



ATALHO

Alvalade



ENTRADAS

BOLO DO CACO C/MANTEIGA DE ALHO

3,50€

CROQUETES DE NOVILHO

2 croquetes de novilho com mostarda dijon.

5,00€

SALSICHA GRELHADA

Servida com pickles e mostarda dijon.

9,00€

TACOS DE PORTOBELLO

2 tacos com cogumelos portobello salteados com azeite, alho e tomilho acompanhados com maionese spicy e pico de gallo em tortilha de trigo.

8,00€

TACOS DE COSTELA

2 tacos com costela cozinhada em baixa temperatura durante 15h, acompanhados com pico de gallo em tortilha de trigo.

9,00€

QUEIJO PROVOLONE

Gratinado com orégãos e servido com bolo do caco.

11,00€

PICA-PAU

Tiras de lombo grelhadas e servidas com bolo do caco e molho.

13,00€

TÁRTARO

Lombo au couteau servido com tostas, maionese de rábano e gema de codorniz.

15,00€

CARPACCIO WAGYU

Fatias finas de carne wagyu servidas com rúcula, queijo parmesão, alcaparras, tostas de bolo do caco e vinagrete balsâmico.

17,00€

SALADAS

SALADA GREGA DE HALLOUMI

Tomate, pepino, azeitonas, cebola, mistura de pimentos, croutons e queijo halloumi frito.

14,00€

SALADA DE CARPACCIO WAGYU

Fatias finas de carne wagyu, queijo parmesão, tomate, alface, alcaparras e rúcula servido com tostas de bolo do caco e vinagrete balsâmico.

18,00€

ACOMPANHAMENTOS

BATATAS FRITAS

Batatas wedge fritas.

3,00€

COLESLAW

Mistura de couve, cenoura e maçã com molho doce à base de maionese.

3,50€

SALADA MISTA

Tomate, alface e cebola roxa com vinagrete balsâmico.

3,50€

ARROZ

Arroz branco com manteiga e alho.

3,00€

GRATIN DAUPHINOIS

Batatas gratinadas no forno com pimenta preta.

3,50€

PORTOBELLO

Cogumelos portobello salteados com azeite, alho e tomilho.

3,50€

 Vegetariano

Molho extra +0,50€

AS NOSSAS CARNES



No pão
(bolo do caco)



No prato, aprox. 220g
(com 2 acomp.)
Portobello + 1€



BIFE À CORTADOR

O bife do acém é cortado no seguimento do entrecôte e tem características similares, nomeadamente o elevado grau de marmoreado.



+100g

17,00€

6,50€

MAMINHA BLACK ANGUS

A raça Black Angus destaca-se pela qualidade da sua carne. A maminha com uma ligeira infiltração de gordura é um corte cheio de sabor.



+100g

12,50€

18,50€

7,00€

FRALDINHA BLACK ANGUS

Este corte torna-se muito saboroso devido aos sucos que guarda após grelhado. Recomenda-se médio mal passado.



+100g

13,50€

20,00€

7,50€

PICANHA

Um corte tradicional dos churrascos. Fatiada fina, a picanha distingue-se pela sua ligeira cobertura de gordura que lhe dá o seu sabor único.



+100g

13,50€

20,00€

7,50€

VAZIA MATURADA

O clássico dos bifes! Com uma proporção perfeita de gordura conferindo um sabor delicioso após grelhado.



+100g

14,50€

20,00€

7,50€

LOMBO

O lombo é uma carne sem gordura, muito saborosa e sem dúvida a peça mais macia de todas.



+100g

14,50€

22,50€

8,00€

ENTRECÔTE MATURADO

O nosso preferido. Este corte distingue-se pela elevada infiltração de gordura que, ao derreter, deixa um sabor incomparável.



+100g

14,50€

22,50€

8,00€

COSTELETAS DE BORREGO



Costeletas grelhadas com ervas de provença. Uma boa razão para sujar as mãos!



+100g

22,50€

8,00€

SECRETOS DO LOMBO DE PORCO PRETO



Uma carne cheia de sabor, muito característica do porco preto por ser marmoreada. Deliciosa na grelha.



