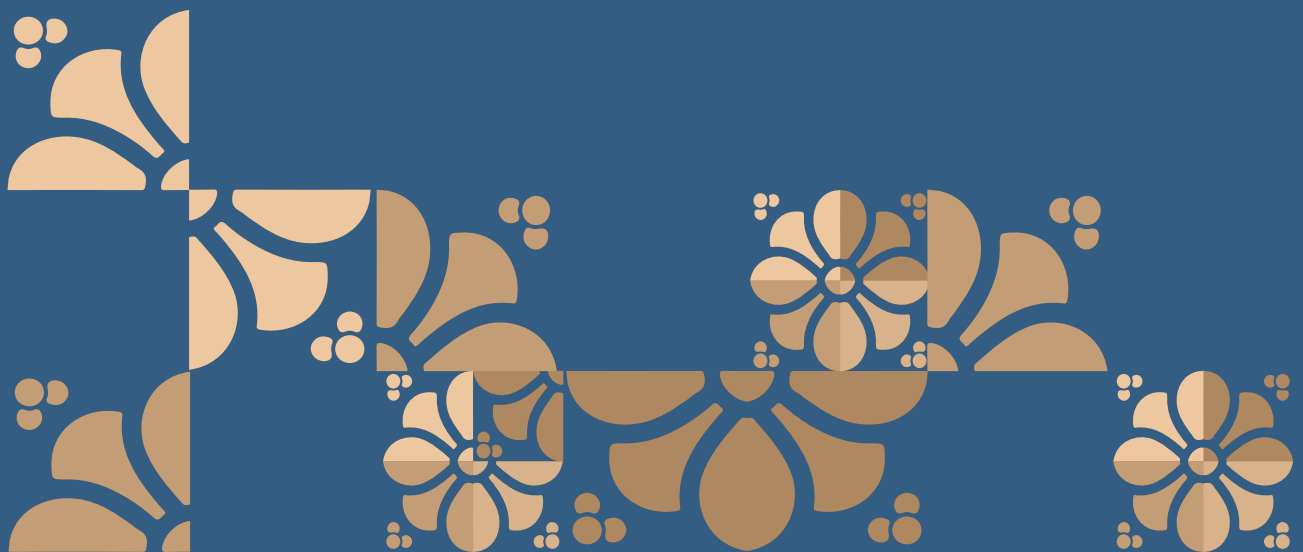




SUGESTÃO DO DIA



2ª FEIRA MONDAY

BACALHAU À BRÁS •♦• 18€ COM SALADA MISTA

TRADITIONAL BRÁS STYLE CODFISH MIXED WITH
STRAW FRIES AND EGGS TOPPED, WITH MIXED SALAD



BOCHECHAS DE PORCO ESTUFADAS COM ESMAGADA DE BATATA •♦• 18€ COM LEGUMES SALTEADOS

PORK CHEEKS BAKED IN THE OVEN,
WITH CRUSHED POTATO AND SAUTÉED VEGETABLES



3ª FEIRA TUESDAY

PASTÉIS DE BACALHAU COM ARROZ DE FEIJÃO •♦• 17€ COM SALADA MISTA

COD FISH PATTIES, RICE WITH BEANS AND MIXED SALAD



COSTELA DE NOVILHO ASSADA NO FORNO •♦• 18€ COM BATATA FRITA, ARROZ E COUVE SALTEADA

OVEN ROASTED BEEF RIB WITH FRENCH FRIES,
RICE AND SAUTÉED CABBAGE



4ª FEIRA WEDNESDAY

FILETES DE PESCADA COM ARROZ DE BERBIGÃO •♦• 18€ COM SALADA MISTA

HAKE FILLETS WITH COCKLE RICE AND MIXED SALAD



ESPETADA MISTA •♦• 18€ (LOMBINHO DE PORCO, LULAS E CAMARÃO)

