



ATALHO

do Cais



ENTRADAS

BOLO DO CACO COM 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€

QUEIJO PROVOLONE

Gratinado com orégãos e servido com bolo do caco.

12,00€

TÁRTARO

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

16,00€

CARPACCIO WAGYU

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

18,00€

SALADAS

SALADA GREGA DE HALLOUMI

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

15,00€

SALADA DE CARPACCIO WAGYU

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

19,00€

ACOMPANHAMENTOS

BATATAS FRITAS

Batatas wedge fritas.

3,50€

GRATIN DAUPHINOIS

Batatas gratinadas no forno com pimenta preta.

3,50€

ARROZ

Arroz branco com manteiga e alho.

3,50€

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€

PORTOBELLO

Cogumelos portobello salteados com azeite, alho e tomilho.

4,00€

 Vegetariano

Molho extra + 0,50€

SUSHI DE CARNE

Disponível todos os dias ao jantar e ao almoço de sábado e domingo

HOSOMAKI

8 Peças

Folha de alga, arroz, e lombo.

11,00€



HURAMAKI

8 Peças

Arroz, lombo, queijo creme, manga, pepino e sementes de sésamo tostadas.

12,00€



HURAMAKI INVERTIDO

8 Peças

Arroz, lombo braseado, algas, abacate, manga, pepino, cebolinho e teriyaki.

14,00€



MAKI VEGETARIANO

8 Peças

Arroz, manga, pepino, abacate, alface e tempura de espargo.

11,00€



FUTOMAKI

8 Peças

Folha de alga, arroz, lombo, manga, alface, cogumelos portobello e abacate.

14,00€



HOT ROLL

8 Peças

Hosomaki panado e frito em panko com teriyaki, queijo creme, cebola frita, sweet chilli e cebolinho.

12,00€



BITOQUE

2 Peças

Arroz, lombo braseado e ovo de codorniz.

7,00€



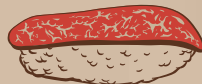
NIGIRI

2 Peças

Carne fatiada fina e braseada, arroz e wasabi.

LOMBO 7,00€

WAGYU 10,00€



DRAGON GUNKAN

2 Peças

Couve chinesa, arroz e tártaro de lombo com molho kimchi.

7,00€



COMBINADO DE SUSHI

12 Peças

4 Hiramakis, 4 Hiramakis invertidos, 2 Nigiris de lombo, 2 Dragon Gunkan

21,00€

 Temos opção vegetariana.

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

17,50€ 6,50€

MAMINHA BLACK ANGUS

A raça Black Angus destaca-se pela qualidade da sua carne, a maminha em especial com a sua ligeira infiltração de gordura é um corte carregado de sabor.



+100g

14,00€ 19,00€ 7,00€

FRALDINHA BLACK ANGUS

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



+100g

14,00€ 21,00€ 8,00€

PICANHA

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



+100g

14,00€ 21,00€ 8,00€

VAZIA MATURADA

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



+100g

15,00€ 21,00€ 8,00€

LOMBO

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



+100g

15,00€ 24,00€ 9,00€

ENTRECÔTE MATURADO

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



+100g

15,00€ 24,00€ 9,00€

COSTELETAS DE BORREGO



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



+100g

24,00€ 9,00€

SECRETOS DO LOMBO DE PORCO PRETO



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



+100g

14,00€ 21,00€ 8,00€

COM OSSO

PERGUNTE-NOS PELOS CORTES DO DIA

Pratos servidos com 2 acompanhamentos à escolha

Portobello + 1€



NY STEAK

Vazia com osso maturada.

62,00€/kg

CHULETÓN

Costeleta com osso maturada.

67,00€/kg

T-BONE

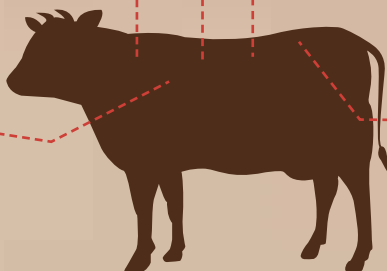
Vazia e lombo separados por um osso em forma de T.

