BRASA

COASTAL STEAKHOUSE

MENU

PARA COMEÇAR 7€
Seleção de pães, azeitonas marinadas, manteiga, cenoura algarvia

ENTRADAS

PARTILHA VEGETARIANA 14€
Hummus, baba ganoush fumada, abacate esmagado, tzatziki, falafel e pão pita

QUEIJOS E CHARCUTARIA 15€
Queijo de cabra fresco do Algarve, queijo de São Jorge, charcutaria "Feito no Zambujal", muxama de atum, compotas e torradas no Josper

ENCHIDOS NA BRASA 16€
Chouriço de porco preto, alheira, morcela de arroz, chutney de cebola roxa, tostas e pickles

CAMARÃO PIRI PIRI 23€
Malagueta, alho, limão, coentros e torradas no Josper com manteiga de alho

AMEIJOAS À BULHÃO PATO 25€
Alho, limão, coentros e torradas no Josper com manteiga de alho

OSTRAS DA RIA FORMOSA 1UN 4€ 3UN 10€ 6UN 20€
Mignonette de framboesa e citrinos

TÁRTARO DE NOVILHO 18€
Alcaparras, gema de ovo, mostarda e tostas

CROQUETES RABO DE BOI 14€
Maionese de mostarda

OVOS ROTOS DO MAR 17€
Muxama de atum, molho romesco, algas

CÉSAR BRASEADA 15€
Alface romana, parmesão, pão grelhado, bacon, molho césar
ELEVE A SUA SALADA
Frango grelhado +4€ | Camarão +7€

BURRATA FUMADA 17€
Abacate grelhado, tomate e manjericão

SOPA DA ESTAÇÃO 9€

CARPACCIOS BY BRASA

ATUM 18€
Maionese de alcaparras, citrinos, lemon balm

NOVILHO 18€
Emulsão de queijo e trufa, alcaparras e rúcula

GREEN TIME BY THE JOSPER

AL-GHARB 18€
Abóbora hokkaido, curgete, abacate, espinafres, pickle cebola roxa, hummus, dukkah e pão torrado no Josper

UMAMI 19€
Beringela, miso, cogumelo eryngi, avelã caramelizada, alface romana bebé, molho romesco, pickle de couve roxa, quinoa e furikake de legumes

MOLHOS

CHIMICHURRI FUMADO 5€

BEARNÊS 5€

TRUFA & COGUMELOS 5€

PIMENTA VERDE 5€

CARNES

FRANGO PIRI PIRI 17€

SECRETOS PORCO PRETO 250G 18€

ACÉM 300G 36€

LOMBO 250G 37€

COSTELETA MATURADA APROX 1KG 97€

TOMAHAWK APROX 1KG 97€

CHATEAUXBRIAND 750G 110€

A NOSSA ASSINATURA

BRASA DIP BURGER 19€
Barrosã DOP 200g, pão de brioche, cebola grelhada, queijo cheddar, maionese de trufa e molho de queijo

ELEVE O SEU PRATO

FOIE GRAS 9€

CAMARÃO TIGRE 20€

PEIXE

SALMÃO 250G 27€

ATUM 300G 25€

LULAS 2UN 24€

CAMARÃO TIGRE 1UN 20€ 3UN 55€

PEIXE DA MONTRA PREÇO SOB CONSULTA

ESPECIAL DO DIA PREÇO SOB CONSULTA

GUARNIÇÕES

BATATA FRITA CASEIRA
Simples 6€
Trufa e queijo da Ilha 7€

BATATA A MURRO 6€
Azeite, alho e coentros

MASSA COM QUEIJO 7€
Panko frito e cebolinho

SALADA ALGARVIA 5€
Tomate, pepino, pimentos e orégãos

ARROZ 5€

LEGUMES NO JOSPER 6€

Glúten · Sementes de sésamo · Frutos de casca rija · Moluscos · Ovos · Peixe · Mostarda · Leite · Soja · Crustáceos · Dióxido de enxofre e sulfitos · Vegetariano · À base de plantas

Ao valor total do pedido será acrescida uma gratificação sugerida de 10%. Valores com IVA • Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL-10/2015 de 16/01) • Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um dos nossos colaboradores.