GRILLED PORK, SQUID AND SHRIMPS ON THE STICK
WITH FRIED POTATOES



5ª FEIRA THURSDAY

MASSINHA DE CAÇÃO, CAMARÃO E AMÊIJOA •♦• 18€

PASTA WITH DOGFISH, SHRIMPS AND CLAMS



LAGARTINHOS DE PORCO GRELHADOS EM PICA-PAU •♦• 18€ COM BATATA FRITA

GRILLED PORK IN BARBECUE, PICKLES,
OLIVES WITH FRENCH FRIES

6ª FEIRA FRIDAY

ARROZ DE POLVO E CAMARÃO •♦• 19€

OCTOPUS AND SHRIMP WITH RICE



VITELA DA LEZÍRIA ASSADA •♦• 18€ NO FORNO COM ARROZ, BATATA FRITA E LEGUMES PROVENÇAL

ROAST VEAL IN THE OVEN, WITH PROVENÇAL
VEGETABLES, RICE AND FRIES



SÁBADO SATURDAY

ROLINHOS DE LINGUADO NO FORNO •♦• 18€ COM GRELOS E CAMARÃO, PURÉ DE BATATA, SALADA MISTA

OVEN FILLETS OF SOLE WITH SHRIMP AND GREENS,
MASHED POTATOES AND MIXED SALAD



ARROZ DE PATO •♦• 18€ COM SALADA MISTA

SHREDDED DUCK WITH RICE ROASTED
IN THE OVEN AND MIXED SALAD



DOMINGO SUNDAY

FEIJOADA DE CHOCO COM CAMARÃO •♦• 18€ COM ARROZ BRANCO

CUTTLEFISH AND BEANS STEW WITH PRAWNS

















FRANGO DE CARIL •♦• 17€ COM ARROZ E BATATA FRITA

CHICKEN CURRY, RICE AND CHIPS



INDICAÇÃO DE ALERGÉNIOS

-  CEREAIS QUE CONTÊM GLÚTEN (TRIGO, CENTEIO, CEVADA, AVEIA, ESPELTA, KAMUT OU OUTRAS ESTIRPES HIBRIDIZADAS) E PRODUTOS À BASE DESTES CEREAIS;
-  CRUSTÁCEOS E PRODUTOS À BASE DE CRUSTÁCEOS;
-  OVOS E PRODUTOS À BASE DE OVOS;
-  AMENDOINS E PRODUTOS À BASE DE AMENDOINS;
-  PEIXES E PRODUTOS À BASE DE PEIXE;
-  SOJA E PRODUTOS À BASE DE SOJA;
-  LEITE E PRODUTOS À BASE DE LEITE (INCLUINDO LACTOSE);
-  FRUTOS DE CASCA RIJA, NOMEADAMENTE, AMÊNDOAS, AVELÃS, NOZES, CASTANHAS DE CAJU, PISTÁCIOS, ENTRE OUTROS;
-  AIPO E PRODUTOS À BASE DE AIPO;
-  MOSTARDA E PRODUTOS À BASE DE MOSTARDA;
-  SEMENTES DE SÉSAMO E PRODUTOS À BASE DE SEMENTES DE SÉSAMO;
-  DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS EM CONCENTRAÇÕES SUPERIORES A 10MG/KG OU 10ML/L;
-  TREMOÇO OU PRODUTOS À BASE DE TREMOÇO;
-  MOLUSCOS E PRODUTOS À BASE DE MOLUSCOS.

ALLERGEN INDICATION

-  CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELLED, KAMUT OR OTHER HYBRIDIZED STRAINS) AND PRODUCTS BASED ON THESE CEREALS;
-  CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS;
-  EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS;
-  PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS;
-  FISH AND FISH PRODUCTS;
-  SOY AND SOY-BASED PRODUCTS;
-  MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE);
-  NUT FRUITS, NAMELY ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PISTACHIOS, AMONG OTHERS;
-  CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS;
-  MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS;
-  SESAME SEEDS AND SESAME SEED PRODUCTS;
-  SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS GREATER THAN 10MG/KG OR 10ML/L;
-  LUPINE OR LUPINE-BASED PRODUCTS;
-  MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS.



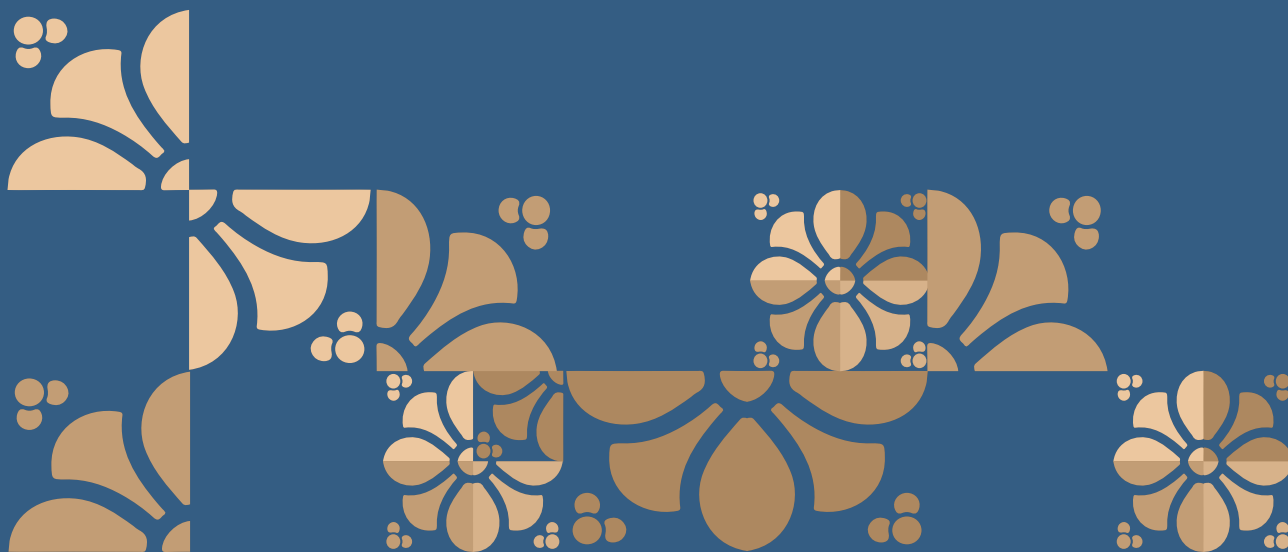
*Todos os produtos incluem IVA em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode
ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Decreto-Lei nº 10/2015 de 16-01-2015 | Artigo 135.º - nº3*

**Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar
por favor informe-nos de imediato.**





O NOSSO MENU



COUVERTS STARTERS

CROQUETE CARNE [BEEF AND PORK CROQUETTE] •♦• 1,6€



RISSOL DE PEIXE [FISH PATTY] •♦• 1,6€



PASTEL DE MASSA TENRA [PASTEL DOUGH] •♦• 1,6€



MANTEIGA [BUTTER] •♦• 1,7€



AZEITONAS TEMPERADAS [SEASONED OLIVES] •♦• 2,2€

PÃO [BREAD] •♦• 2,2€



AZEITE [OLIVE OIL] •♦• 2,5€

LINGUIÇA SALTEADA [SAUTÉED SAUSAGE] •♦• 4€



PATÉ DE ATUM [HOMEMADE TUNA FISH PÂTÉ] •♦• 4€



QUEIJO DE OVELHA [SHEEP'S CHEESE] •♦• 5€



ENTRADA QUENTE HOT STARTER

BATATA DOCE FRITA C/ REQUEIJÃO GRATINADA
C/ FRUTOS SECOS, MEL E RÚCULA •♦• 16€

FRIED SWEET POTATO WITH CREAMY CHEESE GRATIN,
DRIED FRUITS, HONEY AND ARUGULA



CAMARÃO AO ALHINHO •♦• 23€

PAN FRIED SHRIMP WITH GARLIC AND OLIVE OIL



OVOS MEXIDOS COM FARINHEIRA,
BATATA FRITA E RÚCULA •♦• 16€

SCRAMBLED EGGS WITH PORTUGUESE SMOKED SAUSAGE
(MADE MAINLY FROM WHEAT FLOUR, PORK FAT AND SEASONINGS),
FRENCH FRIES AND ARUGULA



IVA INCLuíDO À TAXA EMVIGOR

VAT INCLUDED AT THE PREVAILING RATE

SOPAS SOUPS

SOPA DO DIA •♦• 3€

SOUP OF THE DAY

OPÇÃO INFANTIL KID'S CHOICE

BITOQUE INFANTIL •♦• 10€

BIFE DE PORCO, VACA OU FRANGO GRELHADO
COM OVO A CAVALO, BATATA FRITA E ARROZ
GRILLED MINUTE STEAK (PORK, BEEF OR CHICKEN)
WITH EGG ON THE TOP, FRENCH FRIES AND RICE



PEIXE FISH OPTIONS

BACALHAU COM NATAS À MADRE BRÔA •♦• 17€

COM SALADA MEDITERRÂNICA AROMATIZADA
COM VINAGRETE BALSÂMICO

ROASTED CREAMY COD FISH WITH A CORN BREAD CRUST,
SERVED WITH MEDITERRANEAN SALAD SEASONED
WITH BALSAMIC VINAIGRAITE



CHOCO FRITO •♦• 18€

COM ARROZ DE FEIJÃO E SALADA MISTA
FRIED CUTTLEFISH, RICE WITH BEANS AND MIXED SALAD



DOURADA GRELHADA •♦• 18€

COM BATATA COZIDA E LEGUMES SALTEADOS
GRILLED SEA BREAM, BOILED POTATOES, SAUTÉED VEGETABLES



POLVO À LAGAREIRO EM "PICA-PAU" •♦• 20€

COM BATATA A MURRO E COUVE SALTEADA
OCTOPUS "LAGAREIRO STYLE" IN OLIVE OIL SERVED
WITH BAKED POTATOES AND SAUTÉED CABBAGE



ARROZ À PESCADOR •♦• 21€

"CHERNE, TAMBORIL, MARUCA, LULAS,
BACALHAU, AMÉJJOA, CAMARÃO"

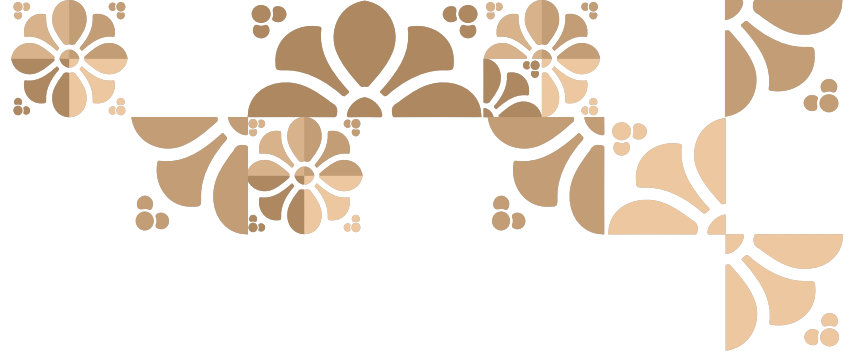
RICE FISHERMAN, "GROUPE, MONKFISH,
LING, SQUID, COD FISH, CLAMS, SHRIMP"



BACALHAU À LAGAREIRO •♦• 23€

COM BATATA A MURRO E COUVE LOMBARDO SALTEADA
ROASTED COD FISH SERVED WITH TRADITIONAL STYLE
"A MURRO" BAKED POTATOES, SAUTÉED CABBAGE





CARNE *MEAT OPTIONS*

BITOQUE À PORTUGUESA •♦• 17€
BITOQUE DE VACA COM OVO A CAVALO,
BATATA FRITA À RODELA NA FRIGIDEIRA
MINUTE BEEF STEAK WITH TOPED EGG AND CHIPS



