



Decreto-Lei nº 10/2015, de 16 de janeiro

"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado."

Decree-law nº 10/2015, 16th january

"No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if it is not used."

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL
VAT INCLUDED

EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
COMPLAINTS BOOK AVAILABLE

Caro cliente, caso seja alérgico a alguma substância, por favor contacte um dos nossos colaboradores antes de efetuar a sua escolha e/ou consumir os produtos.

Dear customer, if you are allergic to any substance, please contact one of our employees before making your choice and/or consuming the products.



CAFETARIA

	€
Café expresso / Espresso	3
Descafeinado / Decaffeinated	3
Café Duplo / Double coffee	4
Café com leite / Coffee with milk	3,50
Café com natas / Coffee with cream	4
Copo de leite	2,50
Cappuccino	4
Chocolate quente / Hot cocoa	4,50

CHÁS / TEA

Chá Gorreana (Açores) | Gorreana Tea (Azores) 6,00

Chá verde Hysson | Green Tea Hysson

*Chá acastanhado com um aroma delicado e um sabor intenso.
A brownish tea with a delicate aroma and an intense flavour.*

Chá Verde Ananás | Green Tea Pineapple

*Chá verde Hysson com ananás da ilha de S. Miguel
Hysson green tea with pineapple from São Miguel Island.*

Chá preto | Black Tea Orange Pekoe

*De cor acobreado com um sabor distinto e aroma frutado.
High quality, copper colored, with a distinct flavor and fruity aroma.*

Chá Preto Bergamota | Black Tea Pekoe Bergamot

*Chá preto com óleo essencial de bergamota da Índia.
Black tea with bergamot essential oil from India.*

MISTURA CHÁ E TISANA / MIXED HERBAL AND TEA

€
Amália 6,50

*Chá Preto | Cidreira | Tomilho | Erva Príncipe | Citrinos
Black Tea | Lemongrass | Thyme | Prince Herb | Citrus fruits*

Rooibos à "Portuguesa" | Portuguese-style 6,50

*Rooibos | Giesta branca | Carqueja | Tomilho
Rooibos | White broom | "Carqueja" | Thyme*

Risoto de cogumelos, espigos e azeite de trufa
Mushroom risotto, cabbage sprouts and truffle oil €22.00

Raviolis de queijo, molho de tomate e espinafres frescos
Cheese ravioli, tomato sauce and fresh spinach €20.50

Bife de atum à Portuguesa, batata frita, ovo e presunto
Portuguese style tuna steak, chips, egg and ham €29.50

Bife da Vazia à Portuguesa, batata frita, ovo e presunto
Portuguese-style veal steak, chips, egg and ham €29.50

Bife de atum em bolo do caco, maionese de salicórnia
Tuna steak in "bolo do caco", samphire mayonnaise
€26.50

Prego de novilho em bolo do caco, queijo de "Sicó" e tomate seco
Sirloin steak in "bolo do caco", 'Sicó' cheese and dried tomatoes
€26.50

Hambúrguer de novilho, cheddar, ovo, bacon, cebola e cogumelos
Veal burger, cheddar, egg, bacon, onion and mushrooms
€24.50

Sobremesas | Desserts

O "melhor pão de ló do Universo" de ovo ou chocolate
The 'best sponge cake in the universe' egg or chocolate
€11.50

Prato de queijos nacionais com compotas, nozes e tostas
Selection of national cheeses with jams, nuts and toasts
€15.50

Leite creme queimado, amêndoas e sorvete de citrinos
Burnt cream milk, almond crumble and citrus sorbet
€9.50

Prato de frutos tropicais e vermelhos
Selection of tropical and red fruits
€11.50

Mousse de chocolate, suas "raspas" e frutos silvestres
Chocolate mousse and berries couli
€9.50

Pavlova de morango
Strawberry pavlova
€9.50

SANDWICHES

DISPONÍVEIS A QUALQUER HORA | AVAILABLE AT ANY TIME

Torrada <i>Simple toast</i>	7
Tosta / Sandwiche (queijo, fiambre) Toast / Sandwiche (cheese, ham)	8,00
Tosta / Sandwiche de presunto Smoked ham toast / sandwiche	9,50