TO START 7€
Bread selection, marinated olives, butter, "Algarvian" carrots

STARTERS

GRAZING MEZZE 14€
Hummus, smoky baba ganoush, smashed avocado, tzatziki, falafel and pita bread

WELCOME PLATTER 15€
Algarvian fresh goat cheese, São Jorge Island cheese, "Feito no Zambujal" cured meats, traditional dried tuna, jams and Josper grilled bread

PORTUGUESE SAUSAGES ON CHARCOAL 16€
Iberian pork smoked sausage, traditional poultry sausage, traditional rice sausage, red onion chutney, toasts and pickles

PIRI PIRI SHRIMPS 23€
Chilli, garlic, lemon, coriander and Josper grilled bread with garlic butter

"BULHÃO PATO" CLAMS 25€
Garlic, lemon, coriander and Josper grilled bread with garlic butter

"RIA FORMOSA" OYSTERS 1UN 4€ 3UN 10€ 6UN 20€
Raspberry and citrus mignonette

BEEF TARTAR 18€
Capers, egg yolk, mustard and toasts

OXTAIL CROQUETTES 14€
Mustard mayo sauce

SEA STYLE "HUEVOS ROTOS" 17€
Algarvian cured tuna, romesco sauce, seaweed

GRILLED CAESAR 15€
Baby romaine lettuce, parmesan cheese, grilled bread, bacon, caesar sauce
UPGRADE YOUR CAESAR
Grilled chicken +4€ | Shrimp +7€

SMOKED BURRATA 17€
Grilled avocado and tomato, basil

COMFORT BOWL 9€

CARPACCIOS BY BRASA

TUNA 18€
Capers mayo, citrus, lemon balm

BEEF 18€
Cheese and truffle emulsion, capers, rocket leaves

GREEN TIME BY THE JOSPER

AL-GHARB 18€
Hokkaido pumpkin, zucchini, avocado, spinach, pickled red onion, hummus, dukkha, Josper toasted bread

UMAMI 19€
Aubergine, miso, eryngi mushroom, caramelized hazelnut, baby romaine lettuce, romesco sauce, red cabbage pickle, quinoa and vegetables furikake

SAUCES

SMOKED CHIMICHURRI 5€

BEARNAISE 5€

TRUFFLE & MUSHROOMS 5€

GREEN PEPPER 5€

MEATS

PIRI PIRI CHICKEN 17€

IBERIAN PORK "SECRETOS" 250G 18€

RIB EYE 300G 36€

TENDERLOIN 250G 37€

DRY AGEG RIB STEAK APROX 1KG 97€

TOMAHAWK APROX 1KG 97€

CHATEAUXBRIAND 750G 110€

OUR SIGNATURE

BRASA DIP BURGER 19€
200g of certified "Barrosã" meat, brioche bun, grilled onion, cheddar cheese, truffle mayo, cheese sauce

ADD ON

FOIE GRAS 9€

KING PRAWN 20€

FISH

SALMON 250G 27€

TUNA 300G 25€

SQUID 2UN 24€

KING PRAWN 1UN 20€ 3UN 55€

CATCH OF THE DAY PRICE ON REQUEST

SPECIAL OF THE DAY PRICE ON REQUEST

SIDES

HAND CUT FRIES
Plain 6€
Truffle & Azorian cheese 7€

ROASTED BABY POTATOES 6€
Olive oil, garlic and coriander

MAC & CHEESE 7€
Fried panko and chieves

"ALGARVIAN" SALAD 5€
Tomato, cucumber, bell peppers and oregano

PLAIN RICE 5€

JOSPER ROASTED VEGETABLES 6€

Gluten · Sesame Seeds · Nuts · Molluscs · Eggs · Fish · Mustard · Milk · Soy · Crustaceans · Sulphur dioxide and sulphites · Vegetarian · Plant based

A suggested service charge of 10% will be added to the total order value.
Prices include VAT • No dish, food item or drink, including the Couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it (DL-10/2015 of 16/01).
If you suffer from any type of food allergy or intolerance please inform our staff