**LOMBINHOS DE PORCO
COM COGUMELOS •♦• 17€**
MOLHO DE NATAS E BATATA FRITA
*PORK FILLETS WITH MUSHROOMS,
CREAM SAUCE AND FRENCH FRIES*



FEIJOADA À TRANSMONTANA •♦• 18€
*PORTUGUESE DISH WITH STEWED BEANS, CABBAGE,
PORK, SAUSAGES AND SERVED WITH WHITE RICE*



BIFE À FARNEL •♦• 23€
BIFE DA VAZIA DE NOVILHO NA FRIGIDEIRA
COM MOLHO DE NATAS, BACON E COGUMELOS
COM BATATA FRITA À RODELA
*SIGNATURE STEAK "FARNEL", FRIED BEEF STEAK WITH CREAM
SAUCE, BACON, AND MUSHROOMS WITH SIDE CRIPS*



CARNE GRELHADA *GRILLED MEAT*

PEITO DE FRANGO GRELHADO •♦• 17€
COM BATATA DOCE FRITA E SALADA MISTA
*GRILLED CHICKEN STEAK WITH SWEET POTATO FRIES
AND MIXED SALAD*



BIFE DA VAZIA DE NOVILHO GRELHADO •♦• 19€
COM BATATA FRITA, MANTEIGA DE ALHO E COENTROS
*GRILLED SIRLOIN STEAK, FRENCH FRIES
WITH BUTTER AND GARLIC SAUCE*



**PICANHA DA AMÉRICA
DO SUL GRELHADA •♦• 21€**
COM BATATA FRITA, ARROZ E FEIJÃO PRETO COM BACON
*RUMP STEAK, FRENCH FRIES, WHITE RICE
AND BLACK BEANS WITH BACON*



**FILÉ MIGNON GRELHADO
COM CAMARÃO •♦• 25€**
BIFE DO LOMBO DEVITELA GRELHADO
COM CAMARÃO E BATATA FRITA
*GRILLED FILET MIGNON WITH GRILLED SHRIMP
AND FRENCH FRIES*



GRELHADOS SERVIDOS NA TELHA *GRILLED SERVED ON THE TILE*

**GRELHADA MISTA DE PORCO
PRETO E NOVILHO NA TELHA**
1 PAX-25€ •♦• 2 PAX-42€
COM FRUTAS TROPICAIS, BATATA FRITA, MIGAS DE PÃO
COM CHOURIÇO E COUVE, SALADA MISTA
*MIX GRILL WITH IBERIAN PORK SLICES AND BEEF SERVED ON THE
TILE WITH TROPICAL FRUIT, FRENCH FRIES, "MIGAS" (FRIED BREAD
CRUMBS MIX WITH SAUSAGE AND CABBAGE) AND MIXED SALAD*



VEGETARIANO OU VEGAN *VEGETARIAN OR VEGAN*

**COGUMELO PORTOBELLO GRATINADO
COM QUEIJO MOZZARELLA
OU QUEIJO VEGAN •♦• 18€**
RECHEADO C/ SALTEADO DE LEGUMES PROVENÇAL,
BATATA FRITA E SALADA IBÉRICA
*SAUTEED VEGETABLES STUFFED PORTOBELLO MUSHROOM
GRATIN WITH MOZZARELLA CHEESE OR VEGAN CHEESE
SERVED WITH FRENCH FRIES AND IBERIAN SALAD*



SALADAS *SALADS*

**SALADA DE PRESUNTO SERRANO
& QUEIJO PHILADELPHIA •♦• 16€**
MISTO DE ALFACES E RÚCULA, TOMATE,
CEBOLA, CROUTONS, AZEITONAS, FRUTOS
SECOS E PASSAS, CREME BALSÂMICO
*SERRANO HAM & PHILADELPHIA CHEESE SALAD, MIXED
LETTUCE AND ARUGULA, TOMATO, ONION, CROUTONS, OLIVES,
DRIED FRUIT AND RAISINS, BALSAMIC CREAM*



SALADA DE FRANGO •♦• 16€
BRÓCOLOS, MASSA, AMÊNDOA, MISTO DE ALFACES
E RÚCULA, TOMATE, CEBOLA, AZEITONAS, NOZES,
PASSAS DE UVA, MAIONESE, MEL E MOSTARDA
*CHICKEN, BROCCOLI AND PASTA SALAD, ALMONDS,
MIXED LETTUCE AND ARUGULA, TOMATO, ONION, OLIVES,
WALNUTS, RAISINS, MAYONNAISE, HONEY AND MUSTARD*



SOBREMESAS *DESSERTS*

MAÇÃ REINETA ASSADA •♦• 4€
BAKED APPLE (REINETTE GRISE)



