

[B.A.R.]

Horário de Funcionamento

Opening hours

Das 16h30 às 00h00 | Comidas das 16h30 às 23h00

Open 04.30 P.M. Till 12.00 A.M | Meal service 04.30 P.M. Till 11.00 P.M

A nossa Seleção de Gin's | *Our Selection of Gin's*

Monkey 47 - <i>Casca de Limão – Lemon</i>	€ 23,00
Sharish ou Blue Sharish - <i>Lima e Zimbro ou Morango Lime and Juniper or Strawberry</i>	€ 18,00
Gin Vine - <i>Uvas - Grappes</i>	€ 18,00
Hendricks - <i>Rodelas finas de pepino - Cucumber</i>	€ 17,00
Adamvs - <i>Uvas – Grappes</i>	€ 17,00
Black Pig - <i>Laranja e alecrim – Orange and rosemary</i>	€ 17,00
Gin Mare – <i>Manjerição e alecrim – Basil and rosemary</i>	€ 17,00
Nordés - <i>Uvas - Grappes</i>	€ 16,00
Bulldog - <i>Toranja e pau de canela – Grapefruit and Cinnamon</i>	€ 16,00
Seedlip 0.0% - <i>Hortelã e alecrim – Fresh mint and rosemary</i>	€ 16,00
Tanqueray - <i>Limão e pimenta – Lemon and Pepper</i>	€ 14,00
Bombay Sapphire - <i>Lima – Lime</i>	€ 14,00
Citadelle - <i>Limão – Lemon</i>	€ 14,00
Beefeater - <i>Limão – Lemon</i>	€ 12,00

Os nossos gins são servidos com água tônica Schweppes.

A opção fever tree terá o acréscimo de 3,00€

Our Gins will be served with Schweppes tonic. The fever tree tonic option will be 3,00€ extra

Moscatel de Setúbal | *From Setúbal*

Moscatel JMF Alambre 20 anos	€ 20,00
Moscatel JMF Alambre 10 anos	€ 16,00
Moscatel JMF Roxo Alambre 5 Anos	€ 11,00
Moscatel JMF Alambre	€ 7,00

Porto | *Port Wine*

Porto Graham's 10 anos	€ 14,00
Porto Graham's LBV	€ 14,00
Porto Graham's Ruby	€ 7,00
Porto Graham's Tawny	€ 7,00
Porto Graham's Extra dry	€ 7,00

Colheita tardia e Madeira | *Late Harvest and Madeira wine*

Blandy's 10	€ 14,00
Blandy's 5	€ 9,00
Herdade da Malhadinha late harvest	€ 8,00

Aperitivos | *Aperitifs*

Jägermeister	€ 10,00
Aperol	€ 10,00
Campari	€ 9,00
Fernet Branca	€ 9,00
Martini "Rosso, Bianco"	€ 8,00

Sangrias

Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos	€ 28,50
<i>Sparkling wine and red berries sangria</i>	
Sangria de Vinho Branco - <i>White wine sangria</i>	€ 22,50
Sangria de Vinho Tinto - <i>Red wine Sangria</i>	€ 22,50

Vinhos Brancos | *White Wines***15 cl | Btl**

Quinta do Piloto Moscatel Roxo	€ 36,00
Terras do Grifo	€ 6,50 € 28,00
Dona Ermelinda Freitas	€ 6,00 € 23,00

Vinho Verde | *Sparkling Green Wines***15 cl | Btl**

João Portugal Ramos	€ 7,00 € 26,00
---------------------	------------------

Vinhos Rosés | *Rosé Wines***15 cl | Btl**

Catralvos	€ 30,00
Mateus	€ 5,00 € 22,00

Vinhos Tintos | *Red Wines***15 cl | Btl**

Monte da Peceguina	€ 44,00
Terras do Grifo	€ 6,50 € 28,00
Dona Ermelinda Freitas	€ 6,00 € 23,00

Espumantes | *Sparkling Wines***15 cl | Btl**

Murganheira Reserva Bruto	€ 10,00 € 40,00
Ermelinda Freitas Bruto	€ 37,00

Champanhes | *Champagnes***15 cl | Btl**

Ruinart Blanc des Blanc	€ 350,00
Moët Chandon Brut	€ 140,00
Pommery	€ 25,00 € 120,00