+100g

13,50€

20,00€

7,50€

HAMBÚRGUERES

Hambúrgueres com 150g de carne bovina picada diariamente na nossa cozinha



CLÁSSICO



Com pickles, alface, tomate, cebola, ketchup e maionese.

12,00€

CHEESE



Com queijo cheddar, cebola, pickles, ketchup e mostarda.

12,50€

GORGONZOLA



Com molho de queijo gorgonzola, alface e cebola caramelizada.

13,00€

BACON & CHEESE

Com fatia de bacon, cebola frita, queijo cheddar e pickles, ketchup e mostarda.

13,00€

DOUBLE CHEESE

Hambúrguer duplo (200g) com queijo cheddar, cebola, pickles, ketchup e mostarda.

13,50€

VEGAN



Burger vegan em bolo do caco com pickles, alface, tomate, cebola, ketchup e mostarda.

13,50€



Temos opção vegetariana com burger feito 100% à base de plantas

Ingrediente ou molho extra +0,50€

CARNE WAGYU

PERGUNTE-NOS PELOS CORTES DO DIA



No prato, aprox. 220g (com 2 acomp.)

Portobello + 1€

ACÉM / CORTADOR OU ENTRANHA



+100g

28,00€

12,00€

MAMINHA, PICANHA FRALDINHA, DENVER OU FLAT IRON



+100g

32,00€

13,50€

ENTRECÔTE, VAZIA OU LOMBO



+100g

37,00€

16,00€

COM OSSO

PERGUNTE-NOS PELOS CORTES DO DIA

Pratos servidos com 2 acompanhamentos à escolha

Portobello + 1€



CHULETÓN

Costeleta com osso maturada.

65,00€/kg

NY STEAK

Vazia com osso maturada.

60,00€/kg

T-BONE

Vazia e lombo separados por um osso em forma de T.

65,00€/kg

TOMAHAWK

Costeleta conhecida também como o corte dos “Flintstones” pelo seu osso comprido.

70,00€/kg

PORTERHOUSE

Corte que inclui a vazia e o lombo separados por um osso em forma de T.

70,00€/kg

COSTELA (2-3 pessoas)

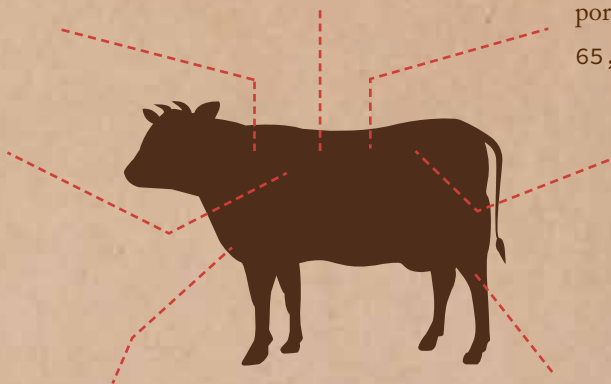
Costela com osso cozinhada durante 15h em baixa temperatura.

50,00€/kg

CHAMBÃO (3-4 pessoas)

Chambão de vitela com osso cozinhado em vácuo durante 15h com baixa temperatura.

50,00€/kg



SOBREMESAS



CRÈME BRÛLÉE

Creme caseiro à base de ovos, açúcar e natas com uma crosta de açúcar queimado.

5,00€

BOLO DE CHOCOLATE

Bolo de chocolate caseiro sem glúten servido com gelado ou sorbet.

6,00€

CHEESECAKE EXÓTICO

Bolo de queijo caseiro com base de bolacha acompanhado com coulis de ananás, manga e maracujá.

7,00€

PIÑA FUMADA

Carpaccio de ananás fumado servido com côco tostado e com gelado de côco.

7,50€

TRILOGIA DE GELADO

Pergunte-nos pelos sabores do dia.