ARROZ DOCE •♦• 4€
SWEET RICE PUDDING



PUDIM DE OVOS •♦• 5€
EGGS PUDDING



BOLO DE BOLACHA •♦• 5€
BISCUIT CAKE



MOLOTOF COM LEITE CREME •♦• 5€
EGG WHITE PUDDING SERVED WITH "LEITE CREME",
A PORTUGUESE RECIPE SIMILAR TO CRÈME BRÛLÉE



O NOSSO TOUCINHO DO CÉU •♦• 6€
CONVENTUAL ALMOND PUDDING



CHEESECAKE CROCANTE
DE CARAMELO SALGADO •♦• 6,5€
SALTED CARAMEL CRUNCH CHEESECAKE



MOUSSE DE CHOCOLATE COM GELADO
DE NATA E NOZES •♦• 6,5€
CHOCOLATE MOUSSE SERVED WITH ICE CREAM AND WALNUTS



LEITE CREME QUEIMADO •♦• 6,5€
BURNED CRÈME BRÛLÉE



CHEESECAKE BROWNIE
COM FRAMBOESAS E PISTACHES •♦• 7€
RASPBERRIES AND PISTACHIOS CHEESECAKE BROWNIE



PAVLOVA COM FRUTOS
E GELADO DE MORANGO •♦• 7€
PAVLOVA SERVED WITH FRESH FRUIT AND STRAWBERRY ICE CREAM



FRUTAS *FRUITS*

SALADA DE FRUTA •♦• 5€
FRUIT SALAD

LARANJA •♦• 4€
ORANGE

MELÃO •♦• 4€
MELON

UVAS •♦• 4,5€
GRAPES

ABACAXI •♦• 5€
PINEAPPLE

MANGA •♦• 5,5€
MANGO

ACOMPANHAMENTOS EXTRA

EXTRA SIDE DISHES

OVO ESTRELADO OU COZIDO •♦• 1,5€
EGGS, FRIED OR BOILED



ARROZ •♦• 1,9€
RICE

BATATA FRITA OU COZIDA •♦• 2€
FRIED OR BOILED POTATOES

ARROZ DE FEIJÃO •♦• 3€
RICE WITH BEANS

FEIJÃO PRETO COM BACON •♦• 3€
BLACK BEANS WITH BACON

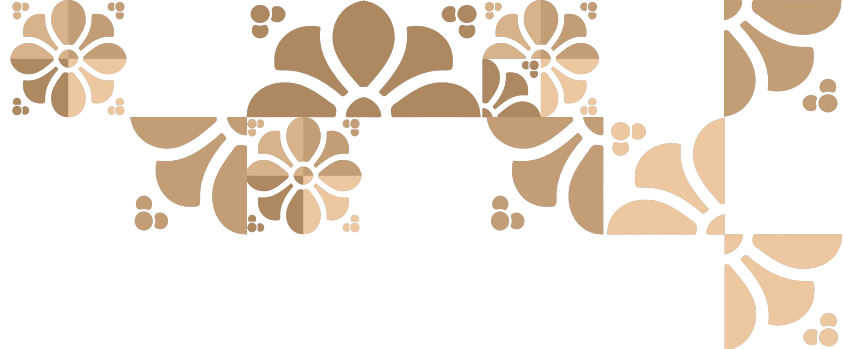
BATATA DOCE FRITA •♦• 3€
FRIED SWEET POTATOES

SALADA MISTA •♦• 2,8€
MIXED SALAD

LEGUMES SALTEADOS •♦• 3€
SAUTÉED VEGETABLES

MIGAS DE PÃO, CHOURIÇO E COUVES •♦• 3,5€
"MIGAS" (FRIED BREAD CRUMBS MIX WITH SAUSAGE AND CABBAGE)





BEBIDAS *SOFT DRINKS*

ÁGUA 0,5L •♦• 2€
MINERAL WATER 0,5L

ÁGUA 1L •♦• 3,8€
MINERAL WATER 1L

ÁGUA COM GÁS 0,25L •♦• 1,9€
SPARKLING WATER 0,25L

ÁGUA COM GÁS 1L •♦• 4,5€
SPARKLING WATER 1L

NÉCTAR •♦• 2,5€
FRUIT JUICE

REFRIGERANTE •♦• 2,7€
SODA

SUMO DE LARANJA NATURAL •♦• 3,5€
FRESH ORANGE JUICE

LIMONADA TRADICIONAL •♦• 3,5€
TRADITIONAL HOME MADE LEMONADE

LIMONADA COM MORANGO
E HORTELÃ •♦• 3,5€
FRESH LEMONADE WITH STRAWBERRY AND MINT

SANGRIA A COPO (TINTO/BRANCO) •♦• 6€
RED OR WHITE GLASS OF SANGRIA

SANGRIA DE FRUTOS
VERMELHOS A COPO •♦• 7€
GLASS OF SPARKLING WINE SANGRIA AND RED FRUITS

SANGRIA 0,5L (TINTO/BRANCO) •♦• 8€
RED OR WHITE SANGRIA 0,5L

SANGRIA 2L (TINTO/BRANCO) •♦• 22€
RED OR WHITE SANGRIA 2L

SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS 1L •♦• 19€
SPARKLING WINE SANGRIA AND RED FRUITS 1L

VINHO BRANCO DE PRESSÃO 0,75L •♦• 14€
HOUSE DRAF WINE

CAFÉ •♦• 1,3€
COFFEE

CERVEJAS *BEERS*

IMPERIAL 0,33L •♦• 2,4€
DRAF BEER 0.33L

CANECA IMPERIAL •♦• 3,8€
DRAF BEER 0,5L

SAGRES 0,33L •♦• 2,7€
CERVEJA PILSNER LEVEMENTE ENCORPADA,
COM PALATO LIMPO E SECO E CARÁCTER
LIGEIRAMENTE AMARGO, COMPLEMENTADO
COM SUBTIS NOTAS AROMÁTICAS
A THIN-BODIED PILSNER WITH A CLEAN AND DRY
MOUTHFEEL AND A SLIGHTLY BITTER FLAVOUR,
ACCOMPANIED BY SUBTLE AROMATIC NOTES