SOBREMESAS

TARTE DE NOZ — 9€
Gelado de requeijão e abóbora

PUDIM DE MEL CARAMELIZADO — 8€
Gelado de iogurte e queijo, crocante de amêndoa

PÃO DE LÓ — 8€
Alfarroba, sorvete de laranja e amêndoa

MOUSSE BRASA — 8€
Chocolate, amêndoa e chantilly vegan

CARPACCIO DE ABACAXI — 7€
Gelado de gengibre, cardamomo e canela

SELEÇÃO DE GELADOS — 9€

FORTIFICADOS E COLHEITA TARDIA

	REGIÃO	6CL
NOVAL LÁGRIMA Malvasia fina, Gouveio	Vinho do Porto	8€
NOVAL LATE BOTTLED VINTAGE Touriga nacional, Touriga Francesa, Tinta roriz, Tinto cão, Sousão	Vinho do Porto	9€
HORÁCIO SIMÕES MOSCATEL ROXO Moscatel Roxo	Península de Setúbal	10€
MALHADINHA COLHEITA TARDIA Petit Manseng	Alentejo	12€
KO COLHEITA TARDIA Moscatel, Viogner, Chardonnay	Algarve	14€

TONICOS

G&T — 12€
Gin Newhall, Fever Tree mediterrânica, Laranja, Alecrim fresco fumado

ADAMUS — 12€
Gin Adamus, Fever Tree Mediterranica, Folha Kaffir

Glúten · Frutos de casca rija · Ovos · Leite · Dióxido de enchofre e sulfitos · Vegetariano · À base de plantas

Ao valor total do pedido será acrescida uma gratificação sugerida de 10%. • Valores com IVA
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL-10/2015 de 16/01) • Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um dos nossos colaboradores.

DESSERTS

WALNUT PIE — 9€
Ricotta cheese and pumpkin ice cream

CARAMELIZED HONEY PUDDING — 8€
Yogurt and cheese ice cream, almond crunch

TRADITIONAL SPONGE CAKE — 8€
Carob, orange sorbet and almond

MOUSSE BRASA — 8€
Chocolate, almond and vegan whipped cream

PINEAPPLE CARPACCIO — 7€
Ginger, cardamom and cinnamon ice cream

ICE CREAM SELECTION — 9€

FORTIFIED & LATE HARVEST

	REGION	6CL
NOVAL LÁGRIMA Malvasia fina, Gouveio	Port Wine	8€
NOVAL LATE BOTTLED VINTAGE Touriga nacional, Touriga Francesa, Tinta roriz, Tinto cão, Sousão	Port Wine	9€
HORÁCIO SIMÕES MOSCATEL ROXO Moscatel Roxo	Península de Setúbal	10€
MALHADINHA LATE HARVEST Petit Manseng	Alentejo	12€
KO LATE HARVEST Moscatel, Viogner, Chardonnay	Algarve	14€

TONICS

G&T — 12€
Newhall gin, Mediterranean Fever Tree, Orange, Smoked fresh thyme

ADAMUS — 12€
Adamus Gin. Mediterranean Fever Tree, Kaffir leaves

Gluten · Nuts · Eggs · Milk · Sulphur dioxide and sulphites · Vegetarian · Plant based

A suggested service charge of 10% will be added to the total order value. • Prices include VAT
No dish, food item or drink, including the Couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it (DL-10/2015 of 16/01).
If you suffer from any type of food allergy or intolerance please inform our staff

BRASA

COASTAL STEAKHOUSE

MENU DE GRUPOS

GROUP MENU

MENUS DE GRUPOS GROUPS MENU

MENU FIXO
SET MENU FIXO
40€/PAX

PARA COMEÇAR · TO START
Pão de massa mãe, azeitonas marinadas, manteiga,
cenoura algarvia cremosa
Sourdough, marinated olives, butter, creamy "Algarvian" carrots

