

# PARA COMEÇAR

## TYPICAL STARTERS - ENTRÉES TYPIQUES

### Couvert : Pão, Manteiga e Frutos Secos

Bread, Butter and Dried Nuts  
Pain, Beurre et Fruits Secs

4,5€

### Presunto 100% Bellota

Smoked Ham 100% Bellota  
Jambon Fumé 100% Bellota

28€

### Ostra

Oyster  
Huitre

5€

### Croquetes de Leitão (2uni)

Piglet Croquetes  
Croquettes de porcelet

7€

## MAR

### SEA - MER

### Açorda de Gambas

Açorda of Prawns  
Açorda au Crevettes

14€

### Tártaro de Salmão e Abacate

Salmon and Avocado Tartare  
Tartare de Saumon et Avocat

16€

### Gambas Crocantes

Crispy Prawns  
Crevettes Croustillantes

14€

### Tataki de Salmão

Salmon tataki  
Tataki saumon

12€

### Zamburinas

Scallop  
Noix Saint Jacques

15€

### Ceviche

Ceviche  
Ceviche

14€

### Atum Braseado

Flamed Tuna  
Thon Flambé

14€

### Polvo Crocante

Crispy Octopus  
Poulpe Croustillant

14€

### Tacos de Salmão (2uni)

Salmon Tacos  
Tacos au Saumon

14€

## TERRA

### EARTH - TERRE

### Burrata

Burrata  
Burrata

12€

### Pica Pau

Pica Pau (Mix of meat, sausages and francesinha sauce)  
Pica Pau (Mélangé de viande, saucisses et francesinha sauce)

12€

### Ovos Rotos

Spanish Eggs  
Oeufs Espagnols

12€

### Bruschetta Tradicional

Traditional Bruscheta  
Bruschetta Traditional

10€

### Espargos Grelhados, Cogumelos e Teriaki

Asparagus, mushrooms and teriaki  
Asperges, champignons et teriaki

14€

### Legumes Assados

Coal Roasted Vegetables  
Legumes Sur le Feu

10€

### Ovos Rotos Cogumelos e Trufa

Spanish eggs with Mushrooms and Truffle  
Oeufs Espagnols Aux Champignons et à la Truffe

14€

### Tártaro de Boi

Loin tartar  
Tartare

16€

# PRATOS PRINCIPAIS

## MAIN DISHES - PLATS PRINCIPAUX

### CARNE - MEAT - VIANDE

#### Tornedó de Lombo

Sirloin Tournedo  
Tournedo de Surlonge

28€

#### Entrecote 500G

Entrecote 500G  
Entrecote 500G

46€(2px)

#### Hamburguer

Hamburguer  
Hamburguer

19€

#### Corte Premium

Premium Cut  
Coupe Premium

Sob Consulta (On Request / Sur Demande)

#### Corte Premium Maturado

Dry Age Premium Cut  
Coupe Premium Múrie

Sob Consulta (On Request / Sur Demande)