Espumante & Champanhe Cocktails*Sparkling Wine & Champagne Cocktails*

Limoncello Spritz – <i>Limoncello, espumante, soda</i>	€ 16,50
Aperol Spritz - <i>Aperol, espumante, soda</i>	€ 16,50

Rum Signature Blend | *Tequilla & Mezcal*

Plantation Sealander	€ 24,00
Patron Reposado	€ 18,00
Del Maguey Vida	€ 18,00
Diplomatico	€ 17,00
Mezcal Elemental	€ 14,00
Plantation Xaymaca	€ 13,00
Tequila Sierra	€ 12,00

Rum Classic

Plantation Original Dark	€ 13,00
Plantation Pineapple	€ 13,00
Plantation 3 Stars	€ 10,00

Vodka

Grey Goose	€ 18,00
Absolut Citron	€ 12,00
Three sixty original	€ 12,00
Eristoff	€ 10,00
Eristoff Black	€ 10,00

Aguardente Branca, Grappa | *Eau de Vie*

Palácio da Brejoeira	€ 19,00
Medronho	€ 10,00
Grappa	€ 11,00
Pisco 1615 Puro Quebranta	€ 11,00

Licores | *Liquers***Licores nacionais**

Licor Beirão, Amêndoa Amarga, Ginja Reserva € 9,00

Licores importados

Menthe pastille, Passoã, Giffard manga, Giffard Banana Brasil € 9,00

Giffard Ananás 0,0%, Káhlua € 9,00

Bailey's, Safari, Disaronno, Cointreau € 9,00

Aguardente Velhas e Cognac | *Old Brandy*

Hennessy XO € 45,00

Aliança XO 40 anos € 30,00

Ramos Pinto € 20,00

Adega Velha 12 Anos € 18,00

Martel V.S. € 16,00

C.R.F Reserva € 13,00

Scotch whisky

Ballantine's € 10,00

J&B € 10,00

J.W.Red Label € 10,00

Old Blended Scotch whisky

J. W. Blue Label € 74,00

Bulleit Rye € 20,00

J&B 15 years € 18,00

J.W. Black Label 12 years € 14,00

Logan 12 years € 14,00

Bourbon whisky

Maker's Mark € 16,00

Buffalo Trace € 14,00

Jack Daniel's € 13,00

Jim Bean € 12,00

Single Malt Scotch whisky

Lagavulin 16 years € 38,00

Maccallan 12 years Fine Oak € 29,00

Balvenie 12 years € 18,00

Irish whisky

Jameson	€ 11,00
Bushmills	€ 11,00

Mocktails | *Non- Alcoholic Cocktails*

Virgin Mojito (<i>lima, açúcar, folhas de hortelã e sprite</i>)	€ 10,50
Virgin Colada (<i>sumo ananás, puré de coco, natas</i>)	€ 10,50
La Piñata (<i>Licor de ananás 0,0%, sumo lima, xarope Agave</i>)	€ 10,50
Gin Fizz 0,0% (<i>Knut Hansen, Sumo limão, Açúcar, Soda</i>)	€ 10,50

Martinis Cocktails

Manhattan (<i>Jim Bean, martini rosso, angostura bitter</i>)	€ 14,50
Original Dry Martini (<i>Martini dry, gin, azeitona</i>)	€ 13,50

Cocktails Before Dinner

Coffee Negroni (<i>Martini rosso, Campari, Káhlua, Befeeater</i>)	€ 15,50
Negroni (<i>gin, martini rosso, Campari</i>)	€ 14,50
Old Fashion (<i>whisky Borboun, angostura bitter, açúcar, soda</i>)	€ 14,50
New Fashion (<i>Plantation xaymaca, angostura bitter, açúcar e soda</i>)	€ 14,50
Sidecar (<i>Martel VS, Cointreau, Sumo Limão</i>)	€ 14,50
Mezcal Negroni (<i>Mezcal, Martini rosso, Campari</i>)	€ 13,50
Cosmopolitan (<i>Vodka, Sumo de lima, Sumo arando, Cointreau</i>)	€ 13,50
Dark'n Stormy (<i>Rum escuro, Sumo lima, Ginger beer</i>)	€ 13,50

