

◇ TABERNA ◇

Este estabelecimento taberneiro dispõe, de momento, de 110 lugares à mesa.
O ritmo é sempre acelerado, mas lembre-se: para tudo o que precisar,
chame um dos nossos taberneiros de serviço.

Couvert

PÃO, BROA DE MILHO, AZEITONAS MARINADAS E MANTEIGA DOS AÇORES 3 €

Charcutaria e Queijos

- SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES (CABRA, VACA, OVELHA) 10 €
- SELECÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA PORTUGUESES 12 €
- TÁBUA MISTA PORCO PRETO (80 G) (COPITA, PAIOLA, LOMBO) 15 €

- QUEIJO SERRA DA ESTRELA (50 G) 5 €
- QUEIJO OVELHA RESERVA AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 6,5 €
- QUEIJO AZEITÃO 250 G (UN.) 11 €
- QUEIJO AZEITÃO PEQUENO 6 €
- QUEIJO ILHA SÃO JORGE 4 MESES DE CURA (50 G) 3,5 €
- QUEIJO ILHA SÃO JORGE 24 MESES DE CURA (50 G) 4,5 €
- QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 4,5 €
- QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE 50 MESES DE CURA AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 9 €
- QUEIJO ILHA SÃO MIGUEL (50G) 4 €
- QUEIJO NISA (UN.) 5 €
- QUEIJO ÉVORA (UN.) 5 €
- QUEIJO DE CABRA «GUILHERME» (50 G) 4 €
- QUEIJO DE CABRA BEIRA BAIXA (50 G) 5 €
- QUEIJO DE CABRA MEIA CURA VILA DE MELGAÇO (50 G) 6,5 €
- QUEIJO CAMEMBERT COM VINHO ALVARINHO (50 G) 8 €
- QUEIJO TERRINCHO TRÁS-OS-MONTES (50 G) 4,5 €
- QUEIJO IDANHA-A-NOVA (50 G) 3,5 €

- PRESUNTO PORCO PRETO (50 G) 10 €
- PRESUNTO BÍSARO (50 G) 8,5 €
- PRESUNTO SERRANO GRAN RESERVA (50 G) 7 €
- PRESUNTO DE PORCO ALENTEJANO BOLOTA 40 MESES DOP (50 G) 15 €
- CHOURIÇO DE PORCO PRETO (100 G) 5,5 €
- CHOURIÇO DE PORCO PRETO COM VINHO (100 G) 6 €
- LINGUIÇA DE PORCO PRETO (100 G) 6 €
- COPITA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 8,5 €
- PAIOLA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 11,5 €
- LOMBO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 12 €
- PAIO PORCO PRETO DE BARRANCOS (50G) 7 €
- PAIO DE CACHAÇO ARTESANAL DO FUNDÃO (50 G) 7,5 €

Taberna de outros lugares

- TACOS AL PASTOR 8 €
CARNE DE PORCO, MOLHO DE MALAGUETA CHIPOTLE, ANANÁS E TORTILHA DE MILHO
- "CORNETTO" DE ATUM 7 €
TEMAKI DE TÁRTARO DE ATUM COM SOJA PICANTE
- CEVICHE CLÁSSICO 11,5 €
PEIXE DO DIA, "LECHE DE TIGRE", BATATA-DOCE, CEBOLA ROXA E MILHO FRITO
- CEVICHE NIKKEI 9,75 €
ATUM, "LECHE DE TIGRE" NIKKEI E ALGA NORI
- MOQUECA DE CAMARÃO 9 €
CAMARÃO COM LEITE DE CÓCO, ARROZ, CAJU E COENTROS

Mariscos

- CARABINEIRO GRANDE GRELHADO COM MOLHO DO BAIRRO 110 € / KG
- GAMBAS COZIDAS COM MOLHO COCKTAIL DO BAIRRO (150 G) 10,5 €
- AMEIJOAS À BULHÃO PATO (120 G) 12,5 €
- GAMBAS AL AJILLO (100 G) 10 €

Petiscos e Salgados

- AZEITONAS EXPLOSIVAS XL (2 UN.) 2,75 €
- PORTUGUESINHAS (2 UN.) 5 €
MINI EMPADAS DE COZIDO À PORTUGUESA
- CROQUETES DE NOVILHO COM MOSTARDA E PICKLES (2 UN.) 4,5 €
- ALFACINHA DE BACALHAU CROCANTE, MAIONESE DE ALHO E MOLHO DE TOMATE PICANTE 6 €