SAGRES PRETA 0,33L •♦• 2,7€
CERVEJA PRETA, DE SABOR INTENSO, COM ESPUMA
DENSE COR DE AREIA E INCONFUNDÍVEIS NOTAS
DE MALTE TORRADO QUE LEMBRAM CAFÉ,
CHOCOLATE PRETO E PÃO TORRADO.
DARK BEER WITH AN INTENSE FLAVOUR, CROWNED BY A THICK
SANDY-COLOURED HEAD AND UNIQUE NOTES OF ROASTED
MALT THAT TASTE LIKE COFFEE, DARK CHOCOLATE AND TOAST.

HEINEKEN •♦• 2,9€
CERVEJA PREMIUM EQUILIBRADA E ENCORPADA.
FABRICADA APENAS COM CEVADA PURA, MALTE,
LÚPULO, ÁGUA E LEVEDURA HEINEKEN®
PERFECTLY BALANCED AND FULL BODIED PREMIUM LAGER.
BREWED WITH ONLY PURE MALTED BARLEY, HOPS, WATER
AND UNIQUE HEINEKEN® A-YEAST

SOMERSBY 0,33L •♦• 3,6€
CIDRA DE MAÇÃ, DE SABOR ÚNICO E EQUILIBRADO.
BEBIDA DE NOTAS FRUTADAS E MUITO REFRESCANTE
EASY DRINKING APPLE CIDER WITH A UNIQUE BALANCED
TASTE. PLEASANT SPARKLING SWEETNESS WITH A FRUITY
AND SOUR BALANCE FOR A VERY REFRESHING DRINK.

BOHEMIA ORIGINAL 0,33L •♦• 2,9€
CERVEJA RUIVA DO TIPO MARZEN, DE FERMENTAÇÃO
SUAVE QUE LHE DÁ MAIS CORPO E A TORNA MENOS
AMARGA. IDEAL PARA PRATOS DE CARNE VERMELHA
ROUGH BEER (MARZEN TYPE) SOFT BREWING THAT GIVES MORE
BODY AND BECOMES LESS BURNING, IDEAL FOR RED MEAT DISHES

BOHEMIA BOCK 0,33L •♦• 2,9€
CERVEJA DE FERMENTAÇÃO LONGA QUE LHE CONFERE
O SEU CORPO DENSO E TEOR ALCOÓLICO. PERFEITA
PARA ACOMPANHAR ASSADOS E ESTUFADOS
LONG FERMENTATION BEER THAT CONFERS A DENSE BODY
AND ALCOHOLIC CONTENT. PERFECT TO ACCOMPANY
ROASTING AND STUFFING DISHES

COCKTAILS E GINS
COCKTAYLS AND GINS

GIN BULLDOG LONDON
DRY "PREMIUM" •♦• 9€
40.0% VOL.

GIN OPIHR •♦• 9€
42.5% VOL.

GIN G'VINE FLORAISON •♦• 10€
45.0% VOL.

CUBA LIBRE •♦• 8,5€
RUM DIPLOMÁTICO & COCA-COLA
CUBA LIBRE (DIPLOMATICO RUM AND COCA-COLA)