67,00€/kg

TOMAHAWK

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

72,00€/kg



PORTERHOUSE

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

72,00€/kg

CARNE WAGYU

PERGUNTE-NOS PELOS CORTES DO DIA



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

Portobello + 1€



ACÉM / CORTADOR OU ENTRANHA



+100g

32,00€

13,00€

MAMINHA, PICANHA FRALDINHA, DENVER OU FLAT IRON



+100g

35,00€

15,00€

ENTRECÔTE, VAZIA OU LOMBO



+100g

40,00€

17,50€

HAMBÚRGUERES



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

CLÁSSICO



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

13,50€

CHEESE



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

14,00€

GORGONZOLA



Queijo gorgonzola, alface, cebola caramelizada e maionese.

14,00€

BACON & CHEESE

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

14,00€

DOUBLE CHEESE

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

15,00€

VEGAN



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

14,00€

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

Ingrediente ou molho extra + 0,50€

SANDES WAGYU



Sandes em pão Ciabatta

SMOKED BRISKET COM SALSA CRIOLLA

Peito de wagyu fumado e cozinhado lentamente durante 12h.

Servida com salsa criolla, filamentos de malagueta e cebola roxa.

14,00€

SMOKED BRISKET BBQ

Peito de wagyu fumado e cozinhado lentamente durante 12h.

Servida com molho barbecue, tomate seco e cebola roxa.

14,00€

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€



LOMBO

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

12,00€



CROQUETES

3 croquetes de novilho com 2 acompanhamentos.

11,00€



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



Opção vegetariana: hambúrguer feito 100% à base de plantas

SOBREMESAS



BOLO DE CHOCOLATE

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

6,00€

CRUMBLE DE MAÇÃ

Crumble de maçã caseiro servido com gelado ou sorbet.

6,00€

PIÑA FUMADA

Carpaccio de ananás fumado servido com côco tostado e gelado.

8,00€

CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS

Base de bolacha com creme de queijo e natas caseiro com topping de frutos vermelhos.

7,00€

MOCHI – BOLO DE ARROZ JAPONÊS

Pergunte-nos pelos sabores do dia.

5,00€

c/ gelado de sésamo + 2,00€

BOLA DE GELADO OU SORBET

Pergunte-nos pelos sabores do dia.

3,00€



Embaixada

Calçada do Patriarcal 40
1250-182 Lisboa
Tel. +351 21 346 0311
reservas@grupoatalho.pt



**Mercado de
Campo de Ourique**

Rua Coelho da Rocha 103
1350-075 Lisboa



Av. Rio de Janeiro 52A-B
1700-338 Lisboa
Tel. +351 21 848 0092
alvalade@grupoatalho.pt

**www.grupoatalho.pt
@grupoatalho**

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.

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 Tónica Fever-Tree:

Indian / Mediterranean / Elderflower 3,70€

CAFETARIA

Café 1,40€
Abatanado 1,50€
Café duplo 2,20€
Café com leite 2,75€
Cappuccino 3,75€
Mazagran 3,80€
Irish coffee 9,00€
Chá de saqueta 2,60€
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€
Limonada 2,70€
Chá frio 2,80€
Sumo de laranja natural 4,00€

CERVEJAS

Super Bock:
Imperial 20cl 2,80€
Imperial Stout 20cl 2,80€
Caneca 50cl 5,00€
Caneca Stout 50cl 5,00€

Somersby:
Caneca 50cl 5,50€

Super Bock sem álcool 33cl 3,00€

Super Bock Selecção 1927:
Bavaria Weiss 33cl 4,50€
Munich Dunkel 33cl 4,50€

COCKTAILS DA CASA



SAKURA

Gin, xarope de hibisco, lima, clara de ovo e bitter de laranja.
10,00€

ZAGATO

Rum, Martini Rosso, ananás, maracujá, lima e groselha.
11,00€

YUZU AMAMI

Yzu, bourbon, fee foam (espuma vegan) e lima.
12,00€

DRY AGED NEGRONI

Gin Citadelle, Campari e vermute envelhecido em barrica de madeira.
13,00€

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.

