

# Portugal Trip



Don't worry we also suffer from FOMO  
and that's why we brought some of the main flavors  
from all over Portugal straight to you.

## Starters

- Olives and Lupin Beans** (with our special season, crafted for snacking) 4€ 🌿
- Portuguese Almonds** (Almonds with rosemary and salt flower) 5.5€ 🌿 🌿
- Seaweed** (Roasted seaweed with almonds and sesame seeds) 5.5€ 🌿 🌿
- Bread** (Basket) 1.5€ 🌿 🌿
- Olive Oil** (ADD) 2€
- Pumpkin Jam** (ADD) 1.5€
- Fried Corn**(Add) 1.5€

## Across The Board

- Cheese Board** (Azeitão, Castelo Branco and Alentejano goat cheese) 22€ 🌿 🍷 🥄
- Charcuterie Board** (Iberian pork ham, paio, alheira and chorizo) 22€ 🌿
- Mixed Board** (Castelo Branco, Alentejano goat cheese, Iberian pork ham and chorizo) 24€ 🌿 🥄

## Grandma's Specials

- Portuguese (Style) Potatoes** Baked Potatoes, special house sauce, pickles, olives, herbs 8€ 🍷 🥄 🌿
- Tiborna** (Alentejo) Toasts with tomatoes, olives and Alentejano goat cheese 8€ 🌿 🥄
- Sardines** (Lisboa/Porto) Sardine pâté and roasted peppers on cornbread toast 8€ 🌿 🥄
- Salad** (Algarve) Tomato salad from our holiday in the Algarve, with cucumbers, fresh plums and smoked mackerel piece 10€ 🌿 \*
- Cod Mix** (Lisboa) Codfish, chickpea and tomato salad 12€
- Asparagus** (Alentejo/Algarve) Asparagus, "xérem", poached egg and goat cheese 11€ 🍷 🌿 🥄 (Add crisp chorizo) 2€
- Cabbage** (Beer-braised Cabbage), chickpea purée, and caramelized onions 12€ 🌿 🌿
- Octopus** (Our version of a octopus salad), with tomatoes, olives, almonds, roasted pepper gel 14€ 🌿
- Chicken Sandwich** (Alentejo/Açores) Golden chicken in "bolo lêvedo", chorizo, special sauce, greens, pickles 12€ 🥄 🍷 🍷 🌿
- Pork Terrine** (Bairrada/Beira) Pork ribs terrine, black-eyed beans "migas", gremolata, watercress with orange 13€ 🌿
- Chouriço Das Marias** (Bairrada/Beira) Pork sausage, onion stew, and a bread basket from Mafra 12€
- [\*Dishes marked with 🌿\* can be served gluten-free if requested without croutons]

## "Mariazinha" Kids Menu (Children up to 12 years old)

- Chicken Sandwich** (with cheddar cheese) sided by Baked Potatoes 10€ 🍷 🥄 🌿 🌿

## There's Always Room For Dessert

- Le Pumpking'** (Beira/Serra da Estrela) Fresh sheep's cheese, pumpkin jam and coconut slices 5€ 🍷 🥄
- Tipsy Pear** Pear boiled in Porto wine, chocolate ice cream, almonds (Vanilla ice cream choice) 6€ 🌿 🍷 🥄
- Banana Bread** (Delicious Homemade Recipe) 5€, even better with ice cream of (Chocolate or Vanilla) 7.5€ 🌿 🍷 🥄
- Ice Cream** (Chocolate or Vanilla) 1 Scoop 2.5€ 2 Scoops 4.5€ 🥄



The couvert when offered is on us



eggs



dairy



nuts



vegan



gluten



vegetarian

All prices include IVA/VAT

09/09

# Eat, drink... and how not to love?

It seems like something out of a movie,  
but it's not...



it's real life, delicious as it should be.