MOJITO •♦• 7,5€
MOJITO

CAIPIRINHA •♦• 7,5€
CAIPIRINHA

MORANGOSKA •♦• 7,5€
STRAWBERRY AND VODKA COCKTAIL

DIGESTIVOS
DRINKS MENU

AGUARDENTE •♦• 5€
PORTUGUESE BRANDY

AGUARDENTE RESERVA •♦• 9€
PREMIUM GRAPPA

BRANDY'S •♦• 5€
BRANDY

MARTINI •♦• 4,5€
MARTINI

VINHO DO PORTO •♦• 5€
PORT WINE

MOSCATEL •♦• 5€
PORTUGUESE MUSCAT

LICOR BEIRÃO •♦• 5,7€
PORTUGUESE LIQUEUR

LICOR DE WHISKY •♦• 6,5€
WHISKY LIQUEUR

WHISKY NOVO •♦• 7€
WHISKY

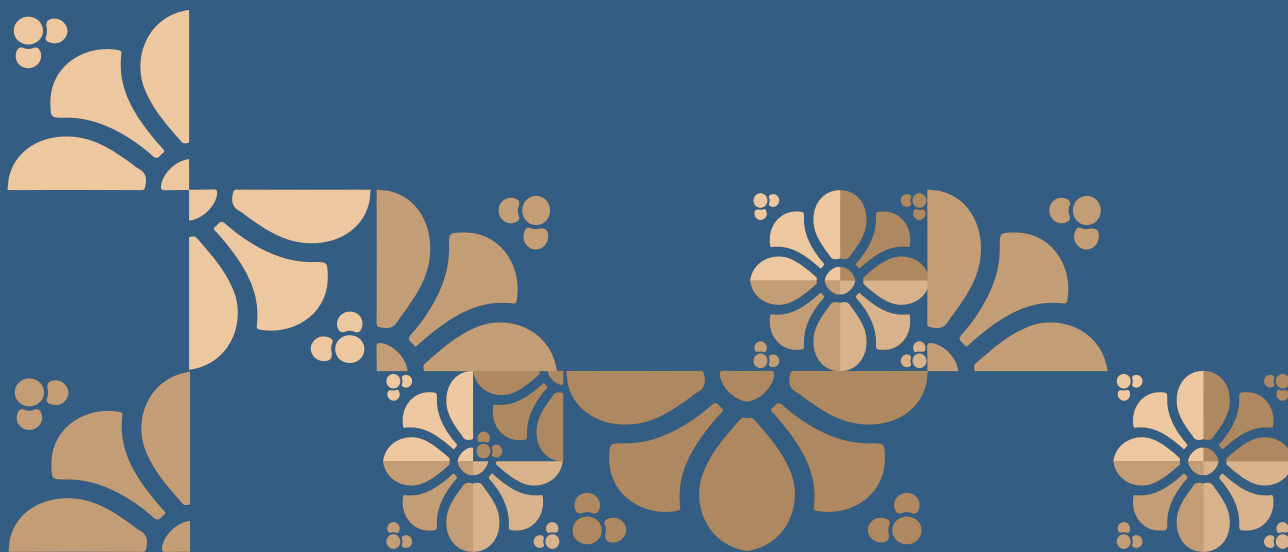
WHISKY VELHO •♦• 8,5€
WHISKEY

COGNAC •♦• 10,5€
COGNAC





CARTA DE VINHOS



VINHOS ALENTEJO TINTO
RED WINES FROM ALENTEJO

JCVARGAS 0,75L • 17€

MONTEVELHO RESERVA 0,75L • 18€

SOSSEGO 0,75L • 18€

ALMA DA PONTE 0,75L • 19€

HERDADE DO PESO
TRINCA BOLOTAS 0,75L • 20€

ALENTEJO



SÁTIRO CLANDESTINO 0,75L • 20€

CASTAS: SYRAH E ARAGONÉS || ENOLOGIA: MANUEL VARGAS
EXPERIMENTE COM... CARNES VERMELHAS, ASSADOS,
PRATOS CONDIMENTADOS, QUEIJOS, PATÉS E CAÇA.

HERDADE DAS SERVAS
[COLHEITA SELECIONADA] 0,75L • 20€

HERDADE DO PESO
GRANDE TRINCA BOLOTAS 0,75L • 21€

CONVENTO DA TOMINA 0,75L • 26€

HERDADE DOS GROUS 0,75L • 26€

MONTE DA PECEGUINA 0,75L • 28€

ALENTEJO



ESPORÃO RESERVA 0,75L • 32€

CASTAS: ALICANTE BOUSCHET, ARAGONEZ, SYRAH,
TRINCADEIRA, CABERNET SAUVIGNON, TOURIGA FRANCA
|| ENOLOGIA: DAVID BAYERSTOCK E SANDRA ALVES
EXPERIMENTE COM... PRATOS DE CAÇA, CARNES ASSADAS
OU GRELHADAS, QUEIJOS, PEIXES E MARISCOS

CARTUXA COLHEITA 0,75L • 41€

VINHOS TINTO VARIADOS
SUNDRY RED WINES

GRÃO VASCO [DÃO] 0,75L • 17€

ESTEVA [DOURO] 0,75L • 18€

ERMELINDA FREITAS RESERVA
[SETÚBAL] 0,75L • 17€

FLOR DO CÔA RESERVA 0,75L • 19€

PAPA FIGOS [DOURO] 0,75L • 19€

CASTAS: TINTA RORIZ, TINTA BARROCA, TOURIGA FRANCA,
TOURIGA NACIONAL || ENOLOGIA: LUÍS SOTTOMAYOR
EXPERIMENTE COM... CARNES BRANCAS E PEIXE ASSADO,
ASSIM COMO PRATOS DE CARNE VERMELHA.

DOURO



CARM RESERVA [DOURO] 0,75L • 21€

DUAS QUINTAS [DOURO] 0,75L • 24€

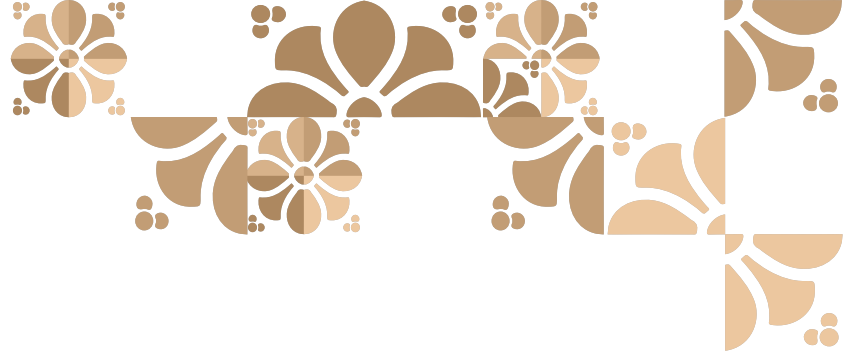
QUINTA DE LEMOS
- PICA PICA [DÃO] 0,75L • 24€