Entradas | Starters

Salada de alfaces, sésamo e molho César Mixed salad, sesame seeds and caesar sauce	€9.50
Salada de salmão fumado, guacamole e molho de iogurte cítrico Smoked salmon salad, guacamole and citrus yoghurt sauce	€22.50
Salada de Burrata com molho de manjerição e pinhão Burrata salad with basil and pine nut sauce	€20.50
Creme de legumes da horta, crocante de especiarias e batata-doce Cream of garden vegetables, crunchy spices and sweet potatoes	€9.50
Batatas "bravas" com molho "Aioli" e "abacate picante" "Bravas" potatoes with aioli sauce and spicy avocado	€9.00
Queijo camembert gratinado com mel, ervas e compota Camembert cheese au gratin with honey, herbs and jam	€21.50

Tapas do Chefe

Chef's Tapas	€22.50
Vitela, salada de queijo e tomate, fritos tradicionais, fruta Veal, cheese and tomato salad, traditional fried food, fruit	

Pratos principais | Main Course

Pasta "alla" carbonara à moda de Coimbra e queijo parmesão Pasta 'alla' carbonara, Coimbra style and parmesan cheese	€22.50
Pasta à bolonhesa e queijo parmesão Pasta bolognese and parmesan cheese	€21.00
Pizza margherita Margherita pizza	€18.50

TISANAS / MIXED HERBAL TEA

Quinta das Lágrimas	€6,00
Hortelã Cidreira Laranja Limão Tomilho Mint Lemon Balm Orange Lemon Thyme	
Pedro & Inês	€6,00
Poejo Lúcia-lima Alecrim Salva Tília Oliveira Pennyroyal Lúcia-lima Rosemary Sage Lime Olive tree	
Púrpura Purple	€5,50
Hortelã Hibisco Mirtilo Framboeseira Mint Hibiscus Blueberry Raspberry tree	
Românico Romanesque	€5,50
Hortelã Cidreira Prunela Mint Lemongrass Prunella	
Floral	€5,50
Funcho Sabugueiro Hiperício Fennel Elderberry "Hiperício"	
Camomila silvestre Wild chamomile	€5,50
Hortelã Mint	€5,50
Limonete Lemon verbena *	€4,50

* Sazonal | Seasonal

ÁGUAS / WATERS

Água 0,375L / Water	€2,50
Água 0,75L / Water	€4,50
Água com gás 0,25L / Sparkling water	€3,50
Água com gás 0,75L / Sparkling water	€6,50
Água tônica 0,25L / Tonic water	€3,50

REFRIGERANTES / SOFT DRINKS

Refrigerantes / Soft Drinks	€4,50
Nectares / Fruit Nectars	€4,50
Sumos Naturais / Natural Juices	€5,50
Batidos / Milkshakes	8

CERVEJAS / BEERS

Sagres	€4,95
Super bock	€4,50
Super bock "Stout"	€4,50
Super bock "Sem álcool" / without alcohol	€4,75
Candal #5 Witbier "Local Artesanal"	€7,50
Candal #7 IPA "Local Artesanal"	€7,50

APERITIVOS / APERITIFS

Per Se	8
Campari Ricard	8
Fernet Branca Aperol Pimm's	€8,50
Martini	8
(Bianco, Rosso, Dry, Rosato, Sem álcool / non-alcoholic)	



COGNACS / ARMAGNAC

Courvoisier XO	19,50
Courvoisier VSOP	12
Courvoisier VS	10,50
Hennessy Paradis	42

LICORES / LIQUEURS

Kahlua	8,50
Baileys	8,50
Amareto Disarone	8,50
Grand Marnier	9
Drambuie	8,50
Lágrima do Mondego	8,50
Triple Sec Cointreau	8,50
Licor Beirão	8,50
Limoncello	8,50
Amendoa Amarga	7,50
Batida de côco	8
Pisang Ambom	7,50
Malibu	8
Aniz	8
Ginja	8

AGUARDENTES / EAU-DE-VIE

São Domingos Velhíssima	9,50
São Domingos Velha	8,50
CR&F Reserva	9
Antiqua VSOP	10
Adega Velha	12
Lourinhã XO	15
Grappa Aguardente de Cana	7,50
Aguardente Bagaceira Mouchão	12,50
Aguardente de Medronho Imperatriz	10