Cocktails Tropicais | *Tropical Cocktails*

Pineapple Daiquiri (<i>Rum escuro, Sumo de lima, Licor de ananás 0,0</i>)	€ 14,50
Amaretto Sour (<i>Amaretto, sumo limão, fee foam</i>)	€ 13,50
Whisky Sour (<i>Whisky, sumo limão, açúcar, fee foam</i>)	€ 13,50
Pisco Sour (<i>Pisco, sumo limão, açúcar e fee foam</i>)	€ 13,50
Mango Mezcalita (<i>Mezcal, Sumo lima, Licor de Manga</i>)	€ 13,50
“Pornstar” Martini (<i>Vodka Baunilha, Licor maracujá, Sumo lima, Xarope baunilha</i>)	€ 12,50
Pina Colada (<i>rum, puré de coco, sumo ananás</i>)	€ 12,50
Moscow Mule (<i>Vodka, Sumo de lima, Ginger beer</i>)	€ 12,50
Paloma (<i>Tequila, Sumo lima, Xarope Agave, Soda de toranja</i>)	€ 12,50
Caipirinha, Caipiroska, Morangoska	€ 11,50
Mojito	€ 11,50
Margarita (<i>Tequila, Cointreau e sumo lima</i>)	€ 11,50

Cocktails de Café | *Special Coffee*

Irish Coffee - <i>whisky irlandês, café, natas</i>	€ 14,50
Expresso Martini - <i>Licor de café, vodka, café</i>	€ 13,50

Cafeteria | *Coffee and Tea*

Café Duplo - <i>Double espresso coffee</i>	€ 5,00
Cappuccino	€ 5,00
Café Latte - <i>Latte coffee</i>	€ 5,00
Café com natas - <i>Coffee with cream</i>	€ 5,00
Leite com chocolate - <i>Hot chocolate</i>	€ 5,00
Café - <i>Espresso coffee</i>	€ 3,50
Descafeinado - <i>Decaffeinated</i>	€ 3,50
Seleção de Chá e Infusões - <i>Tea and Infusions Selection</i>	€ 3,50
Leite copo - <i>Glass of milk</i>	€ 2,50

Águas com e sem gás, sumos e refrigerantes*Mineral Water, Juice and Soft Drinks*

Água Mineral/ Pedras (0.75cl) - <i>Still water/ Sparkling water (0.75cl)</i>	€ 5,00
Pedras Castelo (0.25 cl) - <i>Sparkling water (0.25cl)</i>	€ 4,00
Água Mineral (0.375) - <i>Still water (0.375cl Still mineral water 0.25 cl)</i>	€ 3,00

Refrigerantes | *Soft Drinks*

Red Bull	€ 7,00
Sumos Laranja Natural - <i>Fresh squeezed Orange Juice</i>	€ 6,50
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Sumol, Ice-tea, Sumol e Fanta	€ 4,50
Néctares - <i>Fruit juice</i>	€ 4,50

Cerveja | *Beer*

Caneca - <i>Draft Large 40 cl</i>	€ 6,50
Sommersby Cidra	€ 6,00
Heineken	€ 6,00
Corona	€ 6,00
SuperBook - <i>bottle</i>	€ 5,00
Super Book Preta - <i>Stout</i>	€ 5,00
Cerveja sem álcool - <i>Non alchoolic</i>	€ 5,00
Imperial - <i>Draft beer 20 cl</i>	€ 4,50

Das 16h30 às 00h00 | Comidas das 16h30 às 23h00

Open 04.30 A.M. Till 12.00 A.M | Meal service 04.30 P.M. Till 11.00 P.M

ENTRADAS | *APPETIZERS*

Azeitonas marinadas	€ 6,00
<i>Marinated olives</i>	
Ovos rotos com presunto	€ 11,00
<i>Prosciutto, fried eggs and French fries</i>	
Pica pau do lombo de novilho com batata frita	€ 12,00
<i>Portuguese garlic loin beef bites (pica-pau) with French fries</i>	
Camarão à guilho	€ 14,00
<i>Garlic prawns (guilho style)</i>	

SOPAS | *SOUPS*

Creme de legumes com croutons	€ 6,00
<i>Vegetable cream soup with bread croutons</i>	

