

# menu

## Para Partilhar! **To Share!**

**Couvert** | 5

Pão local, manteiga, azeite, vinagre e flor de sal  
*Local bread, butter, olive oil, vinegar, and fleur de sel*

**Croquetes de Vitela *Veal Croquettes*** | 1,9

Croquetes artesanais com mostarda  
*Calf artisanal croquettes with mustard*

**Folhado de Queijo de Cabra *Goat Cheese Puff Pastry*** | 8

Massa filo com queijo de cabra, mel e nozes  
*Phyllo pastry with goat cheese, honey, and walnuts*

**Camarão Salteado *Sautéed Shrimp*** | 10

Camarão limpo salteado em azeite, alho, coentros, vinho branco  
*Peeled shrimp sautéed in olive oil, garlic, cilantro, and white wine*

**Chouriço Assado *Flame-Grilled Chouriço*** | 9

**Tártaro de Atum *Tuna Tartare*** | 9

Atum ligeiramente picante com sésamo e cebolinho  
*Lightly spicy tuna with sesame seeds and chives*

**Queijo de Cabra *Goat Cheese*** | 7

Queijo de cabra da Beira Interior amanteigado com doce caseiro de tomate  
*Creamy goat cheese from Beira Interior with homemade tomato jam*

**Queijo de Ovelha *Sheep's Milk Cheese*** | 6

Queijo de ovelha curado alentejano com doce caseiro de tomate  
*Aged sheep's milk cheese from Alentejo with homemade tomato jam*

**Gyozas Frango ou Legumes *Chicken or Veggie Gyozas*** | 6

Gyozas de frango ou de legumes salteadas em óleo de sésamo, com molho teriyaki  
*Chicken or veggie gyozas sautéed in sesame oil, served with teriyaki sauce*

## Saladas **Salads**

**Salada de Camarão *Shrimp Salad*** | 14

Camarão cozido, folhas, tomate cherry, cebola roxa e molho especial  
*Boiled shrimp, mixed greens, cherry tomatoes, red onions and special dressing*

**Salada Vegan *Vegan Salad*** | 12

Folhas, tomate cherry, cebola roxa, pepino, legumes e cuscuz  
*Mixed greens, cherry tomatoes, red onions, cucumber, vegetables and couscous*

## Vegan/Vegetariano

**Brás de Legumes *Vegetable "Brás"*** | 14

Legumes salteados, cebola, alho, azeite, batata e salada verde  
*Sautéed vegetables with onion, garlic, olive oil, shredded potatoes and green salad*

**Tagliatelle de Legumes *Vegetable Tagliatelle*** | 14

Tagliatelle vegano com legumes salteados e molho de tomate  
*Vegan tagliatelle with sautéed vegetables and tomato sauce*

## Do Mar **From the Sea**

**Bacalhau à Brás** | 14

Bacalhau desfiado, cebola, alho, azeite, batata e salada verde  
*Shredded cod with onion, garlic, olive oil, shoestring fries and green salad*

**Bife de Atum *Tuna Steak*** | 18

Bife de atum acompanhado de batata frita  
*Tuna steak served with french fries*

**Tagliatelle de Camarão *Shrimp Tagliatelle*** | 14

Tagliatelle fresco com camarão salteado, alho, coentros e caldo de camarão  
*Fresh tagliatelle with sautéed shrimp, garlic, cilantro and shrimp broth*

**Lombo de Bacalhau *Cod Loin*** | 19

Lombo de bacalhau assado com azeite batata a murro e legumes  
*Roasted cod loin with olive oil, smashed potatoes and vegetables*

## Da Terra **From the Land**

**Bife da Vazia à Portuguesa *Portuguese-Style Sirloin Steak*** | 18

Clássico bife de 200gr com molho à Portuguesa, presunto, batata frita e ovo estrelado  
*Classic 200g sirloin steak with Portuguese-style sauce, prosciutto, french fries and sunny side up egg*

**Bife da Vazia à Parmegiana *Sirloin Steak Parmigiana*** | 16

Bife da vazia 150gr, com molho de tomate e queijo gratinado e batata frita  
*150g sirloin steak with tomato sauce, melted cheese and french fries*

**Cubos de Vazia Salteados *Sautéed Sirloin Cubes*** | 18

Cubos de vazia salteados com cebola, arroz e batata frita  
*Sautéed sirloin cubes with onion, rice and French fries*

## Para Terminar **To Finish**

**Churros** | 6

Com doce de leite ou nutella  
*Served with dulce de leche or nutella*

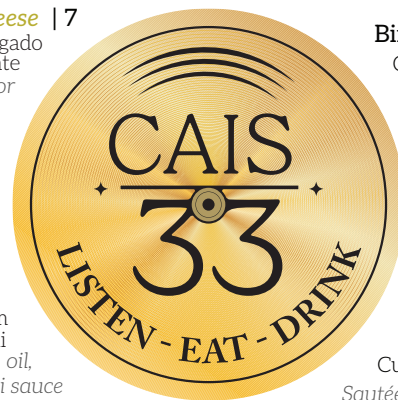
**Abacaxi e Rum *Pineapple & Rum*** | 7

Abacaxi salteado em manteiga com rum açúcar e canela  
*Pineapple sautéed in butter with rum, sugar and cinnamon*