ENTRADA · STARTER

CARPACCIO DE NOVILHO
BEEF CARPACCIO
Queijo de São Jorge, alcaparras, rúcula
São Jorge Island cheese, capers, rocket leaves

PRATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

MEDALHÃO DE NOVILHO
BEEF MEDALLION
Batata gratinada, legumes assados, molho cogumelos e trufa
Potato gratin, roasted vegetables, mushroom and truffle sauce

SOBREMESA · DESSERT

PÃO DE LÓ
TRADITIONAL SPONGE CAKE
Alfarroba, sorbet de laranja e amêndoa
Orange sorbet, carob and almond

MENU OPCIONAL
SET MENU OPTIONAL
60€/PAX

Escolha 1 entrada, 1 prato principal e 1 sobremesa
Choose 1 starter, 1 main course and 1 dessert

PARA COMEÇAR · TO START
Pão de massa mãe, azeitonas marinadas, manteiga,
cenoura algarvia cremosa
Sourdough, marinated olives, butter, creamy "Algarvian" carrots

ENTRADA · STARTER

TÁRTARO DE BETERRABA
BEETROOT TARTAR
Abacate, laranja, queijo de cabra fresco
Avocado, orange, fresh goat cheese

OU · *OR*

CAMARÃO PIRI PIRI
PIRI PIRI SHRIMPS
Malagueta, Alho, limão, coentros e torradas no Josper com manteiga de alho
Chilli, garlic, lemon, coriander and Josper grilled bread with garlic butter

OU · *OR*

CARPACCIO DE NOVILHO
BEEF CARPACCIO
Queijo de São Jorge, alcaparras, rúcula
São Jorge Island cheese, capers, rocket leaves

PRATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

AL-GHARB
Hokkaido, courgette, abacate, espinafres, pickle cebola roxa,
hummus, dukkha e tosta de pão tradicional
Hokkaido pumpkin, zucchini, avocado, spinach, red onion pickle,
hummus, dukkha, traditional bread toast

OU · *OR*

FILETE DE ROBALO
SEABASS FILET
Batata e legumes assados, rub de ervas frescas
Roasted potatoes and vegetables, fresh herbs rub

OU · *OR*

MEDALHÃO DE NOVILHO
BEEF MEDALLION
Batata gratinada, legumes assados, molho cogumelos e trufa
Potato gratin, roasted vegetables, mushroom and truffle sauce

SOBREMESA · DESSERT

PÃO DE LÓ
TRADITIONAL SPONGE CAKE
Alfarroba, sorbet de laranja e amêndoa
Orange sorbet, carob and almond

OU · *OR*

FARTURAS DE ALFARROBA
CAROB CHURROS
Leite creme de poejo e laranja
Pennyroyal and orange Portuguese custard cream

OU · *OR*

ABACAXI GRELHADO
GRILLED PINEAPPLE
Gelado de nata fumada e cardamomo, canela
Smoked cream and cardamom ice cream, cinnamon

MENU PARA PARTILHAR
SHARING MENU
55€/PAX

PARA COMEÇAR · TO START
Pão de massa mãe, azeitonas marinadas, manteiga,
cenoura algarvia cremosa
Sourdough, marinated olives, butter, creamy "Algarvian" carrots

ENTRADA · STARTER

WELCOME PLATTER
Queijo de cabra fresco do Algarve, queijo de São Jorge, charcutaria "Feito no Zambujal", muxama de atum, compotas e torradas no Josper
Algarvian fresh goat cheese, São Jorge Island Cheese, "Feito no Zambujal" cured meats, Traditional dried tuna, jams and Josper grilled bread

CAMARÃO PIRI PIRI
PIRI PIRI SHRIMPS
Malagueta, alho, limão, coentros e torradas no Josper com manteiga de alho
Chilli, garlic, lemon, coriander and Josper grilled bread with garlic butter

OVOS ROTOS DO MAR
SEA STYLE "HUEVOS ROTOS"
Muxama de atum, molho romesco, algas
Algarvian tuna mullet, romesco sauce, seaweed

TÁRTARO DE BETERRABA
BEETROOT TARTAR
Abacate, laranja, queijo de cabra fresco
Avocado, orange, fresh goat cheese