VODKA

Eristoff Eristoff Black	7,50
Smirnoff	8,50
Belvedere	13
Moskovskaya	8
Grey Goose	16
Absolut	9

RUM

Bacardi Carta Blanca	8
Bacardi 4 anos	10
Bacardi 8 anos	12
Captain Morgan Spiced	7,50

VINHOS | WINES

ESPUMANTES | SPARKLING WINE

Caves Montanha <i>Bairrada</i>	7,50	21
--------------------------------	------	----

VINHOS ROSÉS | ROSÉ WINE

Pedro & Inês <i>Dão</i>	7,50	42,50
Quinta dos Termos <i>Beira Interior</i>	7	24
Mateus		21,50

VINHOS BRANCOS | WHITE WINE

Pedro & Inês <i>Dão</i>	7,50	47,50
Castelo de Penalva <i>Dão</i>	5,50	21
Casa do Canto "Reserva" <i>Bairrada</i>		36
Vale D. Maria <i>Douro Superior</i>	7,50	35
Dona Ermelinda <i>Península de Setúbal</i>		21
Herdade do Mouchão "Rafael" <i>Alentejo</i>	7,00	35
Fontaltas "Arinto" <i>Verde</i>	6,50	29

VINHOS TINTOS | RED WINE

Pedro & Inês <i>Dão</i>	7,50	42,50
Ribeiro Santo <i>Dão</i>	6,50	22
Caves S. João "Lote especial" <i>Bairrada</i>		35
Quinta dos Murças "Minas" <i>Douro</i>		39,50
Andreza <i>Douro</i>		35
Herdade do Mouchão "Rafael" <i>Alentejo</i>	7,00	35



PORTO BRANCO | WHITE PORT

Quinta do Pessegueiro Leve seco Dry	7	
Nicolau de Almeida Leve seco	9	
Graham's extra dry	6,50	
Messias extra dry	5,50	
Andresen 10 anos / years	8	54

TAWNY 10 ANOS | YEARS

Graham's	8	70
Rozès		78,50

TAWNY 20 ANOS | YEARS

Ferreira		134
Graham's	16	125
Dow's	14	115
Messias		98
Ramos Pinto Quinta do Bom Retiro		150

LATE BOTTLED VINTAGE

Messias 2009		86
Quinta do Portal 2014		70
Quinta do Pessegueiro 2018		92
Fonseca 2018		55
Taylor's 2018	10	
Quinta do Portal 2018	11	
Niepoort 2019	9	59

COLHEITA TARDIA | LATE HARVEST

Caves S. João – Apartado 1 - 0,5L	11	50
Quinta da Alorna 0,375L	13	48

MOSCATEL

Bacalhôa Moscatel do Setubal	7	
Quinta do Piloto Moscatel Roxo	15	
Quinta do Portal Moscatel do Douro	8	

VINHO DA MADEIRA | MADEIRA WINE

Blandy's Verdelho 5 anos		60
Blandy's Rainwater	8	
Barbeito Meio Doce	7	

GIN

Gordon's	9
Bombay original	9,50
Hendrick's	15
Beefeater	10
Tanqueray	11
Big Boss Dry Pink	12,50
Bombay Sapphire	12
Nordés	13
Bulldog	14,50
Amicis	14
Martin Millers	15

TEQUILA

Silver	7,50
Patron Anejo	15
Patron Reposado	18

WHISKEY / BOURBON RYE

Jack Daniel's	8
Four Roses	8

WHISKY IRLANDÊS / IRISH WHISKY

Jameson	8
Bushmills	8

WHISKY VELHO / AGED WHISKY

Dewar's 21 anos	23
Whyte and Mackay 21 anos	29
William Lawson's 13 anos	12
Chivas Regal 12 anos	12
Johnnie Walker Black Label	12
J&B 15 anos	11,50
Logan 12 anos	12
Dewar's 8 anos	10