### PEIXE - FISH - POISSON

#### Tagliatelle de Lagosta

Lobster Tagliatelle  
Tagliatelle Homard

32€

#### Polvo à Lagareiro

Chef octopus  
Poulpe au chef

28€

#### Robalo Grelhado

Grilled Sea Bass  
Bar Grillé

24€

### VEGETARIANO - VEGETARIAN - VÉGÉTARIEN

#### Risoto de Cogumelos Trufado

Mushroom risotto  
Risotto aux champignons

24€

#### Tagliatelle Vegetariano

Vegetarian Tagliatelle  
Tagliatelle Végétarien

20€

## ACOMPANHAMENTOS

### SIDE DISHES - LES ACCOMPAGNEMENTS

#### Fritas

Chips  
Pomme Frite

5€

#### Arroz de Embutidos

Rice  
Riz

5€

## SOBREMESA

### DESERT - DÉSSERT

#### Leite Creme

Creme Brulee  
Crème Brûlée

7€

#### Brownie Chocolate com Caramelo Salgado

Chocolate Brownie With Salty Caramel  
Brownie de Chocolate au Caramel Salé

8€

#### Vulcão de Pistáchio

Pistachio Volcano  
Volcan de Pistaches

9€

# SANGRIA

SANGRIA - LA SANGRIA

Maracujá  
30€

Maçã Verde  
30€

## CERVEJAS

BEERS - BIÈRES

Príncipe 0,30 cl  
3,50€

Caneca 0,50 cl  
7€

Sem Álcool 0%  
No Alcohol - Non-Alcoolisées  
3€

Somersby  
4,50€

Cerveja Artesanal  
craft beer  
bière artisanale  
5€

## OUTRAS BEBIDAS

OTHER DRINKS - AUTRES BOISSONS

Água Sem Gás 70cl  
Mineral Water  
Eau Minérale  
3€

Água Tônica  
Tonic Water  
Eau Tonique  
3€

Água Com Gás  
Sparkling Water  
Eau Gazeuse  
3€

Ginger Beer 0% (Sem Álcool)  
Ginger Beer 0% (No Alcohol)  
Bière de Gingembre 0% (Non-Alcoolisées)  
5€

Limonada Simples  
Limonade  
Limonade  
4€

Sumo de Laranja Natural  
Orange Juice  
Jus d'Orange  
4€

Refrigerantes (Pepsi, Lipton Ice Tea, 7Up, Sumol Laranja)  
Soft Drinks (Pepsi, Lipton Ice Tea, 7Up, Orange Sumol)  
Boissons Non-Alcoolisées (Pepsi, Lipton Ice Tea, 7Up, Orange Sumol)  
3€

## COPO

GLASS - VERRE

Copo de Vinho Tinto / Branco / Rosé  
Glass of Red / White Wine / Rosé  
Verre de Vin Rouge / Blanc / Rosé  
5€

Cálice de Vinho do Porto  
Glass of Port  
Verre de Porto  
5€

Cálice de Vinho do Porto 10 Anos  
Glass of Porto 10 years  
Verre de Porto 10 ans  
9€

Cálice de Vinho do Porto 20 Anos  
Glass of Porto 10 years  
Verre de Porto 10 ans  
15€

Cálice de Vinho do Porto 30 Anos  
Glass of Porto 10 years  
Verre de Porto 10 ans  
24€

## CAFETARIA

COFFEE SHOP - CAFÉTÉRIA

Café  
Expresso  
Café

1,70€

Descafeinado  
Decaffeinated  
Décaféiné

1,70€

Café americano  
American coffee  
Café américain

3,20€

Chá  
Tea  
Thé  
5€

# CARTA DE VINHOS

## WINE'S MENU - LE CARTE DES VINS

### CHAMPAGNE / ESPUMANTE

#### TINTO - RED - ROUGE

Papa Figos (Douro)  
19€

Vinha Grande (Douro)  
26€

Carm Reserva (Douro)  
27€

Saturno Reserva (Alentejo)  
30€

Titan Reserva (Douro)  
33€

Esporão Reserva (Alentejo)  
34€

Callabriga (Douro)  
42€

Ribeiro Santo Vinha da Neve (Dão)  
52€

Quinta dos Carvalhais Reserva (Dão)  
69€

Pacto Diabo (Alentejo)  
63€

Titan Vale dos Mil (Douro)  
70€

Quinta da Leda (Douro)  
98€

Esporão Private Selection (Alentejo)  
135€

Terras do Demo  
20€

Les portugaises Brut  
25€

Monteirinhos Brut Nature Rosé  
25€

Quinta da Aguireira Millesime  
54€

Belaire  
70€

G.H. Mumm  
90€

Perrier Joet Brut  
140€

Perrier Joet Blanc de Blancs  
175€

Don Perignon Vintage  
550€

#### ROSÉ - ROSÉ - ROSÉ

Quinta dos Carvalhais (Dão)  
24€

Titan Reserva (Douro)  
33€

Quinta Nova Reserva  
35€

Titan Vale dos Mil (Douro)  
70€

#### BRANCO - WHITE - BLANC

Papa Figos (Douro)  
19€

Quinta dos Carvalhais (Dão)  
24€

Vinha Grande (Douro)  
26€

Carm Reserva (Douro)  
27€

Saturno Reserva (Alentejo)  
30€

Titan Reserva (Douro)  
33€

Esporão Reserva (Alentejo)  
34€

Ribeiro Santo Vinha da Neve (Dão)  
52€

Pacto Diabo (Alentejo)  
63€

Titan Vale dos Mil (Douro)  
70€

Redoma Reserva (Douro)  
80€

Mirabilis (Douro)  
115€

Esporão Private Selection (Alentejo)  
135€

#### VERDE BRANCO - WHITE GREEN - BLANC VERT

Quinta do Azevedo Reserva  
22€

Morgadio da Torre (Alvarinho)  
27€

Borges Alvarinho  
30€