Pimm's Cocktail 10,50€
Pimm's, Sprite, morango, laranja, lima, limão, pepino e hortelã.

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€

Irlandês

Jameson 9,00€
Bushmills 9,50€

Americano

Jack Daniel's 9,50€

Japonês

Nikka 14,70€

GIN

Gordon's 9,50€

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

Hendrick's 13,00€
G'Vine Floraison 12,00€

Monkey 47 14,00€

Pergunte-nos pelas nossas sugestões de preparação de gin

APERITIVOS

Martini:

Bianco / Rosso 7,00€
Rubino 8,00€

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€

VODKA

Filandia 8,70€
Grey Goose 13,00€

LICORES

Nacionais

Ginja de Óbidos 5,50€
Moscatel 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€
LBV 8,50€



VINHOS



TINTOS

Alentejo

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

Dão

M.O.B.	25€	
Quinta dos Carvalhais Colheita	26€	6,00€
Vinha Paz Colheita	29€	

Douro

Papa Figos	21€	5,50€
Vinha Grande	28€	
Lacrau Reserva	30€	
Manoella	31€	
Passagem Reserva	32€	
Churchill's Estates	35€	
Monte Meão	60€	
Quinta da Leda	75€	
Secret Spot	80€	

Lisboa / Setúbal

Palha Canas, Lisboa	18€	4,80€
Quinta do Rol Pinot Noir, Lisboa	27€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	32€	
Chocapalha Vinha Mãe, Lisboa	40€	

Françês

Château des Gravières, Bordeaux	28€	
---------------------------------	-----	--

SANGRIAS

Tinta ou branca 1L	23€
Tinta ou branca 1,5L	29€
Espumante 1,5L	33€

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	23€	
Quinta do Rol Arinto, Lisboa	26€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	34€	

Françês

Les Anges Chardonnay, Vale do Loire	25€	
-------------------------------------	-----	--

VERDES

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

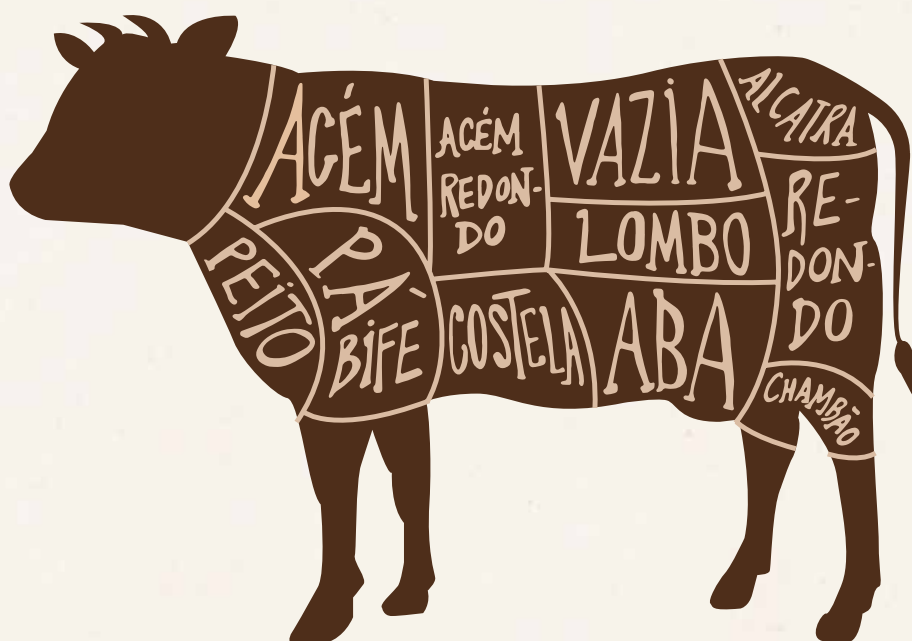
ROSÉ

Mateus Rosé	17€	
Falgaroso, Douro	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€	