6,00€

Bola de gelado ou sorbet extra
+ 2,50€



MENUS PARA CRIANÇAS

Disponíveis para crianças com idade igual ou inferior a 12 anos

HAMBÚRGUER

No pão com cerca de 100g,
ketchup e 2 acompanhamentos.

11,00€

Ingrediente extra
+ 0,50€

1

LOMBO

Prato com 100g
em bifês ou pica-pau
com 2 acompanhamentos.

12,00€

2

CROQUETES

3 croquetes de novilho
com 2 acompanhamentos.

11,00€

3

ACOMPANHAMENTOS: batatas wedge, arroz, salada mista e bolo do caco.

 Opção vegetariana: hambúrguer feito 100% à base de plantas.

Os preços apresentados incluem o IVA à taxa legal em vigor.
Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.
Para mais informações sobre alergénios, consulte o nosso staff.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert,
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado.

ÁGUAS

Água 37,5cl 2,00€

Água 75cl 4,00€

Água Castello 2,20€

Água das Pedras 25cl 2,50€

Água das Pedras 75cl 4,50€

Água Tônica Fever-Tree:

Indian / Mediterranean / Elderflower 3,70€

CAFETARIA

Café 1,40€

Café duplo 2,20€

Abatanado 1,50€

Café com leite 2,75€

Cappuccino 3,75€

Mazagran 3,80€

Irish coffee 9,00€

Chá de saqueta 2,70€

Chá das nossas misturas 3,50€



REFRIGERANTES & SUMOS

Coca-Cola Original /Zero 33cl 3,00€

Sprite 33cl 3,00€

Fanta Laranja 33cl 3,00€

Ginger Ale Fever-Tree 3,70€

Ginger Beer Fever-Tree 3,70€

Néctares Compal 2,20€

Limonada 2,70€

Chá frio 2,80€

Sumo de laranja natural 4,00€

Sumo natural do dia 4,50€

CERVEJAS

Super Bock:

Imperial 20cl 2,80€

Imperial Stout 20cl 2,80€

Tulipa 40cl 3,50€

Caneca 50cl 5,00€

Caneca Stout 50cl 5,00€

Super Bock sem álcool 33cl 3,00€

Somersby 33cl 4,00€

Super Bock Seleção 1927:

Bavaria Weiss 33cl 4,50€

Munich Dunkel 33cl 4,50€



Pressão

Laranja

COCKTAIL DA CASA



STRAWBERRY FIZZ

Gin, angustura, puré de morango e soda.

10,00€

PORTUGUESE MULE

Constantino, ginger ale e lima.

11,00€

ZAGATO

Rum, Martini Rosso, ananás, maracujá, lima e groselha.

11,00€

COCKTAILS CLÁSSICOS



Caipirinha | Caipiroska 9,50€

Cachaça/vodka, açúcar e lima.

Mojito 9,50€

Rum, lima, hortelã, açúcar, angostura e soda.

Aperol Spritz 9,50€

Aperol, prosecco, soda e laranja.

Daiquiri 9,50€

Rum, açúcar e lima.

Cuba Libre 9,50€

Rum, lima e Coca-Cola.

Margarita 10,00€

Tequila, cointreau e limão.

Moscow Mule 10,00€

Vodka, lima e ginger beer.

Espresso Martini 10,00€

Vodka, Kahlúa e café.

Dry Martini 11,50€

Gin e Martini Extra Dry.

Sours 11,00€

Peça a sua espirituosa favorita com açúcar, clara de ovo e limão.

New Fashioned 11,00€

Rum, açúcar mascavado e angostura.

Piña Colada 11,50€

Rum, batida de côco e sumo de ananás.

Long Island Iced Tea 12,50€

Rum, tequila, gin, vodka, triple sec, limão e Coca-Cola.

Old Fashioned 12,50€

Bourbon, açúcar mascavado e angostura.