PRATO PRINCIPAL · MAIN COURSE

AL-GHARB
Hokkaido, courgette, abacate, espinafres, pickle cebola roxa, hummus, dukkha e tosta de pão tradicional
Hokkaido pumpkin, zucchini, avocado, spinach, red onion pickle, hummus, dukkha, traditional bread toast

ACÉM
RIB EYE

SECRETOS PORCO PRETO
IBERIAN PORK "SECRETOS"

FRANGO PIRI PIRI
PIRI PIRI CHICKEN

FILETE DE ROBALO
SEABASS FILET

GUARNIÇÕES · SIDES DISHES

BATATA FRITA CASEIRA
HAND CUT FRIES

BATATA TRUFADA
TRUFFLED FRIES

MASSA COM QUEIJO
MAC & CHEESE
Panko frito e cebolinho
Fried panko and chives

SALADA ALGARVIA
"ALGARVIAN" SALAD
Tomate, pepino, pimentos e oregãos
Tomato, cucumber, bell peppers and oregano

LEGUMES NO JOSPER
JOSPER ROASTED VEGETABLES

SOBREMESA · DESSERT

PÃO DE LÓ
TRADITIONAL SPONGE CAKE
Alfarroba, sorbet de laranja e amêndoa
Orange sorbet, carob and almond

MOUSSE BRASA
Chocolate, amêndoa e chantilly vegano
Chocolate, almond and vegan chantilly

Glúten · Gluten · Sementes de Sésamo · Sesame Seeds
Frutos de casca rija · Nuts · Moluscos · Molluscs · Ovos · Eggs
Peixe · Fish · Mostarda · Mustard · Leite · Milk
Soja · Soy · Crustáceos · Crustaceans
Dióxido de enxofre e sulfitos · Sulphur dioxide and sulphites
Vegetariano · Vegetarian · À base de plantas · Plant based

Os menus são servidos para um mínimo de 12 pessoas e devem carecer de confirmação prévia de 48h.
Menus are available for a minimum of 12 guests and must be confirmed at least 48 hours in advance.

Valores com IVA • Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DL-10/2015 de 16/01). Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um dos nossos colaboradores.
Prices include VAT • No dish, food item or drink, including the Couvert, may be charged for if it was placed on the table without the customer having ordered it and as long as the customer did not consume any part of it (DL-10/2015 of 16/01). • If you suffer from any type of food allergy or intolerance please inform our staff

BRASA

COASTAL STEAKHOUSE

MENU PARA CRIANÇAS

KIDS MENU

KIDS MENU

CREME DE LEGUMES · *VEGETABLES CREAM SOUP* — 4,5€

HAMBURGUER COM QUEIJO · *CHEESEBURGER* — 9€
Queijo cheddar e batata frita · *Cheddar cheese and french fries*

CASARECCE BOLONHESA · *CASARECCE BOLOGNESE* — 8€

CASARECCE MOLHO TOMATE · *CASARECCE POMODORO* — 7€

DOURADINHOS · *FISH FINGER* — 9€
Batata frita, arroz basmati, salada mista · *French fries, basmati rice, mixed salad*

NUGGETS DE FRANGO · *CHICKEN NUGGETS* — 8€
Batata frita, arroz basmati, salada mista · *French fries, basmati rice, mixed salad*

BIFE FRANGO GRELHADO · *GRILLED CHICKEN STEAK* — 9€
Batata frita, arroz basmati, salada mista · *French fries, basmati rice, mixed salad*

FILETE DE ROBALO · *SEABASS FILLET* — 9€
Batata frita, arroz basmati, salada mista · *French fries, basmati rice, mixed salad*

SOBREMESAS · DESSERTS

SANDWICHE DE GELADO · *ICE CREAM SANDWICH* — 5,5€
Bolacha sem glúten e gelado de chocolate · *Gluten free coockie and chocolate ice cream*

MOUSSE DE CHOCOLATE · *CHOCOLATE MOUSSE* — 5€
Morangos e chantilly · *Strawberries and chantilly*

