . Expresso and milk / 2.00€

Meia de leite . Coffee and milk / 2.50€

Galão . Coffee and milk in tumbler glass / 2.50€

Capuccino / 2.80€

GIN

Beefeater / Zest de limão e tônica . Lemon zest and tonic / 8.00€

Hendricks / Pepino e tônica . Cucumber and tonic / 11.50€

Sul / Zimbro, alecrim e tônica . Juniper, rosemary and tonic / 11.00€

RUM

Diplomático / 12.50€

TEQUILLA

Patron / 12.00€

VODKA

Absolut / 8.00€

WHISKY

JB / 7.00€

Jameson / 7.00€

Johnnie Walker Black / 9.50€

COCKTAILS

Moscow Mule / 12.50€

Vodka, cerveja de gengibre, angostura, espuma de gengibre e sumo de lima
Vodka, ginger beer, angostura, ginger foam and lime juice

Mojito / 10.00€

Rum, lima e hortelã
Rum, lime and peppermint

Caipirinha / 10.00€

Cachaça e lima
Cachaça and lime

Negroni / 12.50€

Gin, martini e campari
Gin, martini and campari