



Tapas

Sardinhas “Petingas” em azeite e manteiga dos Açores / 6,5€

SMALL SARDINES IN OIL AND BUTTER FROM AZORES ISLANDS

Conservas Nero, Portugal

*

Barriga de Atum em azeite e grão de bico / 8,5€

TUNA BELLY FILLET IN OIL AND CHICKPEAS

Companhia De Pescarias Do Algarve, Portugal

*

Chouriço de vinho de porco preto Iberico e laranja fresca / 5€

RED WINE CHORIZO AND FRESH ORANGE

Casa do Porco Preto, Portugal

*

Presunto de porco preto bolota 42 meses e tomates / 7,8€

BLACK PORK SMOKED HAM AND TOMATOES

Casa Ibérica, Portugal

*

Foie gras de pato e cebola confitada / 8€

DUCK FOIE GRAS AND ONION CONFIT

Maison Rougié, França

*

Rillettes de ganso e passas / 5€

GOOSE RILLETES AND RAISINS

Maison Rougié, França

*

Queijo de ovelha Tradição da Serra da Estrela e doce / 6€

TRADITIONAL SHEEP CHEESE AND JAM

Flor da Beira, Portugal

*

Queijo de ovelha Curado Amanteigado da Serra da Estrela e doce / 6€

BUTTERY SHEEP CHEESE AND JAM

Flor da Beira, Portugal

*

Queijo de ovelha Curado Seco de Évora e doce / 5,5€

DRY SHEEP CHEESE AND JAM

Carlos Costa Charro, Portugal

*

Queijo de vaca Curado 3 meses e manteiga dos Açores / 5€

COW CHEESE AND BUTTER FROM AZORES ISLANDS

São Jorge, Portugal

*

Azeitonas portuguesas / 1,2€

OLIVES

*

Sobremesa do dia / 5€

DESSERT OF THE DAY

IVA incluído à taxa legal em vigor - Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

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

- artigo 135.º, decreto-lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro alterado pelo decreto-lei n.º 102/2017 de 23 de agosto



Vinho

BRANCO - WHITE

FLORBELA (2018 - Dão) *Malvasia-Fina, Bical, Encruzado*

Notas tropicais de manga, abacaxi e frutas cítricas. Com ma acidez viva e um final refrescante.

3€ / 15€

QUINTA DA MARIPOSA (2016 - Dão) *Malvasia Fina, Cerceal Branco, Encruzado*

Florais, com algumas notas cítricas. Bela acidez combinada com uma mineralidade.

3,5€ / 17,5€

MARQUES DE LARA (2017 - Vinho Verde) *Alvarinho*

Frutas brancas e um toque de mineralidade.

4€ / 20€

QUINTA SANTIAGO (2016 - Vinho Verde) *Alvarinho, Loureiro*

Fruta branca, pêsego e lima ao lado de notas florais. Com acidez fina e bem equilibrada.

4,2€ / 21€

ENCOSTA DO SOBRAL Reserva (2017 - Tejo) *Côdega do Larinho, Rabigato, Viosinho, Gouveio*

Fruta branca, flores e alguma madeira. Termina cheio de sabor.

4,8€ / 24€

QUINTA DA MARIPOSA (2017 - Dão) *Encruzado*

Floral com notas de fumaça e percepção de granito. Untuoso, notas cítricas e uma acidez viva. Termina longo.

4,8€ / 24€

TORRE DE PALMA (2018 - Alentejo) *Antão Vaz, Arinto, Alvarinho*

Floral maduro, tangerina e notas tropicais. Frescura geral, barrica discreta.

5,6€ / 28€

ANA ROLA Reserva (2018 - Douro) *Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio*

Marmelo, pêsego e notas de madeira. Cremoso, com perfeita acidez, bela estrutura.

30€

VALE DA CAPUCHA (2017 - Lisboa) *Arinto*

Vinho firme, austero, calcário, mineral e cítrico. Muito genuíno.

36€

QUINTA DA MARIPOSA Sombrio (2014 - Dão) *Bical, Cerceal, Encruzado*

Notas cítricas de tangerina e limão e leves notas de fumaça. Cremoso, muito mineral e com um final longo .