Sopas

- SOPA ALENTEJANA COM BACALHAU E OVO ESCALFADO 4,5 €
- GASPACHO DE CEREJA COM REQUEIJÃO, PRESUNTO E MANJERICÃO 8 €

Saladas

- SALADA DE FRANGO GRELHADO 15,5 €
COM ALFACE, BACON, TOMATE, ABACATE E VINAGRETA DE IOGURTE
- SALADA DE LEGUMES 15,5 €
COM QUINOA, ALFACE, TOMATE, ABÓBORA, AMÊNDOAS, PARMESÃO E VINAGRETA DE LIMÃO
- SALADA NIÇOISE 15,5 €
COM TATAKI DE ATUM, EMULSÃO DE ALHO, OVO, TOMATE, FEIJÃO VERDE REDONDO, BATATA E CROUTONS

Em Bolo do Caco

- { PARA ACOMPANHAR: GIN PLYMOUTH & TÓNICA } 12 €
- PREGO DO LOMBO À CASA COM MANTEIGA DE MOSTARDA E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA 12 €
- BIFANA DE ATUM COM LEGUMES AVINAGRADOS E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA 11 €
- HAMBÚRGUER VEGAN COM TOMATE, ALFACE, PICKLES, CREME DE ABACATE E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA 8 €

Pequenos Pratos e Grelhados

- POLVO COM ALHO, MOLHO DE KIMCHI E BATATA-DOCE 13 €
- BACALHAU LASCADO COM BROA E OVO ESTRELADO 11 €
- CARIL VERDE DE GRÃO E LEGUMES COM ARROZ 9 €
- PICANHA MATURADA COM CREME DE ALHO FUMADO E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA 14,95 €
- NACO DE ATUM COM PISO DE ERVAS E MILHOS NAS BRASAS 16,8 €
- PLUMA DE PORCO PRETO COM FAROFA E MAIONESE DE ALHO PICANTE E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA 14,95 €
- CACHACO DE PORCO GRELHADO NAS BRASAS COM MOLHO CREMOSO DE LIMA 14,5 €

Sobremesas

- CARAMELO SALGADO 8 €
VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS 6 €
- PUDIM DE AZEITE E MEL COM RASPAS DE LIMÃO 5 €
AGUARDENTE MACIEIRA COLEÇÃO D'AUTOR 6 €
- BOLO DE CHOCOLATE DA TABERNA 5 €
VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV 4,5 €
- PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ 5 €
VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS 8,5 €
- FRUTA DA ÉPOCA 4 €
- FRUTA TROPICAL 5,5 €
ABACAXI, MANGA OU PAPAIA

BAIRRODOAVILLEZ.PT - BAIRODOAVILLEZ

CONTÉM GLÚTEN CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS VEGETARIANO
A TABERNA NÃO GARANTE QUE OS ALIMENTOS SERVIDOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM POTENCIAIS ALERGÉNIOS.

LOTAÇÃO: 110 LUGARES IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO TEM LIVRO DE RECLAMAÇÕES.
GRUPO JOSÉ AVILLES, S. A. NIF 509 311 865 RUA NOVA DA TRINDADE, N.º 18, 1.º ANDAR, 1200-303 LISBOA

◆ TABERNA ◆

*This tavern has 110 seats, the pace is always quick, but remember:
if you need anything, call one of our tavern keepers.*