BOLA DE GELADO · *ICE CREAM SCOOP* — 3€

SALADA DE FRUTA · *FRUIT SALAD* — 4,5€

COASTAL STEAKHOUSE · COASTAL STEAKHOUSE ·

À base de plantas · *Plant based* · Glúten · *Gluten* · Frutos de casca rija · *Nuts*
Ovos · *Eggs* · Peixe · *Fish* · Leite · *Milk*

Menu exclusivo para crianças até aos 12 anos.
Os preços indicados incluem o desconto de 50% aplicado a crianças dos 4 aos 12 anos.
Exclusive menu for children up to 12 years old.
The indicated prices include the 50% discount applied to children aged 4 to 12.

BRASA

COASTAL STEAKHOUSE

MENU DE VINHOS

WINE MENU

BEM-VINDO À NOSSA CARTA DE VINHOS
WELCOME TO OUR WINE LIST

Portugal é uma terra onde a tradição vinícola se entrelaça com a identidade de cada região, dando origem a vinhos que refletem séculos de história, diversidade de terroirs e uma paixão incomparável pela arte de produzir. De norte a sul — das encostas do Douro ao frescor do Minho, das planícies do Alentejo à elegância do Dão, passando pelas ilhas onde o Atlântico molda cada casta — cada vinho aqui selecionado revela a autenticidade e o carácter único do nosso país. Esta carta foi criada para guiá-lo numa viagem sensorial pelo melhor de Portugal, celebrando aromas, sabores e histórias que tornam a nossa cultura vínica tão especial.
Que cada escolha seja um brinde à descoberta e ao prazer de degustar.

Portugal is a land where winemaking tradition intertwines with the identity of each region, giving rise to wines that reflect centuries of history, diverse terroirs, and an unmatched passion for the art of crafting wine. From north to south — from the slopes of the Douro to the freshness of Minho, from the plains of Alentejo to the elegance of Dão, including the islands where the Atlantic shapes each grape variety — every wine selected here reveals the authenticity and unique character of our country. This wine list was created to guide you on a sensory journey through the best of Portugal, celebrating the aromas, flavors, and stories that make our wine culture so special. May each choice be a toast to discovery and the pleasure of tasting.



ESPUMANTE E CHAMPANHE A COPO
SPARKLING WINE & CHAMPAGNE BY THE GLASS

REGIÃO · REGION

QUINTA DOS ABIBES ROSÉ BRUT ····· Bairrada ····· 10€
Espumante · Sparkling Wine | Baga

QUINTA DO ORTIGÃO ····· Beiras ····· 9€
Espumante · Sparkling Wine | Arinto, Chardonnay

POMMERY ····· França ····· 16€
Champanhe · Champagne | Chardonnay

VINHO A COPO
WINE BY THE GLASS

REGIÃO · REGION

QM ALVARINHO ····· Vinhos Verdes ····· 8€
Verde | Alvarinho

VALLADO ····· Douro ····· 6€
Branco | Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio, Arinto

BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA ····· Algarve ····· 7€
Branco | Arinto, Encruzado

VALLADO ····· Douro ····· 6€
Rosé | Touriga Nacional

VALLADO ····· Douro ····· 6€
Tinto | Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Vinhas Velhas

BARRANCO LONGO PRIVATE SELECTION ····· Algarve ····· 7€
Tinto | Aragonez, Alicante Bouschet

ESPUMANTE E CHAMPANHE
SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

	REGIÃO · REGION	
QUINTA DOS ABIBES ROSÉ BRUT Baga	Távora-Varosa	34,5€
QUÊ 2 Arinto, Chardonnay	Algarve	42€
POMMERY Chardonnay	França	85€
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL Meunier, Chardonnay	França	110€
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	França	130€
RUINART BLANC DU BLANCS Chardonnay	França	210€
DOM PERIGNON VINTAGE 2015 Chardonnay, Pinot Noir	França	480€