## The Flavors of Portugal

### Experience Menu to eat

One person 26€  
for two 46€

**Olives and Lupin Beans** (with our curated seasoning)

**Cheese and Charcuterie** (A reserved collection of the very best in Portugal)

**Sardines** (Fresh sardine pate on cornbread toast and roasted peppers)

**Portuguese Potatoes** (Baked potatoes, our special sauce, pickles, olives and herbs)

**Pork** (Pork ribs terrine, black-eyed beans "migas", gremolata and watercress with orange)

↳ **&/ OR Cod Mix** (Lisboa) Codfish, chickpea, tomato salad and olives

**Dessert of the Day** (Always a traditional Portuguese sweet)

### Experience Menu to drink

#### Portuguese Trilogy 14€

Signature Cocktails  
3 drinks of 15 CL

#### Pressure 14€

Craft beers  
5 glasses of 10 CL

#### Wines 14€

Verde | White | Rose | Red  
4 glasses of 5 CL

#### Fortified Wine 14€

Porto | Moscatel | Abafado  
3 glasses of 5 CL



eggs



dairy



nuts



vegan



gluten



vegetarian

The couvert when offered is on us  
All prices include IVA/VAT

# The Beer and Wine of Portugal



## Craft Beers on Tap

- |   | 25CL | 50CL |
|---|------|------|
| <b>01 - (VIENNA LAGER) Cervejaria Canil (Lisboa)</b>  | 3€   | 5,5€ |
| <i>(Medium-Light Body - ABV: 5.3% IBU: 19)</i><br>Creamy, malted and dry finish, despite being a lager, has a lot of personality, because the Vienna Malte brings a soft and elegant complexity, enriching beer with bread notes, walnuts and a light sweetness |      |      |
| <b>02 - (BLONDE ALE) Vila Maria - Cervejaria 8ª Colina (Lisboa)</b>   | 3€   | 5,5€ |
| <i>(Light Body - ABV: 5.2% IBU: 25)</i><br>The hop bitterness is moderate, with a dry and refreshing finish.  |      |      |
| <b>03 - (SOUR DAS MARIAS) Seíva Cervejaria (Lisboa)</b>   | 3,9€ | 7€   |
| <i>(Light Body - ABV: 5.7% IBU: 13)</i><br>Strawberry sour with hibiscus. Acidic, refreshing and irresistibly fruity, this sour connects all the taste and aroma of the strawberry with the characteristic acidity of the style.                                |      |      |
| <b>04 - (IPA) RED SESSION - Cervejaria Rúnica (Lisboa)</b>  | 3,9€ | 7€   |
| <i>(Medium Body - ABV: 4.5% IBU: 55)</i><br>Coppery tones and citrus and tropical fruit aromas from a blend of Azacca and El Dorado hops, with a slightly malty start, balanced with the clean and present bitterness of Columbus hops.                         |      |      |
| <b>05 - (DRY STOUT) Dark Beer, Cervejaria Canil (Lisboa)</b>  | 3,9€ | 7€   |
| <i>(Medium/Low Body - ABV: 4.4% IBU: 28)</i><br>A black beer with a pronounced toasted flavor, reminiscent of coffee and cocoa, with a dry finish, offering a smooth perception on the palate that enhances its drinkability.                                   |      |      |

## Bottled (Long Neck/Can) 33 CL

- |  |      |
|--|------|
| <b>01 Aduela - Barley Wine (8ª Colina) ABV: 6% IBU: 35</b>       | 8€   |
| <b>02 Boges - Imperial Stout (8ª Colina) ABV: 10,5% IBU: 54</b>  | 6€   |
| <b>03 É Uma Cerveja - Double IPA (8ª Colina) ABV: 9% IBU: 90</b> | 7€   |
| <b>04 Urraca Vendaval - IPA (8ª Colina) ABV: 6% IBU: 55</b>      | 6€   |
| <b>05 Vila Iolanda - Double IPA (8ª Colina) ABV: 9% IBU: 90</b>  | 7€   |
| <b>06 Zé Arnaldo - Black Beer (8ª Colina) ABV: 6% IBU: 36</b>    | 8€   |
| <b>07 Non-Alcoholic * Weissbier 0.5% (Erdinger)</b>              | 4€   |
| <b>08 Non-Gluten * Grisette Bio 5.5% (Erdinger)</b>              | 3.5€ |