Cocktail com fruta + 0,50€

WHISKY

Escocês

Johnnie Walker Red Label 9,00€

Glenrothes Select Reserve 14,70€

Irlandês

Jameson 9,00€

Bushmills 9,50€

Americano

Jack Daniel's 9,50€

GIN

Gordon's 9,50€

Bombay Sapphire 11,00€

Bulldog 12,00€

Gin Sul 12,00€

Citadelle 13,00€

Hendrick's 13,00€

Monkey 47 14,00€

Pergunte-nos pelas nossas sugestões de preparação do gin

VODKA

Filandia 8,70€

Grey Goose 13,00€

RUM

Plantation 3 Stars 8,00€

Diplomático Reserva Especial 12,00€

TEQUILA

Jose Cuervo Branco 8,00€

Jose Cuervo Reposado 11,00€

BRANDY & COGNAC

Macieira 8,50€

LICORES

Nacionais

Ginja de Óbidos 5,50€

Moscato de Setúbal 5,50€

Amarguinha 6,00€

Licor Beirão 6,00€

Internacionais

Baileys Irish Cream 8,50€

AGUARDENTE

CRF 7,50€

PORTO

Ferreira:

Branco Seco 6,50€

Ruby 6,50€

Tawny 6,50€

Ferreira LBV 8,50€

APERITIVOS

Martini:

Bianco / Rosso 7,00€

Rubino 8,00€

Dry

Citric

Floral



VINHOS

TINTOS



Alentejo

Trinca Bolotas	20€	
Adega de Borba Cortiça Reserva	25€	
Fita Preta	27€	6,00€
Poliphonia Reserva	30€	
Palpite	35€	
Cartuxa	36€	
Maçanita Letra A	50€	

Dão

M.O.B.	24€	
Quinta dos Carvalhais Colheita	26€	6,00€
Vinha Paz Colheita	29€	

Douro

Papa Figos	21€	5,50€
Lacrau Reserva	28€	
Vinha Grande	28€	
Manoella	31€	
Passagem Reserva	32€	
Churchill's Estates	35€	
Monte Meão	60€	
Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas	61€	
Quinta da Leda	75€	
Secret Spot	80€	

Lisboa / Setúbal

Palha Canas, Lisboa	18€	4,60€
Quinta do Rol Pinot Noir, Lisboa	27€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	32€	
Chocapalha Vinha Mãe, Lisboa	40€	



VINHOS

BRANCOS



Alentejo

Poliphonia Reserva	30€	
Palpite	35€	
Cartuxa	36€	

Dão

Quinta dos Carvalhais Encruzado	40€	
---------------------------------	-----	--

Douro

Planalto Reserva	18€	4,80€
Vinha Grande	28€	

Lisboa / Setúbal

Catarina, Setúbal	20€	5,00€
Quinta do Rol Pinot Grigio, Lisboa	22€	
Herdade do Cebolal vinha do Rossio, Setúbal	32€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	34€	

VERDES

Muralhas de Monção	20€	5,00€
Deu la Deu Alvarinho, Monção e Melgaço	24€	
Soalheiro Primeiras Vinhas, Melgaço	33€	