**Taça de Gelado *Ice Cream Bowl*** 2 bolas/scoops | 6

Baunilha, chocolate, morango ou doce de leite  
*Vanilla, chocolate, strawberry or dulce de leche*

*"onde o vinho falta não ha lugar para o amor"*  
*Euripedes*



# bebidas

## beverages

### A copo **By the glass**

**Espumante **Sparkling** Terras do Demo Bruto | 7**  
Távora Varosa | Malvasia Fina  
*Elegante, boa acidez e profundidade*  
*Elegant, good acidity and depth*

**Branco **White** Ravasqueira Seleção do Ano | 4**  
Alentejo | Antão Vaz, Arinto, Viognier  
*Leve, fresco com aromas ligeiramente tropicais*  
*Light, fresh with tropical notes*

**Branco **White** Quinta de Avidagos Reserva | 7**  
Douro | Arinto e Viosinho  
*Complexo, cremoso, estagiado em madeira*  
*Complex, creamy, aged in wood*

**Rosé Ravasqueira Seleção do Ano | 4**  
Alentejo | Touriga Nacional, Aragonez, Syrah  
*Fresco com notas de frutos vermelhos*  
*Fresh with notes of red fruits*

**Tinto **Red** Ravasqueira Seleção do Ano | 4**  
Alentejo | Touriga Nacional, Aragonez, Syrah e Alicante  
*Bouchet elegante com caráter alentejano*  
*Elegant bouchet with Alentejo character*

**Tinto **Red** Quinta de Avidagos Reserva | 7**  
Douro | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca  
*Intenso, complexo com notas de frutos vermelhos*  
*Intense, complex with notes of red fruits*

### Tintos **Reds**

**Burmester | 22**  
Douro | Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca  
*Elegante, boa acidez e profundidade*  
*Balanced acidity, light and elegant finish*

**Quinta de Avidagos Reserva | 39**  
Douro | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

### Quinta do Crasto Superior | 39

Douro | Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional  
*Equilibrado, fino com os taninos firmes*  
*Balanced, refined, with firm tannins*

### Quinta do Margarido | 29

Dão | Alfrocheiro  
*Intenso com taninos vincados e notas balsâmicas*  
*Intense, with well-integrated tannins and balsamic notes*

### Ravasqueira Seleção do Ano | 22

Alentejo | Touriga Nacional, Aragonez, Syrah e Alicante Bouchet  
*Simples, elegante com caráter alentejano*  
*Simple and elegant with Alentejo character*

### Vinhas Das Romãs | 37

Alentejo | Syraha e Touriga Nacional  
*Complexo com notas de frutas pretas*  
*Complex with notes of black fruits*

### Branco **Whites**

**Burmester | 21**  
Douro | Gouveia, Malvasia Fina e Rabigato  
*Leve Frutado, descontraído*  
*Light, fruity, easy-drinking*

### Quinta de Avidagos Reserva | 36

Douro | Arinto e Viosinho  
*Complexo, cremoso estagiado em madeira*  
*Complex, creamy, aged in wood*

### Crasto Superior | 39

Douro | Viosinho e Verdelho  
*Fresco, preciso e intenso*  
*Fresh, precise and intense*

### Ravasqueira Seleção do Ano | 21

Alentejo | Antão Vaz, Arinto e Viognier  
*Leve, fresco com aromas ligeiramente tropicais*  
*Light and fresh with slightly tropical aromas*

### Assembleia | 40

Alentejo | Alvarinho  
*Complexo untuoso e profundo*  
*Complex, rich and deep*

### Licores **Liqueurs**

Baileys | 8  
Disaronno | 10  
Licor Beirão | 7  
Ginja | 6

### Vodka

Absolut | 10  
Ciroc | 13

### Brandy & Cognac

Caves São João | 14  
Hennessy | 14

### Gin

Hendricks | 14  
Bulldog | 13  
Patron | 10  
Patron Anejo | 14

### Whiskies

Jack Daniels | 10  
Jameson | 9  
Red Label | 9  
The Glenrothes 12 anos | 13  
The Balvenie 12 anos | 12  
Macalan 12 anos | 16  
Laphroag 10 anos | 12

### Cerveja

Estrela Damm ½ Pint | 2,5 Pint | 5  
Bock Damm ½ Pint | 3 Pint | 6  
Voll-Damm ½ Pint | 3,5 Pint | 7

### Vinhos do Porto

<b>Porto's Wines</b>	copo glass	garrafa bottle
Burmester Ruby	5	35
Valado Ruby	7	55
Krohn Vintage		220
Burmester Colheita 10 anos		10
Valado Colheita 10 anos		
Krohn Colheita 2006	12	140
Krohn Colheita 1983	35	350

### Moscateis

<b>Muscatel Wine</b>	copo glass	garrafa bottle
Tiagos Neos	7	90
Tiagos Artha	12	120
Tiagos Clássico	40	300

### Madeiras

Cosart Gordon	9	130
10 anos Malvasia		
Blandy's 15 anos Bual	16	135
Carcavelos Villa Oeiras 7 anos	8	90
Quinta do Barão	16	200

### Rum

Diplomático		12
Barceló Imperial		14