VINHO ROSÉ
ROSÉ WINE

	REGIÃO · REGION	
VALLADO Touriga Nacional	Douro	23,5€
TEARS OF ÂNIMA Sangiovese	Península de Setúbal	45€
ROCIM Antão Vaz, Arinto, Viosinho	Alentejo	28€
BARRANCO LONGO BLUSH Viogner, Alvarinho, Arinto, Marsanne	Algarve	28€
MIRA-BELA Touriga Nacional, Grenache, Cinsaut	Algarve	32€

VINHO BRANCO
WHITE WINE

	REGIÃO · REGION	
QM ALVARINHO Alvarinho	Vinhos Verdes	29€
SOALHEIRO GERMINAR VINHAS VELHAS Loureiro	Vinhos Verdes	36€
ESCULPIDO Avesso	Vinhos Verdes	45€
VALLE DE PASSOS Gouveio	Trás-os Montes	35€
VALLADO Rabigato, Códega, Viosinho, Gouveio, Arinto	Douro	23,5€
INVINCIBLE Nº1 Rabigato, Arinto, Códega, Moscatel	Douro	27,5€
RAIO DE LUZ Vinhas Velhas | Old Vines	Douro	30€
MANOELLA Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio, Donzelinho	Douro	38,5€
REDOMA Moscatel Galego Barnco	Douro	45€
VINHA PAZ RESERVA Encruzado, Malvasia Fina, Loureiro	Dão	30€
CAMINHOS CRUZADOS Encruzado	Dão	51€
FILIPA PATO DINÂMICA Bical, Arinto	Bairrada	32€
PRIOR LUCAS HABEMUS W Castas tradicionais | Field Blend	Bairrada	34,5€
CARDO Síria	Beiras	20€
BEYRA RESERVA Fonte Cal, Gouveio, Verdelho, Síria	Beiras	26€

VINHO BRANCO
WHITE WINE

REGIÃO · REGION

CASA CADAVAL RESERVA Arinto, Fernão Pires, Viogner	Tejo	30€
QUINTA VARZEA DA PEDRA Arinto	Lisboa	35€
AUTOCARRO Nº 38 Arinto. Galego Dourado	Península de Setúbal	23€
MANDA CHUVA Sangiovese	Península de Setúbal	27,5€
CASA RELVAS "VINHA DA SAFA" Sauvignon Blanc	Alentejo	26€
ROCIM Antão Vaz, Arinto, Viosinho	Alentejo	28€
MONTE DO ZAMBUJEIRO Roupeiro, Fernão Pires, Arinto, Antão Vaz	Alentejo	29€
HERDADE DO SOBROSO Antão Vaz	Alentejo	38,5€
MR HERITAGE Viognier, Alvarinho, Arinto, Marsanne	Alentejo	50€
PÊRA MANCA Antão Vaz, Arinto	Alentejo	134€
BARRANCO LONGO GRANDE ESCOLHA Arinto, Encruzado	Algarve	27€
CABRITA Arinto, Gouveio, Encruzado, Verdelho	Algarve	28€
MIRA-BELA Sauvignon Blanc	Algarve	32€
QUINTA DA PEDRAGOSA Arinto, Malvasia	Algarve	40€
ERUPTIO Arinto dos Açores	Açores	67€
CARACOL DOS PROFETAS Caracol	Madeira	64€

VINHO TINTO
RED WINE

REGIÃO · REGION

VALLE DE PASSOS RESERVA ····· Trás-os Montes ····· 33€
Tinta Amarela

VALLADO ····· Douro ····· 23,5€
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Vinhas Velhas

INVILCIBLE Nº1 ····· Douro ····· 27€
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

SEARA D'ORDENS RESERVA ····· Douro ····· 27,5€
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Rori

BATUTA ····· Douro ····· 154€
Malsasia Preta, Rufete, Tinta Roriz, Touriga Franca

BARCA VELHA 2015 ····· Douro ····· 3060€
Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Touriga Nacional

TABOADELLA VILLAE UNOAKED ····· Dão ····· 30,5€
Tinta Roriz, Jaen, Tinta Pinheira, Alfrocheiro

QUINTA DA FATA ····· Dão ····· 29€
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaen

SIDÓNIO DE SOUSA ····· Bairrada ····· 37€
Merlot

FILIPA PATO DINÂMICA ····· Bairrada ····· 32€
Baga

BEYRA NATURAL BIOLÓGICO ····· Beiras ····· 32,5€
Mourisco, Rufete Tinta Roriz, Borrão, Jaen, Tinta Amarela, Touriga NacionaL

VINHA DO POMBAL ····· Beiras ····· 44€
Touriga Nacional

CASA CADAVAL ····· Tejo ····· 38€
Trincadeira Preta "Vinhas Velhas" | Old vines

VALE DA MATA ····· Lisboa ····· 30€
Tinta Roriz, Touriga Nacional

MANDA CHUVA ····· Península de Setúbal ····· 37,5€
Touriga Nacional, Castelão, Aragonez

CAVALO MALUCO ····· Península de Setúbal ····· 79€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot

VINHO TINTO
RED WINE

REGIÃO · REGION

HERDADE DA BOMBEIRA ····· Alentejo ····· 34€
Syrah

INTUS ····· Alentejo ····· 37,5€
Trincadeira, Aragonês

HERDADE DO SOBROSO RESERVA ····· Alentejo ····· 38€
Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet, Alfrocheiro

AMANTIS RESERVA ····· Alentejo ····· 39€
Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Touriga NacionaL

PALPITE ····· Alentejo ····· 53€
Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês, Baga, Castelão, Tinta Carvalha, Tinta Miuda, Trincadeira

OLHO DE MOCHO RESERVA ····· Alentejo ····· 59€
Alicante Bouschet, Trincadeira

BARRANCO LONGO PRIVATE SELECTION ····· Algarve ····· 27€
Aragonez, Alicante Bouschet

VILLA ALVOR ····· Algarve ····· 27€
Negra Mole

MIRA-BELA ····· Algarve ····· 32€
Alicante Bouschet, Syrah, Petit Verdot, Touriga Nacional

CABRITA ····· Algarve ····· 32,5€
Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira

QUINTA DA PEDRAGOSA ····· Algarve ····· 39,5€
Negra Mole, Aragonez

ISABELLA A PROIBIDA ····· Açores ····· 39€
Vinhas Velhas de mistura · Old Mixed Vines

ATLANTIS ····· Madeira ····· 45€
Tinta Negra

CERVEJA
BEER

Sagres pressão · Draught beer	30cl	4€
Sagres pressão · Draught beer	50cl	6€
Sagres sem álcool · Non alcoholic beer	33cl	4€
Heineken	33cl	5€
Budweiser	33cl	6€
Corona	33cl	6€
Bandida do Pomar pressão · Draught Cider	30cl	5€
Bandida do Pomar pressão · Draught Cider	50cl	7€

SUMOS E REFRIGERANTES
JUICES & SOFT DRINKS

Sumo de laranja natural · Freshly squeeze orange juice	30cl	5€
Coca Cola, Cola Cola Zero	33cl	4€
Fanta, Sprite, Ginger Ale	33cl	4€
Ice Tea	33cl	4€
Água tónica Fever Tree · Tonic water	33cl	5€

ÁGUAS
WATER

Àgua filtrada com ou sem gás · Still or sparkling filtered water	75cl	3,5€
Água com gás · Sparkling water	75cl	4,5€

CAFETARIA
COFFEE

Espresso, Descafeinado · Espresso, Decaffeinated	3€
Café Americano · Black coffee	3,5€
Cappuccino	3,5€
Latte	4€
Chocolate quente · Hot chocolate	3,5€
Chá · Tea	3,5€

Ao valor do pedido será acrescida uma gratificação de 10%. Valores com IVA. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for utilizado (DL-10/2015 of 16/01). Caso possua algum tipo de alergia ou intolerância alimentar por favor consulte previamente um dos nossos colaboradores.
A suggested service charge of 10% will be added to the total order value. Prices include VAT. No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged for if it was placed on the table without the costumer having ordered it and as long as the costumer did not consume any part of it (DL-10/2015 of 16/01). If you suffer from any type of food allergy or intolerance please inform our staff.