ROSÉ

Mateus Rosé	17€	
Falgoroso	20€	
Valle Pradinhos, Trás-os-Montes	22€	5,50€

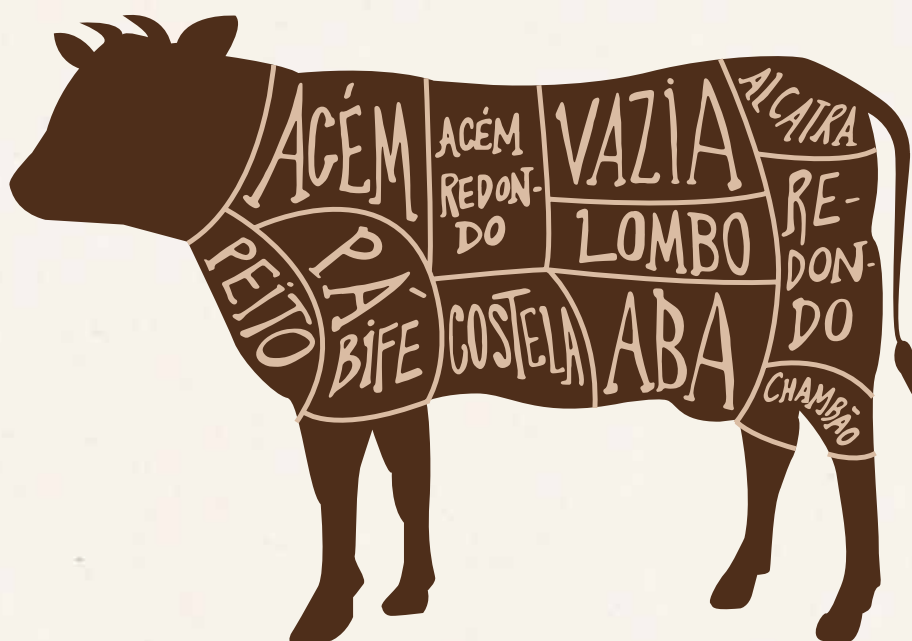
ESPUMANTES E CHAMPAGNE

Charles Pelletier Grande Réserve - “Blanc de Blancs”, Borgonha	25€	7,00€
Laurent-Perrier Brut	65€	

SANGRIAS

Tinta ou branca 1L	18€	
Tinta ou branca 1,5L	25€	
Espumante 1,5L	28€	

Os preços apresentados incluem o IVA à taxa legal em vigor.



ATALHO

Alvalade



STARTERS

BOLO DO CACO BREAD W/ GARLIC BUTTER

3,50€

BEEF CROQUETTES

2 beef croquettes served with dijon mustard

5,00€

GRILLED SAUSAGE

Served with pickles and dijon mustard.

9,00€

PORTOBELLO TACOS

2 tacos with portobello mushrooms sauteed with olive oil, garlic and thyme, served with spicy mayo and pico de gallo in wheat tortillas.

8,00€

SHORT RIBS TACOS

2 tacos with short ribs slow-cooked for 15 hours, served with pico de gallo in wheat tortillas.

9,00€

PROVOLONE CHEESE

Melted in the oven with oregano and served with bolo do caco bread

11,00€

PICA-PAU

Strips of fried fillet served with bolo do caco bread and sauce.

13,00€

TARTARE

Fillet au couteau served with toasts, horseradish mayonnaise and quail egg.

15,00€

WAGYU CARPACCIO

Thin slices of wagyu beef served with rocket leaves, parmesan cheese, capers, toasted bolo do caco bread and balsamic vinaigrette.

17,00€

SALADS

GREEK SALAD WHIT HALLOUMI

Fried Halloumi cheese, tomato, cucumbers, onion, olives, bell peppers and croutons.

14,00€

WAGYU CARPACCIO SALAD

Wagyu Beef carpaccio, parmesan cheese, tomato, lettuce, red onion, capers and arugula served with toasted bolo do caco bread and balsamic vinaigrette.

18,00€

SIDE DISHES

POTATO WEDGES

Crispy fried potato wedges.

3,00€

COLESLAW

Mix of cabbage, carrots and apples with a mayonnaise based sweet sauce.

3,50€

MIXED SALAD

Mixed greens, tomatoes and red onions served with balsamic vinaigrette.

3,50€

RICE

White rice with butter and garlic.

3,00€

GRATIN DAUPHINOIS

Creamy baked sliced potatoes with black pepper.

3,50€

PORTOBELLO

Portobello mushrooms sauteed with olive oil, garlic and thyme.

3,50€

 Vegetarian

Extra sauce +0,50€

MEAT



Bread
(as a sandwich)



Plate, approx. 220g
(w/ 2 side dishes)

Portobello + 1€



CHUCK EYE ROLL STEAK

The Chuck Eye steak is cut along the Rib Eye and has similar characteristics, particularly the high level of marbling.



+100g

17,00€ 6,50€

BLACK ANGUS RUMP TAIL

Black Angus beef is known for its quality and tenderness. We chose the Rump Tail because it has a high level of marbling and is full of flavour.



+100g

12,50€ 18,50€ 7,00€

BLACK ANGUS BAVETTE D'ALOYAU

The Bavette seals in its juices after grilling, making it a very succulent piece of meat. We recommend ordering it medium rare.