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



ATALHO

do Cais



STARTERS

BOLO DO CACO BREAD WITH 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€

PROVOLONE CHEESE



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

12,00€

TARTARE

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

16,00€

WAGYU CARPACCIO

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

18,00€

SALADS

GREEK SALAD WITH HALLOUMI



Grilled halloumi cheese, tomatoes, cucumbers, onions, olives, bell peppers and croutons.

15,00€

WAGYU CARPACCIO SALAD

Wagyu Beef carpaccio, parmesan cheese, lettuce, mixed greens and capers served with toasted bolo do caco bread and balsamic vinaigrette.

19,00€

SIDE DISHES

POTATO WEDGES

Crispy fried potato wedges.

3,50€

GRATIN DAUPHINOIS

Creamy baked sliced potatoes with black pepper.

3,50€

RICE

White rice with butter and garlic.

3,50€

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€

PORTOBELLO

Portobello mushrooms sauteed with olive oil, garlic and thyme.

4,00€



Vegetarian

Extra sauce +0,50€

MEAT SUSHI

Available at dinners and at lunch of Saturdays and Sundays

HOSOMAKI

8 PCS

Seaweed leaf, rice and fillet.

11,00€



HURAMAKI

8 PCS

Rice, fillet, cream cheese, mango, cucumber and toasted sesame seeds.

12,00€



INVERTED HURAMAKI

8 PCS

Rice, braised fillet, seaweeds, avocado, mango, cucumber, chives and teriyaki.

14,00€



VEGETARIAN MAKI

8 PCS

Rice, mango, cucumber, avocado, lettuce and asparagus tempura.

11,00€



FUTOMAKI

8 PCS

Seaweed leaf, rice, fillet, mango, lettuce, avocado and portobello mushrooms.

14,00€

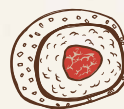


HOT ROLL

8 PCS

Breaded and fried hosomaki in panko with teriyaki, cream cheese, fried onion, sweet chilli and chives.

12,00€



BITOQUE

2 PCS

Rice, braised fillet and quail's egg.

7,00€



NIGIRI

2 PCS

Thin sliced braised meat, rice and wasabi.

FILLET 7,00€

WAGYU 10,00€



DRAGON GUNKAN

2 PCS

Chinese cabbage, rice and fillet tartare with kimchi sauce.

7,00€



SUSHI COMBO

12 PCS

4 Hiramakis, 4 Inverted Hiramakis, 2 Fillet Nigiris, 2 Dragon Gunkan

21,00€

 Vegetarian option available.

