






BAGACEIRA SOUR	9
Aguardente bagaceira, sumo limão, clara de ovo e Angostura Aguardente bagaceira, lemon juice, egg white and Angostura Bitter	
SMOKED NEGRONI SOUR	10
Campari, vermouth, gin, limão, clara de ovo e alecrim Campari, vermouth, gin, lemon, egg white and rosemary	
SMOKED WHISKY SOUR	10
Bourbon, sumo limão, clara de ovo e Angostura Bourbon, lemon juice, egg white, Angostura Bitter	
PISCO SOUR	9
Pisco, limão, clara de ovo, Angostura Pisco, lemon juice, egg white, Angostura Bitter	
WHISKY SOUR	9
Bourbon, limão, clara de ovo, Angostura Bourbon, lemon, egg white, Angostura Bitter	
APEROL SPRITZ	8
Aperol, espumante, água com gás Aperol, sparkling wine, soda	
NEGRONI	9
Gin, vermouth, campari	
NEGRONI DE INVERNO	9
Gin, vermouth, campari, especiarias, laranja e canela Gin, vermouth, campari, spices, orange, cinnamon	

Os preços são em Euros e incluem IVA e serviço à taxa legal. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o Couvert, pode ser cobrado, se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Por favor, indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

All our prices are in Euros and include VAT and service. No dish, food product or drink, including the Couvert, shall be charged unless it is ordered or rendered unusable by the costumer. Please state all allergies and food intolerances in advance.



	* PARA COMEÇAR - PÃO DE FERMENTAÇÃO LENTA, FOCACCIA, PÃO DE QUEIJO TO START - SLOW FERMENTATION BREAD, FOCACCIA , CHEESE BREAD	3
	MEDITERRÂNICO - AZEITE E AZEITONAS MARINADAS MEDITERRANIC - OLIVE OIL & MARINATED OLIVES	2.5
	PARA BARRAR - BANHA DE PORCO COM ALECRIM E QUEIJO CREMOSO DE CABRA TO SPREAD - LARD WITH ROSEMARY & CREAMY GOAT CHEESE	2.5
	QUEIJO DE CABRA, DOCE DE ABÓBORA E NOZES * GOAT CHEESE, PUMPKIN JAM & WALNUTS	8
	EMPADA DE PORCO COM SALADA DE ROMÃ PORK PIE WITH POMEGRANATE SALAD	7
	AMÊIJOAS DA LAGOA DE ÓBIDOS À BULHÃO PATO * CLAMS FROM ÓBIDOS LAGOON "À BULHÃO PATO"	14
	LEGUMES EM TEMPURA COM AIOLI VEGGIES IN TEMPURA WITH AIOLI	6
	CAMARÃO AO ALHO * GARLIC PRAWNS	14
	TÁRTARO DE ATUM, ROLO DE ARROZ PANADO E FEIJÃO VERDE TUNA TARTARE, BREADED RICE ROLL & GREEN BEANS	8
	SOPA SOUP	
	PHO DE VACA BEEF PHO CALDO ASIÁTICO COM NOODLES DE ARROZ <i>ASIAN BROTH WITH RICE NOODLES</i>	7
	CREME DE FEIJÃO COM COUVE E LEGUMES BEANS CREAM WITH CABBAGE & VEGGIES	6

***OPÇÃO VEGAN | VEGAN OPTION**

***SERVIDO COM PÃO | SERVED WITH BREAD**



PEIXE

FISH

PEIXE DA LOTA COM ARROZ DE BERBIGÃO E PIMENTOS CATCH OF THE DAY WITH COCKLE & BELL PEPPERS RICE	22
TAGLIATELLE VERDE COM CAMARÃO E ESPINAFRES GREEN TAGLIATELLE WITH PRAWNS & SPINACH	19
BIFE DE ATUM COM GNOCCHIS, COUVE SALTEADA E BEURRE BLANC COM MARACUJÁ TUNA STEAK WITH GNOCCHIS, SAUTÉED CABBAGE & BEURRE BLANC WITH PASSION FRUIT	21
POLVO ASSADO COM ARROZ DE FORNO ROASTED OCTOPUS WITH OVEN BAKED RICE	19