Bread Service (V) (G) 3 €

BREAD, CORNBREAD, MARINATED OLIVES, AND BUTTER FROM THE AZORES

✦ Charcuterie and Cheeses

→ PORTUGUESE CHEESE SELECTION (GOAT, COW, SHEEP)	10 €
→ PORTUGUESE CHEESE AND CHARCUTERIE SELECTION	12 €
→ SLICED IBERIAN PORK MIXED PLATTER (80 G) (COPITA, PAIOLA, LOIN)	15 €
→ SERRA DA ESTRELA CHEESE (50 G)	5 €
→ RESERVE SHEEP CHEESE - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	6,5 €
→ CHEESE FROM AZEITÃO 250 G (UN.)	11 €
→ CHEESE FROM AZEITÃO PEQUENO	6 €
→ SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 4 MONTHS (50 G)	3,5 €
→ SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 24 MONTHS (50 G)	4,5 €
→ HANDCRAFTED SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	4,5 €
→ SÃO JORGE ISLAND CHEESE AGED FOR 50 MONTHS - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	9 €
→ SÃO MIGUEL ISLAND (AZORES) CHEESE (50G)	4 €
→ CHEESE FROM NISA (UN.)	5 €
→ CHEESE FROM ÉVORA (UN.)	5 €
→ "GULHERME" GOAT CHEESE (50 G)	4 €
→ GOAT CHEESE FROM BEIRA BAIXA (50 G)	5 €
→ HALF MATURATION GOAT CHEESE FROM MELGAÇO (50 G)	6,5 €
→ CAMEMBERT WITH ALVARINHO WINE (50 G)	8 €
→ TERRINHO CHEESE, FROM TRÁS-OS-MONTES (50 G)	4,5 €
→ CHEESE FROM IDANHA-A-NOVA (50 G)	3,5 €
→ IBERIAN PORK DRY CURED HAM (50 G)	10 €
→ "BÍSARO" (PORTUGUESE PORK BREED) DRY-CURED HAM (50 G)	8,5 €
→ SERRANO GRAN RESERVA DRY-CURED HAM (50 G)	7 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK DRY-CURED HAM, AGED FOR 40 MONTHS PDO (50 G)	15 €
→ IBERIAN PORK CHORIZO (100 G)	5,5 €
→ IBERIAN PORK CHORIZO WITH WINE (100 G)	6 €
→ IBERIAN PORK LINGUIÇA CURED SAUSAGE (100 G)	6 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK COPITA (50 G)	8,5 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK PAIOLA (50 G)	11,5 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN (50 G)	12 €
→ IBERIAN PORK PAIO SAUSAGE FROM BARRANCOS (50G)	7 €
→ CURED PORK NECK PAIO SAUSAGE FROM FUNDÃO (50 G)	7,5 €

✦ Our favorite tavern dishes from around the world ✦

→ TACOS AL PASTOR PORK WITH CHIPOTLE CHILIES SAUCE, PINEAPPLE AND CORN TORTILLA	8 €
→ TUNA "CORNETTO" (G) TUNA TARTAR TEMAKI CONE WITH SPICY SOY	7 €
→ CLASSIC CEVICHE (G) FISH, "LECHE DE TIGRE", SWEET POTATO, RED ONION AND FRIED CORN	11,5 €
→ NIKKEI CEVICHE (G) TUNA, NIKKEI "LECHE DE TIGRE", RED SHISO AND NORI SEAWEED	9,75 €
→ SHRIMP MOQUECA (G) SHRIMP WITH COCONUT MILK, RICE, CASHEW AND CORIANDER	9 €

✦ Seafood

→ GIANT RED SHRIMP WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE (G)	110 € / KG
→ BOILED PRAWNS WITH BAIRRO'S COCKTAIL SAUCE (150 G) (G)	10,5 €
→ BULHÃO PATO CLAMS (120 G) (G)	12,5 €
→ AL AJILLO PRAWNS (100 G) (G)	10 €

✦ Snacks and Appetizers

→ XL EXPLODING OLIVES (2 UN.) (V)	2,75 €
→ PORTUGUESINHAS (2 UN.) (G) PORTUGUESE "COZIDO" MINI PIE	5 €
→ BEEF CROQUETTES WITH MUSTARD AND PICKLES (2 UN.) (G)	4,5 €
→ "ALFACINHA" WITH CRISPY COD, GARLIC MAYONNAISE AND SPICY TOMATO SAUCE (G)	6 €

✦ Soups

→ SOUP FROM ALENTEJO WITH COD AND POACHED EGG	4,5 €
→ CHERRY GAZPACHO WITH COTTAGE CHEESE, DRY CURED HAM AND BASIL	8 €

✦ Salads

→ GRILLED CHICKEN SALAD WITH LETTUCE, BACON, TOMATO, AVOCADO AND YOGURT VINAIGRETTE	15,5 €
→ VEGETABLE SALAD (V) (G) WITH QUINOA, LETTUCE, TOMATO, PUMPKIN, ALMONDS, PARMESAN AND LEMON VINAIGRETTE	15,5 €
→ NIÇOISE SALAD (G) WITH TUNA TATAKI, GARLIC EMULSION, EGG, TOMATO, GREEN BEANS, POTATO AND CROUTONS	15,5 €