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

17,50€ 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

14,00€ 19,00€ 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

14,00€ 21,00€ 8,00€

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

14,00€ 21,00€ 8,00€

AGED STRIPLOIN

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



+100g

15,00€ 21,00€ 8,00€

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

15,00€ 24,00€ 9,00€

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

15,00€ 24,00€ 9,00€

LAMB CHOPS



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



+100g

24,00€ 9,00€

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

14,00€ 21,00€ 8,00€

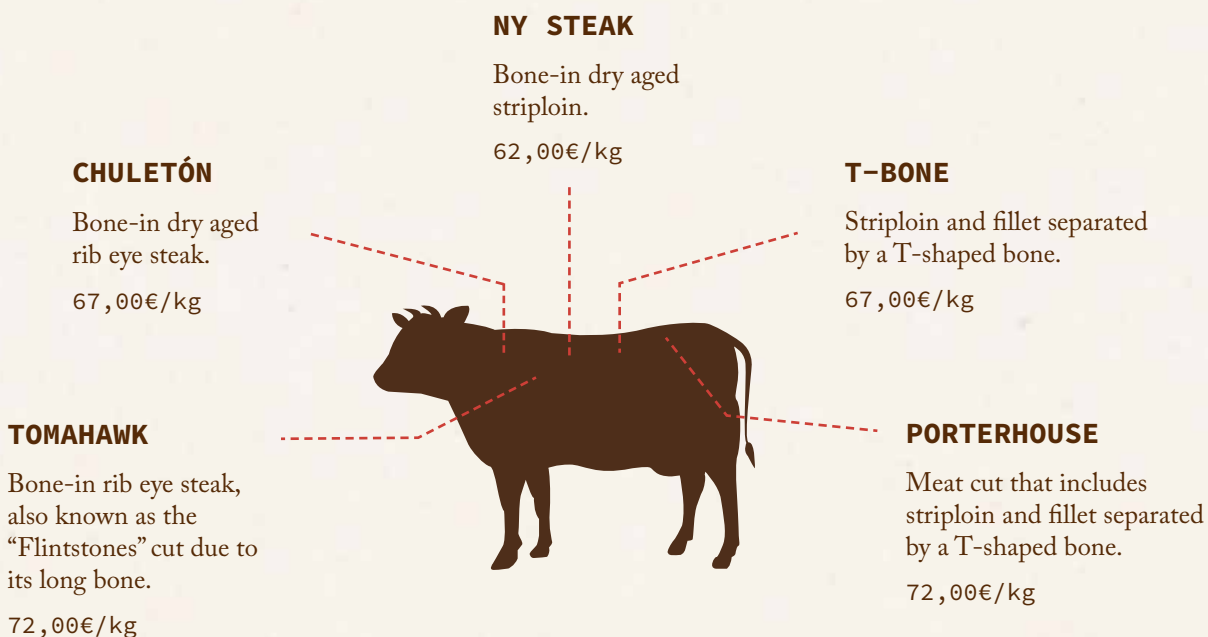
BONE-IN



ASK US ABOUT OUR DAILY BEEF CUTS

Served with your choice of 2 side dishes

Portobello + 1€



WAGYU BEEF



ASK US ABOUT OUR DAILY BEEF CUTS



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

Portobello + 1€

THIN SKIRT OR CHUCK



+100g

32,00€ 13,00€

RUMP TAIL, PICANHA BAVETTE, DENVER OR FLAT IRON



+100g

35,00€ 15,00€

RIB EYE, FILLET OR STRIPLOIN



+100g

40,00€ 17,50€

BURGERS



Burgers with 150g of beef minced daily in our kitchen

CLASSIC



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

13,50€

CHEESE



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

14,00€

GORGONZOLA



With gorgonzola cheese, lettuce and caramelized onions.

14,00€

BACON & CHEESE

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

14,00€

DOUBLE CHEESE

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

15,00€

VEGAN



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

14,00€

 Vegetarian option available with burger 100% plant-based

Extra ingredient or sauce + 0,50€

WAGYU SANDWICHES

Sandwiches in Ciabatta bread



SMOKED BRISKET WITH SALSA CRIOLLA

Smoked wagyu brisket slow-cooked for 12h.

Served with salsa Criolla, chilli pepper filaments and red onion.

14,00€

SMOKED BRISKET BBQ

Smoked wagyu brisket slow-cooked for 12h.

Served with barbecue sauce, sun-dried tomato and red onion.

14,00€

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€

1

FILLET

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

12,00€

2

CROQUETTES

3 beef croquettes
served with 2 side dishes.

11,00€

3

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

 Vegetarian option: burger 100% plant-based

DESSERTS



CHOCOLATE CAKE

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

6,00€

APPLE CRUMBLE

Homemade apple crumble
served with ice cream or sorbet.