+100g

13,50€ 20,00€ 7,50€

PICANHA

Also known as Rump Cap, the Picanha is the traditional cut for barbeques in Portugal and has a characteristic fat cover that gives it its delicious



+100g

13,50€ 20,00€ 7,50€

AGED STRIPLOIN

This is the classic steak. With an excellent level of marbling, it's perfect for grilling.



+100g

14,50€ 20,00€ 7,50€

FILLET

The fillet is without a doubt the most tender of all the beef cuts, as it has no fat content, is easy to eat and is full of flavour.



+100g

14,50€ 22,50€ 8,00€

AGED RIB EYE

The Rib Eye is our favourite cut, it simply has it all: a great level of marbling, tenderness and juiciness that will please all meat lovers.



+100g

14,50€ 22,50€ 8,00€

LAMB CHOPS



Grilled lamb chops with herbes de provence. A good reason to get your hands dirty!



+100g

22,50€ 8,00€

IBERIAN BLACK PORK FILLET



The black pork is known for its quality meat and high level of marbling. Served in grilled strips with a caramelized crust.



+100g

13,50€ 20,00€ 7,50€

BURGERS

Burgers with 150g of beef minced daily in our kitchen



CLASSIC

With pickles, lettuce, tomatoes, onions, ketchup and mayonnaise.

12,00€

CHEESE

With cheddar cheese, onions, pickles, ketchup and mustard.

12,50€

GORGONZOLA

With gorgonzola cheese, caramelized onions and mayonnaise.

13,00€

BACON & CHEESE

With bacon, fried onions, cheddar cheese, pickles, and mayonnaise.

13,00€

DOUBLE CHEESE

Double burger (200g) with cheddar cheese, onions, pickles, ketchup and mustard.

13,50€

VEGAN

Vegan burger in bolo do caco bread with pickles, lettuce, onions, tomatoes, ketchup and mustard.

13,50€

 Vegetarian option available with burger 100% plant-based

Extra ingredient or sauce +0,50€

WAGYU BEEF

ASK US ABOUT OUR DAILY BEEF CUTS



Plate, approx. 220g (w/ 2 side dishes)

Portobello + 1€

THIN SKIRT OR CHUCK



+100g

28,00€

12,00€

RUMP TAIL, PICANHA BAVETTE, DENVER OR FLAT IRON



+100g

32,00€

13,50€

RIB EYE, FILLET OR STRIPLOIN



+100g

37,00€

16,00€

BONE-IN

ASK US ABOUT OUR DAILY BEEF CUTS

Served with your choice of 2 side dishes

Portobello + 1€



CHULETÓN

Dry aged bone-in rib eye steak.

65,00€/kg

NY STEAK

Dry aged bone-in striploin.

60,00€/kg

T-BONE

Striploin and fillet separated by a T-shaped bon.

65,00€/kg

TOMAHAWK

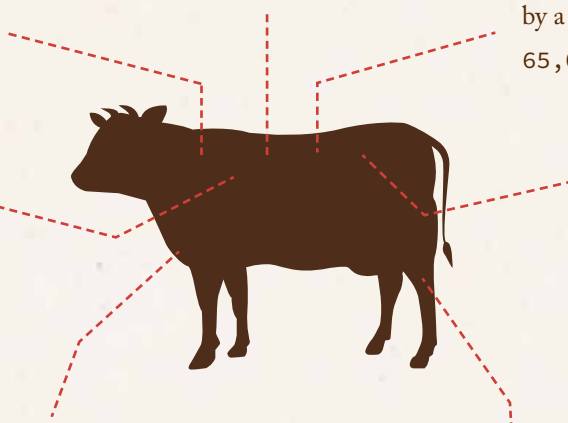
Bone-in rib eye steak, also known as the "Flintstones" cut due to its long bone..

70,00€/kg

PORTERHOUSE

Meat cut that includes striploin and fillet separated by a T-shaped bone.