## The Wines

### VINHO VERDE

Quinta D'Amares (Braga) 22€

### White

Quinta da Alorna - Sauvignon Blanc (Tejo) 22€

Quinta da Carregosa - Colheita (Douro) 22€

Explicit - Reserva (Alentejo) 28€

### Rose

Quinta Alorna (Tejo) 22€

Dalva (Douro) 22€

### Red

Quinta da Alorna - Castelão (Tejo) 22€

Quinta da Carregosa - Colheita (Douro) 22€

Explicit - Reserva (Alentejo) 28€

### House Wine - Glass

Verde | White | Rose | Red 6€ 15CL

### Sparkling Wine

Luis Pato (Bairrada Blanc de Blancs) 28€

### Sangria

Glass (White | Rose | Red) 6€ 15CL

Glass (Sparkling) 7€ 15CL

White | Rose | Red 21€ 1L

Sparkling Wine 26€ 1L

### Fortified Wine

Abafado | Moscatel | Porto 6€ 5CL

Liqueur Beirão 6€ 5CL

The couvert when offered is on us  
All prices include IVA/VAT



# Our Mixologies



Problems were made for mathematicians  
We only serve drinking solutions

## Portuguese Signature

A trip with Portuguese liqueurs and spirit,  
with cramberry and cinnamon juice.

Maria 13€ (Gin Montado)

Mariazinha 10€ (Gin NewHall)

## Portuguese Cocktails

Caipirão 9€

(Abafado | Moscatel | Porto) Tonic 9€

Costa Tonic - (Gin - Black Pig Costa) 12€

Montado Tonic - (Gin - Black Pig Montado) 13€

NewHall Tonic - (Gin - NewHall) 10€

Caipirinha Portuguesa 9€

## Classic Cocktails

(Aperol | Campari | Limoncello) Spritz 9€

Caipirinha | Caipiroska 9€

Cosmopolitan 9€

Daiquiri 9€

Expresso Martini 10€

Fitzgerald 9€

Gin Tonic - Hendrick's 13€

Gin Tonic - House Gin 10€

Manhattan 10€

Margarita / Margarita Blue 10€

Mojito 9€

Moscow Mule 9€

Negroni 10€

Old Fashioned 11€

Pornstar Martini 10€

## Spirits

### Aguardente

Bagaceira 4€

Velho Terra Silver 6€

Velho Terra Gold 6€

### Cognac

Camus VS 8€

### GIN

Gin - Black Pig Costa 8€

Gin - Black Pig Montado 9€

Hendrick's 9€

### RUM

Barceló Gold 8€

Barceló Silver 7€

Captain Morgan Gold 6€

Captain Morgan Silver 5€

### Whisky

Buchanan's Deluxe 12 anos 10€

Jack Daniel's Old N° 7 8€

Jameson 8 anos 7€

### Shot

Amendoa Amarga 4€

Medronho 4€

Tequila Olmeca 5€

Vodka 5€

Ginja 4€

(Glass of) Chocolate +1€

## The Juice, The Schweppes, And the Muglie.

### Mocktail

Of the Day 6€

### Soft Drinks

Still Water 2€

Sparkling Water 2.5€

Coke | Coke-zero | Sprite | Fanta Orange 2.5€

Ginger Beer - Fever Tree 4€

Juice of the Day 4€

Tonic - Fever Tree 4€

Tonic - Schweppes 2.5€

### Coffees

Expresso 1.2€

Iced Americano 2€

Decaf Shot 1.3€

Latte 2.7€

Cappuccino 3€

Macchiato 1.5€

Mocha 3.3€

Latte Macchiato 2.7€

Iced Latte Macchiato 2.7€

Tea 1.5€

Iced Tea 2€

**TAKEAWAY** bag 1€  
reusable (glass) 1€  
unit/packaging 1€

Into cocktails?

Give it a shot!