SALADAS & LIGHT | *SALADS & LIGHT*

Salada César com Frango	€ 15,00
<i>Caesar salad with chicken</i>	
Salada César com Camarão	€ 17,00
<i>Caesar salad with prawn's</i>	
Salada de burrata com tomate cherry e frutos vermelhos	€ 16,00
<i>Burrata salad with cherry tomatoes and red berries</i>	

HAMBURGUERS E SANDES | *BURGERS AND SANDWICHES*

Flatbread com tomate, burrata e manjerição	€ 18,00
<i>Flatbread with tomato, burrata and fresh basil</i>	
Prego do lombo de novilho c/manteiga de alho em bolo do caco com batata frita	€ 18,00
<i>Portuguese loin steak sandwich (prego) on bolo do caco with garlic bread and French fries</i>	
Hambúrguer de Novilho com queijo, bacon, cebola frita, maionese de kimchi, alface, tomate e batata frita	€ 16,00
<i>Beef burger with cheese, bacon, kimchi mayonnaise, crispy onions, lettuce, tomato and French fries</i>	
Club sandwich: bacon, tomate, alface, ovo, frango e queijo com batata frita	€ 18,00
<i>Club sandwich: bacon, tomato, lettuce, boiled egg, grilled chicken and cheese with French fries</i>	
Hambúrguer vegetariano com cogumelo Portobello, queijo e batata frita	€ 16,00
<i>Vegetarian burger with portobello mushrooms, cheese and French fries</i>	
Tosta mista com batata frita	€ 11,00
<i>Grilled ham and cheese toast with French fries</i>	

Principais | MAIN COURSES

Bife do lombo de novilho à café com batata frita e ovo estrelado	€ 25,00
<i>Portuguese coffee style beef steak with garlic and beer sauce</i>	
Robalinho corado com legumes salteados e molho de ervas e azeite	€ 25,00
<i>Pan-seared sea bass with sautéed vegetables, herbs and olive oil sauce</i>	
Peito de frango grelhado com puré de batata-doce e salada fresca de laranja	€ 24,00
<i>Grilled chicken breast with sweet potato purée and orange fresh salad</i>	
Caril de couve-flor e lentilhas assadas, com arroz de coco	€ 16,00
<i>Roasted cauliflower and lentil curry, served with coconut rice</i>	

CRIANÇAS | KIDS

Esparguete à bolonhesa	€ 12,00
<i>Spaghetti bolognese</i>	
Peito de frango grelhado com puré de batata-doce	€ 12,00
<i>Grilled chicken breast with sweet potato purée</i>	
Filetes de peixe galo com arroz branco	€ 12,00
<i>John dory fish fillets with white rice</i>	
Cheeseburguer com batatas fritas	€ 12,00
<i>Cheeseburger with French fries</i>	
Creme de legumes	€ 5,00
<i>Vegetable cream soup</i>	

SOBREMESAS | DESSERTS

Mousse de amendoim com frutos secos	€ 8,00
<i>Peanuts mousse with dried fruits</i>	
Tiramisu	€ 8,00
<i>Tiramisu</i>	
Cheesecake de frutos vermelhos	€ 8,00
<i>Red berry cheesecake</i>	
Bolo de bolacha	€ 8,00
<i>Portuguese biscuit cake</i>	

Nenhum produto alimentar - incluindo o couvert - ou bebida podem ser cobrados ao cliente caso não tenham sido solicitados. | *No food or beverage items - couvert included - may be charged if not previously requested by the client.*
Os produtos e ingredientes selecionados deste menu, maioritariamente orgânicos, espelham a nossa preocupação com o ambiente e a sustentabilidade. A seleção de compra dos produtos e ingredientes assenta na preferência de fornecedores locais e certificados. | *The product and ingredient purchases are made with a preference for local and certified suppliers.*
Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgenos. Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor, informe um membro da nossa equipa.
Our products are produced in an environment which is not completely free of allergens. If you have any allergies or intolerances, kindly contact a member of our team.
Preços expressos em EUROS com IVA incluído à taxa legal em vigor.
All prices in EUROS inclusive of VAT at the current legal rate.
Neste estabelecimento existe Livro de Reclamações | *Complaint Book available.*