70,00€/kg



SHORT RIBS (2-3 people)

Short ribs slow-cooked for 15 hours.

50,00€/kg

VEAL SHANK (3-4 people)

Bone-in veal shank slow-cooked sous vide for 15 hours.

50,00€/kg

DESSERTS



CRÈME BRÛLÉE

Homemade egg custard, sugar and cream with a burnt sugar crust.

5,00€

CHOCOLATE CAKE

Homemade gluten-free chocolate cake served with ice cream or sorbet.

6,00€

EXOTIC CHEESECAKE

Homemade cheese cake with cookie base served with pineapple, mango and passion fruit coulis.

7,00€

SMOKED PIÑA

Smoked pineapple with ice cream and toasted coconut.

7,50€

ICECREAM/SORBET TRIO

Ask us about our daily flavours.

6,00€

Extra ice cream/sorbet

+ 2,50€



KIDS MENUS

Available for kids aged 12 and under

BURGER

100g of beef patty
in a bun, with ketchup
served with 2 side dishes.

11,00€

Extra ingredient

+ 0,50€



FILLET

Plate with 100g
of steaks or pica-pau (strips)
served with 2 side dishes.

12,00€



CROQUETTES

3 beef croquettes
served with 2 side dishes.

11,00€



SIDE DISHES: potato wedges, rice, mix salad and bolo do caco bread.

 Vegetarian option: burger 100% plant-based.

Prices include VAT at the current legal rate.

Complaints book available upon request.

For more information on food allergens, please ask our staff.

No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not ordered by the client.

WATER

- Water 37,5cl 2,00€
- Water 75cl 4,00€
- Castello water 2,20€
- Pedras water 25cl 2,20€
- Pedras water 75cl 4,50€

Fever-Tree Tonic Water:

Indian / Mediterranean / Elderflower 3,70€

HOT DRINKS

- Espresso 1,40€
- American coffee 1,50€
- Double espresso 2,20€
- Coffee with milk 2,75€
- Cappuccino 3,75€
- Mazagran 3,80€
- Irish coffee 9,00€
- Tea 2,70€
- Our tea 3,50€



SOFT DRINKS & JUICES

- Coca-Cola Original /Zero 33cl 3,00€
- Sprite 33cl 3,00€
- Fanta Orange 33cl 3,00€
- Ginger Ale Fever-Tree 3,70€
- Ginger Beer Fever-Tree 3,70€
- Néctares Compal 2,20€
- Lemonade 2,70€
- Iced tea 2,80€
- Natural orange juice 4,00€
- Natural daily juice 4,00€

BEER

Super Bock:

- Imperial 20cl 2,80€
- Imperial Stout 20cl 2,80€
- Tulip 40cl 3,50€
- Pint 50cl 5,00€
- Stout Pint 50cl 5,00€



- Super Bock without alcohol 33cl 3,00€
- Somersby 33cl 4,00€

Super Bock 1927 selection:

- Bavaria Weiss 33cl 4,50€
- Munich Dunkel 33cl 4,50€

HOUSE COCKTAIL



STRAWBERRY FIZZ

Gin, angustura, strawberry purée and soda.
10,00€

PORTUGUESE MULE

Constantino, ginger ale and lime.
11,00€

ZAGATO

Rum, Martini Rosso, pineapple, passion fruit, gooseberry and lime.
11,00€

COCKTAILS CLÁSSICOS



Caipirinha | Caipiroska 9,50€
Cachaça/vodka, sugar and lime.

Mojito 9,50€
Rum, lime, mint, sugar,
angostura and soda.

Aperol Spritz 9,50€
Aperol, prosecco, soda and orange.

Daiquiri 9,50€
Rum, sugar and lime.

Cuba Libre 9,50€
Rum, lime and Coca-Cola.

Margarita 10,00€
Tequila, Cointreau and lemon.

Moscow Mule 10,00€
Vodka, lime and ginger beer.

Espresso Martini 10,00€
Vodka, Kahlúa and coffee.

Dry Martini 11,50€
Gin and Martini Extra Dry.