6,00€

SMOKED PIÑA

Smoked pineapple served
with toasted coconut
and ice cream.

8,00€

RED FRUITS CHEESECAKE

Homemade cookie base with
cream cheese, cream and red
fruits topping.

7,00€

MOCHI – JAPANESE RICE CAKE

Ask us about our daily flavours.
5,00€

With sesame ice cream
+ 2,00€

ICECREAM/SORBET SCOOP

Ask us about our daily flavours.

3,00€



Embaixada

Calçada do Patriarcal 40
1250-182 Lisboa
Tel. +351 21 346 0311
reservas@grupoatalho.pt



**Mercado de
Campo de Ourique**

Rua Coelho da Rocha 103
1350-075 Lisboa



Av. Rio de Janeiro 52A-B
1700-338 Lisboa
Tel. +351 21 848 0092
alvalade@grupoatalho.pt

**www.grupoatalho.pt
@grupoatalho**

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 2,60€
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€
Lemonade 2,70€
Iced tea 2,80€
Natural orange juice 4,00€

BEER

Super Bock:
Imperial 20cl 2,80€
Imperial Stout 20cl 2,80€
Pint 50cl 5,00€
Stout Pint 50cl 5,00€

Somersby:
Pint 50cl 5,50€

Super Bock without alcohol 33cl 2,80€

Super Bock 1927 selection:
Bavaria Weiss 33cl 4,50€
Munich Dunkel 33cl 4,50€

HOUSE COCKTAILS



SAKURA

Gin, hibiscus syrup, lime, white egg and orange.
10,00€

ZAGATO

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

YUZU AMAMI

Yzu, bourbon, fee foam (vegan foam) and lime.
12,00€

DRY AGED NEGRONI

Citadelle gin, Campari and vermouth aged in wooden barrels.
13,00€

CLASSIC COCKTAILS



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.

Pimm's Cocktail 10,50€
Pimm's, Sprite, lime, lemon, strawberry,
orange, cucumber and mint.

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€

Irlandês

Jameson 9,00€
Bushmills 9,50€

Americano

Jack Daniel's 9,50€

Japonês

Nikka 14,70€

GIN

Gordon's 9,50€

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

Hendrick's 13,00€
G'Vine Floraison 12,00€

Monkey 47 14,00€

Ask us about our gin recipe suggestions

APERITIFS

Martini:

Bianco / Rosso 7,00€
Rubino 8,00€

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€

VODKA

Filandia 8,70€
Grey Goose 13,00€

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€
LBV 8,50€



WINES



RED

Alentejo

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

Dão

M.O.B.	25€	
Quinta dos Carvalhais Colheita	26€	6,00€
Vinha Paz Colheita	29€	

Douro

Papa Figos	21€	5,50€
Vinha Grande	28€	
Lacrau	30€	
Manoella	31€	
Passagem Reserva	32€	
Churchill's Estates	35€	
Monte Meão	60€	
Quinta da Leda	75€	
Secret Spot	80€	

Lisboa / Setúbal

Palha Canas, Lisboa	18€	4,60€
Quinta do Rol, Pinot Noir	27€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	32€	
Chocapalha Vinha Mãe, Lisboa	43€	

French

Château des Gravières, Bordeaux	28€
---------------------------------	-----

SANGRIAS

Red or white 1L	23€
Red or white 1,5L	29€
Sparkling wine 1,5L	33€

WINES



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 Noir, Lisboa	23€	
Quinta do Rol Arinto, Lisboa	26€	
Quinta da Bacalhôa, Setúbal	34€	

Françês

Les Anges Chardonnay, Loire Valley	25€	
------------------------------------	-----	--

GREEN

Muralhas de Monção	20€	4,50€
Deu la Deu Alvarinho, Monção e Melgaço	24€	
Soalheiro Primeiras Vinhas, Melgaço	33€	

ROSÉ

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

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

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

Prices include VAT at the current legal rate.