✦ Made with Bolo do Caco Bread

{ TO COMPLEMENT: GIN PLYMOUTH & TONIC }	12 €
→ TABERNA'S BEEFSTEAK SANDWICH WITH MUSTARD BUTTER AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	12 €
→ TUNA STEAK SANDWICH, VINEGARY VEGETABLES AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	11 €
→ VEGAN HAMBURGUER WITH TOMATO, LETTUCE, PICKLES, AVOCADO AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	8 €

✦ Small and Grilled Dishes

→ OCTOPUS WITH GARLIC, KIMCHI SAUCE AND SWEET POTATO (G)	13 €
→ FLAKED CODFISH WITH CORNBREAD AND FRIED EGG (G)	11 €
→ CHICKPEAS AND VEGETABLES IN GREEN CURRY WITH RICE (V)	9 €
→ MATURED RUMP CAP, SMOKED GARLIC CREAM AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE	14,95 €
→ TUNA STEAK, HERBS SAUCE, AND PORTUGUESE POLENTA	16,8 €
→ IBERIAN PORK PLUME STEAK WITH FAROFA, SPICY GARLIC MAYONNAISE AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	14,95 €
→ CACHACO DE PORCO GRELHADO NAS BRASAS COM MOLHO CREMOSO DE LIMA	14,5 €

✦ Desserts

→ SALTED CARAMEL (V) (G) CARCAVELOS WINE VILLA OEIRAS	8 € 6 €
→ OLIVE OIL AND HONEY PUDDING WITH LEMON ZEST (V) MACIEIRA COLEÇÃO D'AUTOR PORTUGUESE BRANDY	5 € 6 €
→ TABERNA'S CHOCOLATE CAKE (V) (G) PORT WINE QUINTA NOVA LBV	5 € 4,5 €
→ "PASTEL DE NATA" WITH COFFEE ICE-CREAM (V) (G) PORT WINE GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS	5 € 8,5 €
→ SEASONAL FRUIT (V)	4 €
→ TROPICAL FRUIT (V) PINEAPPLE, MANGO OR PAPAYA	5,5 €

✦ BAIRRODOAVILLEZ.PT - @BAIRRODOAVILLEZ ✦

(G) CONTAINS GLUTEN (G) CONTAINS NUTS AND PEANUTS (G) CONTAINS CRUSTACEANS AND MOLLUSCS (V) VEGETARIAN
TABERNA DOES NOT GUARANTEE THAT CROSS-CONTACT WITH POTENTIAL ALLERGENS HASN'T OCCURRED.

SEATING CAPACITY: 110 SEATS ◆ ALL PRICES INCLUDE VAT AT THE CURRENT RATE. THIS RESTAURANT HAS A COMPLAINTS BOOK.
GRUPO JOSÉ AVILLES S.A. ◆ NIF 509 311 865 ◆ RUA NOVA DA TRINDADE, N.º 18, 1.º ANDAR, 1200-303 LISBOA



MENU DE BEBIDAS DRINKS MENU

🍸 Cocktails 🍸

Dynamo 6 €
Laranja, Maracujá & Guaraná (0% Álcool)
Orange, Passionfruit & Guaraná (0% Alcohol)

Basil Breeze 6 €
Abacaxi & Manjeriçao (0% Álcool)
Pineapple & Basil (0% Alcohol)

A Nossa Caipirinha 6 €
Cachaça Janeiro, Lima
Janeiro (Brazilian Rum), Lime

Mojito "À Cantinho" 8 €
Rum Havana Club Añejo Especial, Lima, Hortelã, Ingrediente Secreto
Havana Club Añejo Especial Rum, Lime, Peppermint, Secret Ingredient

Margarita Clássica 6,5 €
Tequila Olmeca Reposado E Limão
Olmeca Reposado Tequila and Lemon

Primo Basilico 9,5 €
Gin Beefeater 24, Limão, Manjeriçao
Beefeater 24 Gin, Lemon, Basil

Pisco Sour 9 €
Pisco Puro Quebranta, Limão e Angustura Bitter
Pisco Puro Quebranta, Lemon and Angustura Bitter

Gaiato 10 €
Gin Sharish, Coentros, Limão e Gengibre
Sharish Gin, Coriander, Lemon and Ginger

Aperol Spritz 10 €
Aperol, Espumante, Água Castello e Laranja
Aperol, Sparkling Wine, Sparkling Mineral Water and Orange

The Mug 12,5 €
Tequila Avion Reposado, Lima, Gengibre & Espuma Caseira de Sabugueiro e Yuzo
Avion Reposado Tequila, Lime, Ginger, Yuzo & Homemade Elderflower Foam