WHISKY DE MALTE / MALT WHISKY

Balvenie 12 anos	15
Craigellachie 13 anos	17
Glenfiddich 12 anos	12

WHISKY NOVO / YOUNG WHISKY

William Lawson's Famous Grouse	8
J&B Johnnie Walker Red Label	8
	8



COCKTAILS

€

APERITIVOS / BEFORE DINNER

12

Cosmopolitan – Vodka, Tríplice seco, Sumo de lima, Arando.
Dry Martini – Gin, Martini extra dry.
Manhattan – Bourbon, Vermute rosso, Angostura bitter.
Margarita – Tequila, Tríplice seco, Sumo de lima.
Negroni – Gin, Campari, Vermute rosso.
Old Fashioned – Bourbon, Angostura bitter, Soda.
French 75 – Gin, Sumo de limão, Açúcar, Espumante

DIGESTIVOS / AFTER DINNER

12

Alexander – Brandy, Creme de cacau escuro, Natas.
Black Russian – Vodka, Licor de café.
Irish Coffee – Irish whisky, Café expresso, Natas.
God Father – Scotch whisky, Amaretto.
Espresso Martini – Vodka, Licor de café, Café expresso.

REFRESCANTES / REFRESHING

11

Aperol Spritz – Soda, Aperol, Espumante.
Caipirinha – Cachaça, Lima, Açúcar.
Mojito – Rum branco, Sumo de limão, Hortelã, Açúcar, Soda.
Porto Tónico – Porto extra dry, Água tônica, Limão.
Moscow Mule – Vodka, Sumo de lima, Ginger beer.
Paloma – Tequilla Patron reposado, Lima, Soda, Sal.
Pinata – Bombay bramble, Ananás, Lima, Açúcar, Clara de ovo.
Red Fizz – Bombay bramble, Açúcar, Lima, Clara de ovo, Menta.

SEM ÁLCOOL / WITHOUT ALCOHOL

10

Paloma - Martini vibrante, Sumo toranja, Sumo lima, Açúcar.
Virgin Mojito – Sumo de limão, Hortelã, Açúcar, Soda.
São Francisco – Sumo de laranja, Pera, Pêssego, Ananás.
Vibrante Spritz – Martini vibrante, Sumo de toranja, Soda.

DE AUTOR / SIGNATURE

11

* Quinta das Lágrimas – Tanqueray 0%, Martini vibrante, Alecrim, Sumo limão.
Pedro – Gin, Sumo limão, Xarope de mirtilo.
Inês – Gin, Sumo laranja, Licor Beirão, Hortelã.
Pedro & Inês – Licor Beirão, Chá de Limonete, Ginger Beer.
Fonte dos Amores – Vodka, Infusão de tomilho, Pêssego.
Eternidade – Brandy, Ginja, Cherry brandy.
Beirão Sour – Licor Beirão, Sumo de lima, Clara de ovo.

* Sem álcool / without alcohol

VINHO DO PORTO | PORTO WINE



€

PORTO VINTAGE | VINTAGE PORT

Taylor's Quinta das Vargellas - 1988	147
Ferreira 1997	178
Quinta do Vale Dona Maria 1997	210
Taylor's 1997	380
Quinta do Passadouro 1997	110
Quinta do Passadouro 1998	100
Quinta da Gricha 1999	120
Ramos Pinto 2000	120
Poças 2000	120
Ferreira 2000	187
Niepoort 2000	150
São Pedro das Águias 2000	93
Quinta das Tecedeiras 2002	100
Graham's Quinta dos Malvedos - 2004	97
Graham's 0,375L 2004	104
Niepoort 2005	165
Pintas 2017	405
Quinta do Vesúvio 2019	350
Nicolau de Almeida 2019	395

PORTO COLHEITA | HARVEST PORT

Messias Colheita 1977	575
Messias Colheita 1980	490
Andresen Colheita 1992	240
Poças Colheita 1996	230
Graham's Colheita 1997	400
Kopke Colheita 1999	225
Portal Colheita 2000	16 150
Burmester Colheita 2003	19 180
Quinta da Romaneira Colheita 2007	18 165
Niepoort Colheita 2009	13 112
Kopke Colheita 2011	14 115

PORTO RESERVA | RESERVE PORT

Cálem Reserva	42
Ramos Pinto Reserva particular Adriano	51
Graham's Six Grapes	8 43
Ferreira Dona Antónia Reserva	40
Ròzes Reserva	45