CARNE





MEAT

BIFE DA VAZIA COM MOLHO PIMENTA E BATATAS FRITAS SIRLOIN STEAK WITH PEPPER SAUCE & FRENCH FRIES	23
FRANGO BIOLÓGICO COM COGUMELOS, TRUFA E PASTINACA ORGANIC CHICKEN WITH MUSHROOMS, TRUFFLE & PARSNIP	21
ALCATRA DE BORREGO COM ARROZ DE FORNO E BIMIS LAMB RUMP WITH OVEN BAKED RICE & BIMIS	19
PORCO “MALHADO DE ALCOBAÇA” COM PURÉ DE CASTANHAS, COUVE E MAÇÃ ORGANIC PORK WITH CHESTNUTS PURÉE, CABBAGE & APPLE	18
HAMBÚRGUER DE VACA Pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate e batatas fritas BEEF BURGER Brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato & french fries	16



VEGETARIANO

VEGGIE

	PURÉ DE CASTANHAS COM COGUMELOS, TRUFA, PASTINACA E OVO CHESTNUTS PURÉE WITH MUSHROOMS, TRUFFLE, PARSNIP & EGG	17
 *	ESPARQUETE ALL' ASSASSINA COM BURRATA E TOMATE SECO SPAGHETTI ALL' ASSASSINA WITH BURRATA & DRIED TOMATO	18
	CANELONE DE ABÓBORA COM COGUMELOS, BÉCHAMEL E PINHÕES PUMPKIN CANNELLONNI WITH MUSHROOMS, BÉCHAMEL & PINE NUTS	17
 *	HAMBÚRGUER VEGETARIANO pão brioche, queijo cheddar, alface, tomate, batatas fritas VEGGIE BURGER brioche bun, cheddar cheese, lettuce, tomato, french fries	15

*OPÇÃO VEGAN | VEGAN OPTION

EXTRAS

Bacon	2	Batatas Fritas French Fries	4,5	Coração de Burrata Burrata Stracciatella	4,5
Ovo Egg	2	Batatas Doces Fritas Sweet Potato Fries	4,5	Legumes Assados Roasted Vegetables	5
Queijo Azul Blue Cheese	2	Salada Mista Mix Salad	4,5		



MOUSSE DE BOLACHA, GEMADA DE CARAMELO, AMÊNDOA E GELADO DE CAFÉ 7
BISCUIT MOUSSE, SWEET EGG CREAM, ALMOND & COFFEE ICE CREAM



ANANÁS ASSADO, CRUMBLE DE FRUTOS SECOS E SORVETE DE LIMÃO 7
ROASTED PINEAPPLE, NUTS CRUMBLE & LEMON SORBET

BROWNIE DE CHOCOLATE COM CARAMELO SALGADO E GELADO DE AMENDOIM 9
CHOCOLATE BROWNIE WITH SALTED CARAMEL & PEANUT ICE CREAM

RABANADA COM LEITE CREME E GELADO DE CARAMELO SALGADO 7
FRENCH TOAST WITH CRÈME BRÛLÉE AND SALTED CARAMEL ICE CREAM

PARIS-BREST DE MAÇÃ E GELADO DE CANELA 7
APPLE PARIS-BREST AND CINNAMON ICE CREAM

QUEIJO DE CABRA, DOCE DE ABÓBORA E NOZES 8
GOAT CHEESE, PUMPKIN JAM & WALNUTS

BOLA DE GELADO CASEIRO 3
HOMEMADE ICE CREAM SCOOP

*chocolate *baunilha *amendoim *nata *caramelo salgado *pistachio *café *canela
*chocolate *vanilla *peanut *cream *salted caramel *pistachio *coffee *cinnamon



SORVETE CASEIRO 3
HOMEMADE SORBET

*limão *maçã assada *pêra e espumante
*lemon *roasted apple *sparkling wine & pear

SUGESTÕES BEBIDAS DE SOBREMESAS

DESSERTS DRINK SUGGESTIONS

LATE HARVEST FOLGOROSA (80mL) 9

SURFERS LODGE MARTINI 9

Rum escuro, café, caramelo, licor de café | Dark rum, espresso, caramel, coffee liqueur

SALTED CARAMEL EXPRESSO MARTINI 11

Vodka, licor de café, café e caramelo salgado | Vodka, coffee liqueur, espresso, salted caramel

GOLDEN CADILLAC 8

Galliano, creme de cacau branco, natas, chocolate | Galliano, white cream cacao, heavy cream, chocolate

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE (80mL) 6

PORTO 10 ANOS (80mL) 8

PORTO 20 ANOS (80mL) 10