Rosa Mexicano 11 €
Tequila Olmeca Reposado, Mezcal El Maguey Vida, Lichias, Rosas, Toranja e espuma de Lima
Olmeca Reposado Tequila, El Maguey Vida Mezcal, Lychee, Roses, Grapefruit and Lime Foam

🍸 Cocktails Atipicos • Atypical Cocktails 🍸

Cocktails em Jarro
Cocktails in a Jug 1 L

Sangria Branca do Bairro 19 €
Vinho Branco, Hortelã, Canela, Frutas Variadas, Vodka, Rum,
Moscotel "Bairro Do Avillez" White Wine Sangria
White Wine, Peppermint, Cinnamon, Assorted Fruits, Vodka, Rum, Moscatel

Sangria Tinta do Bairro 19 €
Vinho Tinto, Hortelã, Canela, Frutas Variadas, Vodka, Rum, Moscatel
"Bairro Do Avillez" Red Wine Sangria
Red Wine, Peppermint, Cinnamon, Assorted Fruits, Vodka, Rum, Moscatel Wine

Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos 24 €
Sparkling Wine and Red Berries Sangria

Família Basilico 20 €
A versão do Bairro para o clássico do Chiado
Vinho Branco, Gin, Limão, Manjeriçao
The "Bairro Do Avillez" Version of a Chiado Classic
White Wine, Gin, Lemon, Basil

Touché 20 €
Gin, St. Germain, Hortelã, Morango, Vinho Branco e Somersby
Gin, St. Germain, Spearmint, Strawberry, White Wine and Somersby

El Lanzador 20 €
Tequila, Cachaça, Pepino, Tangerina e Vinho Branco
Tequila, Cachaça, Cucumber, Mandarin and White Wine

🍺 Cerveja Portuguesa • Portuguese Beer 🍺

Super Bock Original (20 cl) 2,5 €
Super Bock Classic Beer

Super Bock Original (40 cl) 4,5 €
Super Bock Classic Beer

Super Bock Stout (20 cl) 2,50 €
Super Bock Stout Beer

Super Bock Stout (40 cl) 4,5 €
Super Bock Stout Beer

Super Bock Sem Alcool Pilsener (33 cl) 3,5 €
Super Bock Pilsener Alcohol-Free Beer

Super Bock Seleccao 1927 Amber Ipa (25 cl) 4,5 €
Aromas Tropicais, Frutados e Cítricos
Tropical, Fruity and Citric Aromas

Super Bock Seleccao 1927 Dunkel (25 cl) 4,5 €
Intensa, Perfeita Para Pratos De Carne
Intense, Perfect With Meat Dishes

Super Bock Seleccao 1927 Weiss (25 cl) 4,5 €
Corpo Ligeiro, Suave e Refrescante, Pouco Amargo, Boa Acidez
Light-Bodied, Smooth and Refreshing, Low Bitterness, Good Acidity

Super Bock Seleccao 1927 Blond Ale (75cl) 28 €
Cor dourada, com notas frutadas, estagiou em barricas de Carvalho Francês e Americano.
Golden with fruity notes, aged in french and american oak barrels

Somersby (33 cl) 4 €
Sidra Premium Refrescante com baixa percentagem de álcool
Refreshing Premium Cider with a low alcohol percentage

🍷 Champanhe e Espumante 🍷 Champagne and Sparkling Wine

🍷 20 CL 🍷 75 CL

NV Filipa Pato 3B Rosé, Bairrada 7,5 € 28 €
NV Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne 20 € 92 €
NV Perrier-Jouët Blason Rosé, Champagne 158 €
2006, Perrier-Jouët Belle Epoque Brut Rosé, Champagne 450 €
2011, Perrier-Jouët Belle Epoque Brut, Champagne 250 €
2008, Perrier-Jouët Belle Epoque Brut, Champagne 300 €
2004, Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs, Champagne 650 €

🍷 Vinho Branco • White Wine 🍷

Jovens, Frutados e Elegantes
Young, Fruity and Elegant

2020 Soalheiro Allo "Alvarinho e Loureiro", Vinhos Verdes 5 € 18 €
2019 Quinta de Porrais, Douro 4,5 € 18 €
2020 Vallado Prima "Moscotel Galego", Douro 28 €
2020 Casa da Passarella "À Descoberta", Dão 19,5 €
2019 Luis Pato Vinhas Velhas, Bairrada 7,5 € 30 €
2018 JA - Projecto José Avillez & Quinta do Monte d'Oiro, Lisboa 4,5 € 16,5 €
2019 Arinto by Chocapalha, Lisboa 22,5 €
2019 Quinta da Boa Esperança "Sauvignon Blanc", Lisboa 30 €
2019 Monte de Raposinha, Lisboa 27 €
2019 Esporão "Verdelho", Alentejo 7,5 € 32 €