VINHA GRANDE [DOURO] 0,75L • 25€

MAPA RESERVA [DOURO] 0,75L • 31€

CALLABRIGA [DOURO] 0,75L • 38€





VINHOS BRANCOS

WHITE WINES

VINHO BRANCO
DE PRESSÃO 0,75L • 14€
HOUSE DRAF WINE

JC VARGAS [ALENTEJO] 0,75L • 16€

JOÃO PIRES [SETÚBAL] 0,75L • 16€

BSE [SETÚBAL] 0,75L • 16€

PLANALTO [DOURO] 0,75L • 18€

PAPA FIGOS [DOURO] 0,75L • 18€

SÁTIRO CLANDESTINO [ALENTEJO] 0,75L • 19€

HERDADE DO PESO
TRINCA BOLOTAS [ALENTEJO] 0,75L • 19€

FLOR DO CÔA RESERVA [DOURO] 0,75L • 20€

DOURO



CARM RABIGATO [DOURO] 0,75L • 21€
CASTAS: RABIGATO || ENOLOGIA: RUI ROBOREDO MADEIRA
EXPERIMENTE COM... PEIXE, MARISCOS, CARNES BRANCAS
E VEGETAIS. SERVIR ENTRE 8 E 12°C.

MONTE DA PECEGUINA [ALENTEJO] 0,75L • 24€

ESPORÃO RESERVA [ALENTEJO] 0,75L • 32€

VINHOS ESPUMANTES

SPARKLING WINES

RAPOSEIRA MEIO SECO • 27€

VINHO A COPO

GLASS OF WINE

COPO DE VINHO JC VARGAS
[TINTO OU BRANCO] 0,2L • 4,8€
GLASS OF WINE "JC VARGAS" [RED OR WHITE]

COPO DE VINHO SÁTIRO CLANDESTINO
[TINTO OU BRANCO] 0,2L • 6,5€
GLASS OF WINE "SÁTIRO CLANDESTINO"
[RED OR WHITE]

COPO DE VINHO ESPORÃO RESERVA
[TINTO OU BRANCO] 0,2L • 7,5€
GLASS OF WINE "ESPORÃO RESERVA" [RED OR WHITE]

VINHOS ROSÉ

ROSE WINES

MATEUS ROSÉ 0,75L • 18€

SOSSEGO ROSÉ 0,75L • 18€

VINHOS VERDES

"VERDE" WINES

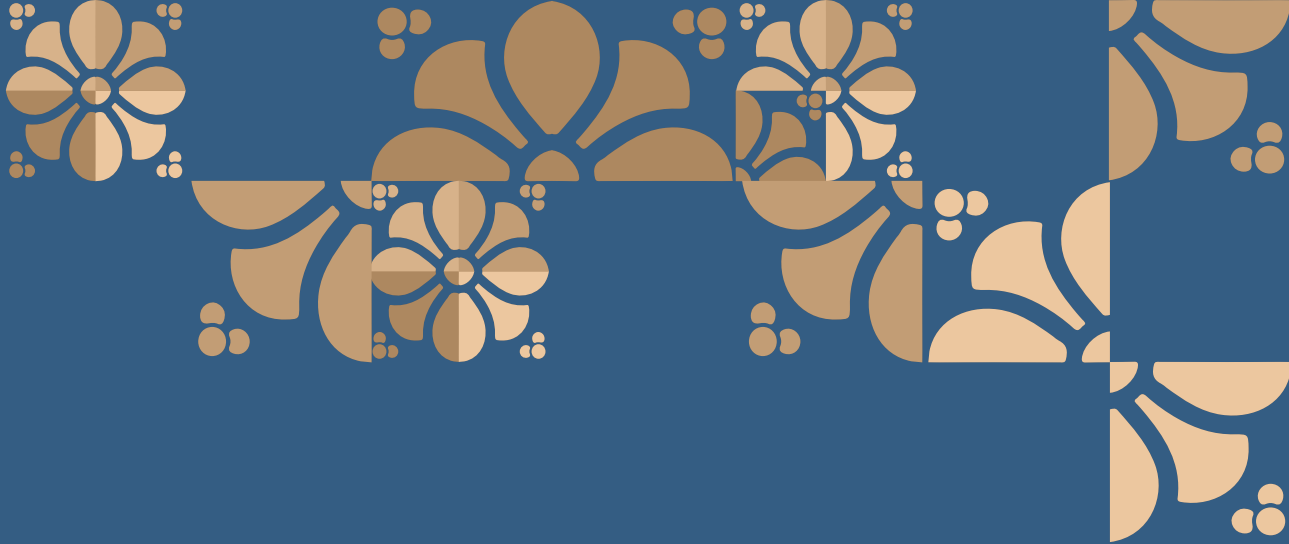
MURALHAS 0,75L • 18€

CAMALEÃO (ALVARINHO) 0,75L • 18€

CASTAS: 100% ALVARINHO
ENOLOGIA: JOÃO CABRAL ALMEIDA
EXPERIMENTE COM... PEIXES COM BAIXO TEOR
DE GORDURA, MARISCOS OU BACALHAU.



REGIÃO
VINHO VERDE



VOLTE SEMPRE!

NOV2024A