# Portugal À Fora



Não se preocupe, ninguém quer ficar de fora,  
e é por isso que trouxemos alguns dos principais

sabores de todo o Portugal diretamente para você

## Entradas

Azeitonas e Tremeços (com nosso tempero especial, feito para petiscar) 4€ 🍷

Amêndoas Portuguesas (Amêndoas com alecrim e flor de sal) 5.5€ 🌿 🍷

Alga Marinha (Alga marinha assada com amêndoas e sésamo) 5.5€ 🌿 🍷

Pães (Dose) 1.5€ 🌿 🍷

Azeite (Dose Extra) 2€

Doce de Abóbora (Dose Extra) 1.5€

Milho Frito (Dose Extra) 1.5€

Tábua de Queijos (Queijo do Azeitão, Castelo Branco e de Cabra Alentejano) 22€ 🌿 🍷

Tábua de Charcutaria (Presunto de Porco Ibérico, paio, alheira e chouriço) 22€ 🌿

Tábua Mista (Queijo Castelo Branco, e de Cabra Alentejano, presunto de porco Ibérico e chouriço) 24€ 🌿 🍷

## Tábuas Variadas

## Especialidades Da Vovó

Batatas (à) Portuguesa Batatas, molho especial da casa, pickles, azeitonas, ervas 8€ 🍷 🍷 🍷

Tiborna (Alentejo) Pão tostado com tomates, azeitonas e queijo de cabra alentejano 8€ 🌿 🍷

Sardinhas (Lisboa/Porto) Patê de sardinha em torradas de broa e gel de pimentos assados 8€ 🌿 🍷

Salada (Algarve) Salada de tomates das nossas férias no Algarve, com pepinos, ameixas frescas e pedaços de cavala fumados 10€ 🌿\*

Salada de Bacalhau (Lisboa) Bacalhau, grão-de-bico e tomate 12€

Espargos (Alentejo/Algarve) Espargos, "xérem", ovo escalfado e queijo de cabra 11€ 🍷 🍷 🌿 (Adicionar chouriço crocante) 2€

Couve (Coração) Couve braseada em cerveja, purê de grão de bico, cebolada 12€ 🌿 🌿

Polvo (Nossa leitura) Da salada de polvo, tomate, azeitona, gremolata, amêndoas, gel de pimentos assados 14€ 🌿

Sandes de Galinha (Alentejo/Açores) Galinha dourada em bolo lêvedo, chouriço, molho especial, folhas, pickles 12€ 🍷 🍷 🍷 🌿

Terrine Porco (Bairrada/Beira) Terrine de costela de porco, migas de feijão frade, gremolata, agrião com laranja 13€ 🌿

Chouriço Das Marias (Bairrada/Beira) Chouriço de porco, cebolada e cesto de pão Mafra 12€

(\*Os pratos marcados com 🌿\* podem ser servidos sem glúten se solicitados sem os croutons)

## Para Os Pequenos "Mariazinha" (Crianças até 12 anos)

Sandes de Galinha (Galinha Dourada) em bolo lêvedo, com queijo cheddar acompanhada de batatas assadas em cubos 10€ 🍷 🍷 🍷 🌿

## Sempre Há Espaço Para Sobremesa

Queijo com Abóbora (Beira/Serra da Estrela) Queijo fresco de ovelha, doce de abóbora e lascas de coco 5€ 🍷 🍷

Pêra Bêbada Pera assada em vinho do Porto, gelado de chocolate (opção de gelado de baunilha), amêndoas 6€ 🌿 🍷 🍷

Banana Bread (receita caseira deliciosa) 5€, melhor ainda com gelado de (chocolate ou baunilha) 7,5€ 🌿 🍷 🍷

Gelado (Chocolate ou Baunilha) 1 Bola 2.5€ 2 Bolas 4.5€ 🍷



O couvert quando oferecido  
é por nossa conta



ovo



lactose



frutos rijos



vegano



glúten



vegetariano

Todos os preços incluem IVA

09/09

# Comer, beber... e como não amar?



Parece coisa de cinema, mas não é...  
é a vida real saborosa como ela deve ser

## Os Sabores De Portugal

### Menu Degustação para comer

uma pessoa 26€  
duas pessoas 46€

Azeitonas e Tremeços (Com nosso tempero especial)