Equilibrados, Sedosos e Encorpados
Balanced, Silky and Full-bodied

2019 Anthea "Alvarinho", Vinhos Verdes 29 €
2019 Soalheiro Primeiras Vinhas "Alvarinho", Vinhos Verdes 42 €
2019 Grainha Reserva, Douro 9 € 34 €
2017 José Avillez & Niepoort 10 € 39 €
2020 Quinta de Saes Tobias "Sercial", Dão 26 €
2019 Avô António Reserva Encruzado, Dão 42 €
2017 Marquesa da Alorna Reserva, Tejo 56 €
2020 Casa Santos lima "Chardonnay", Lisboa 16,5 €
2018 Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Lisboa 37 €
2020 Bacalhã "Chardonnay", Península de Setúbal 30 €
2019 Esporão Reserva, Alentejo 9 € 34,5 €
2019 Alento Reserva, Alentejo 35 €
2018 Marquês de Borba Vinhas Velhas, Alentejo 36 €

Genuínos, Envolventes e com Sabores Distintos
Genuine and enthralling with a distinguished flavour

2019 Soalheiro Terramatter "Alvarinho", Vinhos Verdes 45 €
2020 Quinta do Vallado Reserva, Douro 57 €
2019 Guru, Douro 73 €
2019 Redoma Reserva, Douro 85 €
2019 Mirabilis Grande Reserva, Douro 89 €
1998 Porta dos Cavaleiros, Dão 62 €
2019 Nossa Calcário "Bical", Filipa Pato, Bairrada 57 €
2019 Quinta das Bageiras Pai Abel, Bairrada 92,5 €
2017 Quinta do Monte d'Oiro Reserva "Viognier", Lisboa 65 €
2019 Esporão Private Selection Reserva, Alentejo 85 €
2017 Procura, Vinhas Velhas, Susana Esteban, Alentejo 59 €

🍷 Vinho Rosé • Rose Wine 🍷

2018 JA - Projecto José Avillez & Quinta do Monte d'Oiro, Lisboa 4,5 € 16,5 €
2019 Quinta do Poço do Lobo "Baga & Pinot Noir", Bairrada 49 €

🍷 Vinho Tinto • Red Wine 🍷

Jovens, Frutados e Fáceis de Degustar
Young, Fruity and Elegant

2018 Basília, Quinta da Basília, Douro 5,5 € 21 €
2019 Quinta Nova Colheita Unoaked, Douro 6,5 € 26 €
2018 Pombal do Vesúvio, Douro 42 €
2017 Terras de São Miguel, Dão 18 €
2017 Quinta de Saes Tobias, Dão 6,5 € 26 €
2020 Dinâmico "Baga", Filipa Pato, Bairrada 32 €
2018 Quinta da Lagoalva Reserva, Tejo 23 €
2017 JA - Projecto José Avillez & Quinta do Monte d'Oiro, Lisboa 4,5 € 16,5 €
2016 Quinta do Sanguinhal "Syrah & Touriga Nacional", Lisboa 22,5 €
2016 Cabo da Roca "Syrah", Lisboa 31 €
2018 Alento, Alentejo 25 €
2018 Esporão 4 Castas, Alentejo 7 € 28 €
2015 Terrenus, Alentejo 36 €



MENU DE BEBIDAS DRINKS MENU



Equilibrados, Sedosos, Encorpados e Volumosos *Balanced, Silky, Full-bodied and Brawny*