Sours 11,00€
Ask for your favorite spirit with
sugar, white egg and lemon.

New Fashioned 11,00€
Rum, brown sugar and angostura.

Piña Colada 11,50€
Rum, Malibu, pineapple and coconut milk.

Long Island Iced Tea 12,50€
Rum, tequila, gin, vodka,
triple sec, limon and Coca-Cola.

Old Fashioned 12,50€
Bourbon, brown sugar and angostura.

Cocktail with fruit + 0,50€

WHISKY

Escocês

- Johnnie Walker Red Label 9,00€
- Glenrothes Select Reserve 14,70€

Irlandês

- Jameson 9,00€
- Bushmills 9,50€

Americano

- Jack Daniel's 9,50€

GIN

- Gordon's 9,50€

- Bombay Sapphire 11,00€
- Bulldog 12,00€
- Gin Sul 12,00€
- Citadelle 13,00€

- Hendrick's 13,00€

- Monkey 47 14,00€

Ask us about our gin recipe suggestions

VODKA

- Filandia 8,70€
- Grey Goose 13,00€

RUM

- Plantation 3 Stars 8,00€
- Diplomático special reserve 12,00€

TEQUILA

- Jose Cuervo Branco 8,00€
- Jose Cuervo Reposado 11,00€

BRANDY & COGNAC

- Macieira 8,50€

APERITIVOS

Martini:

- Bianco / Rosso 7,00€
- Rubino 8,00€

LIQUOR

National

- Ginja de Óbidos 5,50€
- Moscatel de Setúbal 5,50€
- Amarguinha 6,00€
- Licor Beirão 6,00€

International

- Baileys Irish Cream 8,50€

AGUARDENTE

- CRF 7,50€

PORTO

Ferreira:

- Dry white 6,50€
- Ruby 6,50€
- Tawny 6,50€
- Ferreira LBV 8,50€

Draft

Bottle

WINE

RED



Alentejo

Trinca Bolotas	20€	
Adega de Borba Cortiça Reserva	25€	
Fita Preta	27€	6,00€
Poliphonia Reserva	30€	
Palpite	35€	
Cartuxa	36€	
Maçanita Letra A	50€	

Dão

M.O.B.	24€	
Quinta dos Carvalhais Colheita	26€	6,00€
Vinha Paz Colheita	29€	

Douro

Papa Figos	21€	5,50€
Lacrau Reserva	28€	
Vinha Grande	28€	
Manoella	31€	
Passagem Reserva	32€	
Churchill's Estates	35€	
Monte Meão	60€	
Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas	61€	
Quinta da Leda	75€	
Secret Spot	80€	

Lisboa / Setúbal

Palha Canas, Lisboa	18€	4,60€
Quinta do Rol Pinot Noir, Lisboa	27€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	32€	
Chocapalha Vinha Mãe, Lisboa	40€	



WINE

WHITE



Alentejo

Poliphonia Reserva	30€	
Palpite	35€	
Cartuxa	36€	

Dão

Quinta dos Carvalhais Encruzado	40€	
---------------------------------	-----	--

Douro

Planalto Reserva	18€	4,80€
Vinha Grande	28€	

Lisboa / Setúbal

Catarina, Setúbal	20€	5,00€
Quinta do Rol Pinot Grigio, Lisboa	22€	
Herdade do Cebolal vinha do Rossio, Setúbal	32€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	34€	

GREEN

Muralhas de Monção	20€	5,00€
Deu la Deu Alvarinho, Monção e Melgaço	24€	
Soalheiro Primeiras Vinhas, Melgaço	33€	

ROSÉ

Mateus Rosé	17€	
Falgoroso	20€	
Valle Pradinhos, Trás-os-Montes	22€	5,50€

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Charles Pelletier Grande Réserve - “Blanc de Blancs”, Borgonha	25€	7,00€
Laurent-Perrier Brut	65€	

SANGRIAS

Red or white 1L	18€	
Red or white 1,5L	25€	
Sparkling wine 1,5L	28€	

Prices include VAT at the current legal rate.