Queijos e Charcutaria (Uma pequena seleção do que há de melhor em Portugal)

Sardinhas (Patê de sardinha de Lisboa ou Porto, em torrada de broa de milho e gel pimentos assados)

Batatas à Portuguesa (Batatas assadas, nosso molho especial, pickles, azeitonas e ervas)

Porco (Terrine de costela de porco, migas de feijão-frade, gremolata e agrião com laranja)

↳ E / OU Salada de Bacalhau (Lisboa) Bacalhau, grão-de-bico, tomate e azeitonas

Sobremesa do Dia (Sempre uma doçura tradicional de Portugal)

### Menu Degustação para beber

Trilogia Portuguesa 14€

Coquetéis Autorais  
3 copos de 15 CL

Pressão 14€

Cervejas Artesanais  
5 copos de 10 CL

Vinhos 14€

Verde | Branco | Rose | Tinto  
4 taças de 5 CL

Licorosos 14€

Porto | Moscatel | Abafado  
3 taças de 5 CL



ovo



lactose



frutos rijos



vegano



glúten



vegetariano

O couvert quando oferecido  
é por nossa conta  
Todos os preços incluem IVA

# A Cerveja e o Vinho de Portugal



## As Artesanais de Pressão

25CL | 50CL

01 - (VIENNA LAGER) Cervejaria Canil (Lisboa) 3€ | 5,5€

(Corpo Médio-Leve - Abv: 5,3% IBU: 19)

Cremosa, maltada e com final seco, apesar de ser uma lager, possui muita personalidade, pois o malte vienna tras uma complexidade suave e elegante, enriquecendo a cerveja com notas de pão, nozes e uma leve doçura

02 - (BLONDE ALE) Vila Maria - Cervejaria 8ª Colina (Lisboa) 3€ | 5,5€

(Corpo Leve - Abv: 5,2% IBU: 25)

O amargor do lúpulo é moderado, com um final seco e refrescante.

03 - (SOUR DAS MARIAS) Seíva Cervejaria (Lisboa) 3,9€ | 7€

(Corpo Leve - Abv: 5,7% IBU: 13)

Sour de Morango com Hibisco. Ácida, refrescante e irresistivelmente frutada, esta Sour conecta todo o sabor e aroma do morango com a acidez característica do estilo.

04 - (IPA) RED SESSION - Cervejaria Rúnica (Lisboa) 3,9€ | 7€

(Corpo Médio - Abv: 4,5 % IBU: 55)

Tons acobreados e aroma cítrico e de frutas tropicais provenientes de um blend dos lúpulos Azacca e El Dorado, início brevemente maltado, equilibrado com o amargor limpo e presente do lúpulo Columbus

05 - (DRY STOUT) Cerveja Escura, Cervejaria Canil (Lisboa) 3,9€ | 7€

(Corpo Médio/baixo - Abv: 4,4% IBU: 28 )

Cerveja preta com sabor tostado pronunciado, que remete à café e cacau, com final seco, trazem uma percepção suave no palato que aumentam seu drinkabilit.