	 20 CL	 75 CL
2017 Quinta dos Murças Minas, Douro	7,5 €	29 €
2018 Grainha Reserva, Douro	9 €	36 €
2017 José Avillez & Niepoort	10 €	42 €
2017 Quinta do Vallado "Touriga Nacional", Douro		57 €
2018 Pintas Character, Douro		62 €
2016 Menino Afonso, Dão		29 €
2006 Quinta de Lemos D. Louise, Dão		37 €
2019 Taboadella Reserva Alfrocheiro, Dão		46 €
2018 Taboadella Reserva Jaen, Dão		46 €
2018 Post Quercus "Baga", Filipa Pato, Bairrada	12 €	46 €
2016 Quinta Vale de Fornos Reserva "Syrah", Tejo		30 €
2016 Opaco "Sousão & Alicante Bouschet", Lisboa		48 €
2014 Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Lisboa		39 €
2016 Quinta da Bacalhôa, Península de Setúbal		54,5 €
2018 Marquês de Borba Vinhas Velhas, Alentejo		36 €
2018 Esporão Reserva, Alentejo	9,5 €	42 €
2016 Cortes de Cima "Pinot Noir", Alentejo		66 €
2015 Procura, Vinhas Velhas, Susana Esteban, Alentejo		66,5 €

Genuínos, Envolventes e com Sabores Distintos *Genuine and enthralling with a distinguished flavour*

2016 Quinta da Leda, Casa Ferreirinha, Douro		90 €
2018 Chryseia, Douro		130 €
2016 Quinta do Monte Xisto, Douro		130 €
2016 Charme, Niepoort, Douro		130 €
2015 Quinta da Pellada, Dão		107 €
2008 Luís Pato Quinta do Moinho, Bairrada		90 €
2018 Tributo, Tejo		75 €
2015 Quinta do Monte d'Oiro Reserva "Syrah", Lisboa		77 €
2017 Malhadinha, Herdade da Malhadinha, Alentejo		91 €
2014 Esporão Private Selection, Alentejo		180 €
2015 Julio B. Bastos "Alicante Bouschet", Alentejo		175 €

Vinho Generosos e Doces *Fortified and Sweet Wines*

	 6 CL	
2018 Soalheiro "Alvarinho" Dócil, Vinhos Verdes (75 cl)	8,5 €	45 €
NV Dry White Port Wine, Douro (75 cl)	4 €	26 €
1977 Colheita Messias, Douro (75 cl)	20 €	300 €
NV Graham's Tawny 20 anos, Douro (75 cl)	8,5 €	115 €
NV Niepoort Dee 10 anos, Douro (75 cl)	4,5 €	45 €
2006 Dow's Quinta Bomfim Vintage, Douro (75 cl)	8 €	70 €
2009 Quinta Nova LBV, Douro (75 cl)	4,5 €	50 €
NV Villa Oeiras Superior, Caravelos, Lisboa (75 cl)	7 €	70 €
2017 Late Harvest Casa Santos Lima, Colheita tardia, Lisboa (37,5 cl)	5,5 €	30 €
2004 Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 10 anos, P. Setúbal (75 cl)	5 €	50 €
NV Barbeito 5 ano "Boal", Madeira (50 cl)	7 €	50 €

Gin Tónico • Gin & Tonic

		5 CL
Beefeater (Inglaterra/England)		8 €
Hendrick's (Escócia/Scotland)		9,5 €
Beefeater 24 (Inglaterra/England)		12 €
Plymouth (Inglaterra/England)		12 €
Monkey 47 (Alemanha/Germany)		16,5 €

Água Tónica Schweppes Indian –incluída no preço base
Schweppes Indian Tonic Water –included in the base price
Água Tónica Fever Tree Premium Indian + 2,50 €
Fever Tree Premium Indian Tonic Water + 2,50 €

Aperitivos e Vermutes • Apéritifs & Vermouths

Carpano Clássico Rosso (Itália/Italy)	5 €
Carpano Punt e Mes (Itália/Italy)	5 €
Riserva Carlo Alberto Rosso (Itália/Italy)	10 €
La Quintinye Rouge Vermouth Royal (França/France)	8 €
Noilly Prat Dry (França/France)	5,5 €
Campari (Itália/Italy)	6 €

Vodka

Absolut (Suécia/Sweden)	7 €
Ketel One (Países Baixos/Netherlands)	9 €
Grey Goose (França/France)	15 €
Absolut Elyx (Suécia/Sweden)	15 €

Rum

Havaña Club Añejo Especial (Cuba)	7 €
Havaña Club Añejo 7 Años (Cuba)	9 €
Havaña Club Selección de Maestros (Cuba)	14 €

Tequila & Mezcal

	5 CL
Olmeca Reposado (Mexico)	7 €
D. Julio Blanco (Mexico)	12 €
Olmeca Altos 100% Agave Plata (Mexico)	12 €
Olmeca Altos 100% Agave Reposado (Mexico)	13 €
Olmeca Altos 100% Agave Añejo (Mexico)	14 €
Avion Reposado (Mexico)	18 €
Mezcal Verde Momento (Mexico)	10 €
Mezcal Del Maguey Vida (Mexico)	16,5 €