49€

IVA incluído à taxa legal em vigor - Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

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

- artigo 135.º, decreto-lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro alterado pelo decreto-lei n.º 102/2017 de 23 de agosto



Vinho

TINTO – RED

FLORBELA (2017 - Dão) *Tinta Roriz, Jaen, Touriga Nacional*

Amoras, groselhas e especiarias. Na boca é equilibrado e frutado e redondo.
3€ / 15€

QUINTA DA MARIPOSA (2015 - Dão) *Tinta Roriz, Touriga Nacional, Jaen*

Frutos silvestres, com notas de pimenta preta e flores do campo. Bela acidez combinada com taninos redondos.
3,5€ / 17,5€

QUINTA DA MARIPOSA Reserva (2014 - Dão) *Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro*

Frutos silvestres e especiarias. Na boca é cheio e maduro.
4,8€ / 24€

ENCOSTA DO SOBRAL Reserva (2015 - Tejo) *Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franca*

Fruto preto, leve toque de cacau. Bela densidade com corpo.
5€ / 25€

VALE DA CAPUCHA (2012 - Lisboa) *Touriga Nacional, Tinta Roriz*

Fruta vermelha, vegetais, minerale defumado. Rico na boca, com textura, revelando elegância.
30€

ANA ROLA Reserva (2016 - Douro) *Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz*

Fruta vermelha, floresta seca, terra e especiarias (baunilha e canela) com boa persistência no final.
32€

PACHECA Lagar 1 (2014 - Douro) *Touriga Franca, Touriga Nacional*

Fruto negro com percepção de complexidade. Muito focado, taninos maciços, mas maduros. Grande nível.
55€

ROSÉ

QUINTA DA MARIPOSA (2017 - Dão) *Touriga Nacional, Alfrocheiro*

Floral, com notas de violetas e bagas silvestres. Fresco, com acidez vibrante, seco e mineral.
3,5€ / 17,5€

ANA ROLA (2018 - Douro) *Touriga Nacional*

Frutos vermelhos, minerais leves e toque vegetal. Cremoso, final longo.
4,4€ / 22€

ESPUMANTE - SPARKLING WINE

CAVES SÃO JOÃO Bruto (Bairrada) *Bical, Maria Gomes, Arinto, Chardonnay, Baga*

Pétalas de flores, casca de citrinos, alperce e ananás. Fresco e bem balanceado.
4,5€ / 16€

IVA incluído à taxa legal em vigor - Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado"
- artigo 135.º, decreto-lei n.º 10/2015 de 16 de Janeiro alterado pelo decreto-lei n.º 102/2017 de 23 de agosto



Álcool 5cl

LICOR BEIRÃO / 2,5€

LICOR GINJA VICTOR / 2,5€

LICOR AMÊNDOA AMARGUINHA / 3,5€

AGUARDENTE MEDRONHO **MAD** / 6€

AGUARDENTE VINICA VELHA *Reserva* **CR&F** / 4,5€

PORTO *Tawny* **PACHECA**

10 anos / 4€

20 anos / 5,5€

30 anos / 8,5€

40 anos / 11€

GIN *alemão* **MONKEY 47** / 9€

WHISKY *japonês* **TAKETSURU** / 8€

TEQUILA *mexicano* **OLMECA Gold** / 3,5€

RUM *venezuelano* **DIPLOMATICO** / 6,5€

RUM *de frutas caseiro* – **HOMEMADE FRUIT RUM** / 3,5€

COCKTAILS

Caïpirinha / Caïpiroska / 6€

GINTonic / VODKApple / PORTonic / 7€

CERVEJA – BEER 33cl / 2€

Sem álcool

SUMO - JUICE (*Pera, Mango, Maçã*) / 2,5€

INFUSÃO e CHÁ - TEA and INFUSION / 2€

CHÁ GELADO CASEIRO - HOMEMADE ICED TEA / 3€

CAFÉ e DESCAFEINADO - COFFEE and DECAFFEINATED / 1,2€

ÁGUA NATURAL 50cl - WATER / 1,2€

ÁGUA COM GÁS 25cl - SPARKLING WATER / 1,5€