## Envasadas (Long Neck/Lata) 33 CL

01 Aduela - Barley Wine (8ª Colina) ABV: 6% IBU: 35 8€

02 Boges - Imperial Stout (8ª Colina) ABV: 10,5% IBU: 54 6€

03 É Uma Cerveja - Double IPA (8ª Colina) ABV: 9% IBU: 90 7€

04 Urraca Vendaval - IPA (8ª Colina) ABV: 6% IBU: 55 6€

05 Vila Iolanda - Double IPA (8ª Colina) ABV: 9% IBU: 90 7€

06 Zé Arnaldo - Black Beer (8ª Colina) ABV: 6% IBU: 36 8€

07 Sem Álcool \* Weissbier 0.5% (Erdinger) 4€

08 Sem Glúten \* Grisette Bio 5.5% (Erdinger) 3.5€

## Os Vinhos

### VINHO VERDE

Quinta D'Amares (Braga) 22€

### Branco

Quinta da Alorna - Sauvignon Blanc (Tejo) 22€

Quinta da Carregosa - Colheita (Douro) 22€

Explicit - Reserva (Alentejo) 28€

### Rose

Quinta Alorna (Tejo) 22€

Dalva (Douro) 22€

### Tinto

Quinta da Alorna - Castelão (Tejo) 22€

Quinta da Carregosa - Colheita (Douro) 22€

Explicit - Reserva (Alentejo) 28€

### Vinho Da Casa - Copo

Verde | Branco | Rose | Tinto 6€ 15CL

### Espumante

Luis Pato (Bairrada Blanc de Blancs) 28€

### Sangria

COPO (Branco | Rose | Tinto) 6€ 15CL

COPO (Espumante) 7€ 15CL

Branco | Rose | Tinto 21€ 1L

Espumante 26€ 1L

### LICOROSO

Abafado | Moscatel | Porto 6€ 5CL

Licor Beirão 6€ 5CL

O couvert quando oferecido  
é por nossa conta  
Todos os preços incluem IVA



09/09

# Nossas Mixologias



Problemas são para matemáticos!  
Aqui nós só servimos soluções líquidas

## Assinatura Portuguesa

Uma viagem com licores e espiritas portuguesas,  
com sumo de amora e canela

Maria 13€ (Gin Montado)

Mariazinha 10€ (Gin NewHall)

## Sabores de Portugal

Caipirão 9€

(Abafado | Moscatel | Porto) Tonic 9€

Costa Tonic - (Gin - Black Pig Costa) 12€

Montado Tonic - (Gin - Black Pig Montado) 13€

NewHall Tonic - (Gin - NewHall) 10€

Caipirinha Portuguesa 9€

## Coquetéis Clássicos

(Aperol | Campari | Limoncello) Spritz 9€

Caipirinha | Caipiroska 9€

Cosmopolitan 9€

Daiquiri 9€

Expresso Martini 10€

Fitzgerald 9€

Gin Tonic - Hendrick's 13€

Gin Tonic - House Gin 10€

Manhattan 10€

Margarita / Margarita Blue 10€

Mojito 9€

Moscow Mule 9€

Negroni 10€

Old Fashioned 11€

Pornstar Martini 10€

## Espirituosos

### Aguardente

Bagaceira 4€

Velho Terra Silver 6€

VelhoTerra Gold 6€

### Cognac

Camus VS 8€

### GIN

Gin - Black Pig Costa 8€

Gin - Black Pig Montado 9€

Hendrick's 9€

### RUM

Barceló Gold 8€

Barceló Silver 7€

Captain Morgan Gold 6€

Captain Morgan Silver 5€

### Whisky

Buchanan's Deluxe 12 anos 10€

Jack Daniel's Old Nº 7 8€

Jameson 8 anos 7€

### Shot

Amendoa Amarga 4€

Medronho 4€

Tequila Olmeca 5€

Vodka 5€

Ginja 4€

(Copinho) de Chocolate +1€

## Há ainda o Suco, A Schweppes, E o Café.

### Mocktail

Do Dia 6€

### Soft Drinks

Água 2€

Água com gás 2.5€

Cola | Cola-zero | Sprite | Fanta Laranja 2.5€

Ginger Beer - Fever Tree 4€

Sumo do Dia 4€

Tónica - Fever Tree 4€

Tónica - Schweppes 2.5€

### Cafes

Expresso 1.2€

Americano Fresco 2€

Descafeinado 1.3€

Meia de Leite 2.7€

Cappuccino 3€

Macchiato 1.5€

Mocca 3.3€

Galão 2.7€

Iced Coffee 2.7€

Chá 1.5€

Iced Tea 2€

**TAKEAWAY** saco 1€  
copo (reutilizável) 1€  
embalagem/unidade 1€

Você é fã de coquetéis?

Se dê uma chance!



Todos os preços incluem IVA

O couvert quando oferecido  
é por nossa conta

09/09