Cognac & Brandy

Macieira Coleção D'autor (Portugal)	7 €
Macieira XO (Portugal)	14 €
Palácio da Brejoeira Bagaceira (Portugal)	14 €
Martell VSOP (França/France)	13 €
Martell XO (França/France)	29 €

Licor • Liqueur

Amarguinha / Bitter Almond Liqueur (Portugal)	4,5 €
Ginjinha do Sanguinhal / Sour Cherry Liqueur (Portugal)	5 €
Licor Beirão / Liqueur of Distilled Seeds and Herbs (Portugal)	5,5 €
Baileys (Irlanda/Ireland)	4,5 €
Bénédictine (França/France)	5 €
Limoncino (Itália/Italy)	5 €
Frangelico (Itália/Italy)	4,50 €

Whisky

Jameson (Irlanda/Ireland)	6,5 €
Jameson Caskmates (Irlanda/Ireland)	8 €
Jameson Crested (Irlanda/Ireland)	10 €
Jameson 18 Year Old Limited Reserve (Irlanda/Ireland)	25 €
Connemara Peated 12 Year Old (Irlanda/Ireland)	22 €
The Glenlivet Founder's Reserve (Escócia/Scotland)	12 €
The Glenlivet 15 Year Old French Oak Reserve (Escócia/Scotland)	14 €
The Glenlivet 18 Year Old (Escócia/Scotland)	20 €
Johnnie Walker Red Label (Escócia/Scotland)	5 €
Chivas Regal Extra (Escócia/Scotland)	11 €
Chivas Regal 12 Years Old (Escócia/Scotland)	9 €
Chivas Regal 18 Years Old (Escócia/Scotland)	16 €
Chivas Regal Royal Salute 21 Years Old (Escócia/Scotland)	30 €
Chivas Regal 25 Years Old (Escócia/Scotland)	48,5 €
Jack Daniel's Old N°7 (Estados Unidos/United States)	7,5 €
Bulleit Bourbon (Estados Unidos/United States)	9,5 €
Bulleit Rye (Estados Unidos/United States)	9,5 €
Nikka Form the Barrel (Japão/Japan)	15 €
Mars Kasei (Japão/Japan)	14 €

Águas e Soft Drinks • Water and Soft Drinks

Água Mineral Vitalis (75 cl) Vitalis Mineral Water	3,5 €
Água Mineral Pedras Salgadas (25 cl) Sparkling Natural Mineral Water	2,25 €
Água Mineral Pedras Salgadas (50 cl) Sparkling Natural Mineral Water	4 €
Água Tónica Schweppes (20 cl) Schweppes Tonic Water	3 €
Água Tónica Fever Tree Indian (20 cl) Fever Tree Indian Tonic Water	4 €
Fever Tree Ginger Beer (20 cl)	4,5 €
Ginger Ale (25 cl)	3 €
Coca-Cola (33 cl)	3,3 €
Coca-Cola Zero (33 cl)	3,3 €
Red Bull (25 cl)	4 €
Red Bull Sugarfree (25 cl)	4 €
Sprite (33 cl)	3,3 €
Guaraná Antarctica (33 cl)	3 €
Limonada Caseira (30 cl) Housemade Lemonade	4 €
Sumo de Laranja Natural (30 cl) Freshly-squeezed Orange Juice	4 €
Néctar de Abacaxi, Maçã ou Frutos Vermelhos (20 cl) Pineapple, Apple or Red Berries Nectar	3 €
Ice tea (25 cl)	3 €
Lúcia-lima + Zimbro + Carço de Pêssego Lemon Verbena + Juniper + Peach Stone	

Café, Chá e Infusões • Espresso, Tea and Infusions

Café Espresso / Espresso	2 €
Café Duplo / Double Espresso	3,5 €
Descafeinado / Decaffeinated Espresso	2 €
Cappuccino	4 €
Chá Verde Gorreana (Açores) / Gorreana Green Tea (Azores)	3,5 €
Chá Preto Gorreana (Açores) / Gorreana Black Tea (Azores)	3,5 €
Infusão Quinta das Mentas / Quinta das Mentas Infusion	3,5 €
Camomila, Erva-cidreira ou Lúcia-lima Chamomile, Melissa or Lemon Verbena	