

**HONEST FOOD &
GOOD VIBES**

WEDNESDAY TO SUNDAY

PETS ARE WELCOME ON OUR OPEN TERRACE



(SA-PÉ)

[BOTANY] DESIGNATION GIVEN TO
SOME
GRASSY PLANTS IN BRAZIL, WHOSE DRY
STEMS
ARE USED AS COVERINGS FOR HOUSES.

STARTERS.

COUVERT (CACO BREAD, FRIED CORNBREAD, BUTTER, OLIVES)	4.50
MUSSELS WITH ONION STEW	9.00
WILD FISH TARTARE	11.00
CEVICHE	12.00
CURED FISH CARPACCIO	14.00
OCTOPUS, BEURRE BLANC, CORNBREAD BRUSCHETTA	8.00
VEGETABLE GYOSAS *VEGAN	6.50

OUR CULINARY GOAL.

FRESHNESS, PASSION AND GOOD VIBES

THIS IS A CUISINE WITH ROOTS IN THE WORLD.

WE ARE PASSIONATE ABOUT CREATING, ALWAYS
WORKING WITH FRESH INGREDIENTS AND WITH
THE INTENTION OF PLEASING OUR CUSTOMERS
AND FRIENDS.

A PLACE NOT ONLY FOR FOOD, BUT ALSO FOR
SOCIALISING AND COMMUNITY...WHERE GOOD
VIBES PREVAIL AND RESPECT REIGNS.

MAIN COURSES.

FISH

WILD FISH FILLET W/ ASPARAGUS RISOTTO 19.00 GRILLED WILD FISH WITH CREAMY ASPARGUS RISOTTO.
TATAKI TUNA W/ SWEET POTATO PURÉE 16.00 SEARED TUNA LOIN, WITH SESAME SEED, GINGER AND TERIYAKI SAUCE. TOPPED ON SWEET POTATO PURÉE.
OCTOPUS "À LAGAREIRO" 17.00 ROASTED OCTOPUS WITH POTATOES, GARLIC AND OLIVE OIL
COD CONFIT W/ SMASHED CABBAGE AND POTATOES 18.50 COD LOIN CONFIT W/ COLLAGEN FOAM, SMASHED CABBAGE AND POTATOES.
SEAFOOD LINGUINE 15.00 LINGUINE PASTA WITH SQUID, MUSSELS AND HOMEMADE TOMATO SAUCE.

MEAT

GRILLED RUMP STEAK 18.00 GRILLED RUMP STEAK SERVED WITH BLACK BEANS AND BELL PEPPERS RICE.
BLACK PORK TENDERLOIN BROKEN EGGS 18.00 FRENCH FRIES, GRILLED BLACK PORK TENDERLOIN, BACON, ISLAND CHEESE AND FRIED EGG.
FLAT IRON STEAK (2 PAX) 38.00 FLAT IRON STEAK (500GR APROX) WITH RED WINE REDUCTION AND MASHED POTATOES
SMASHED BURGUER 14.00 100% MEAT, BRIOCHE BUN, CHEDDAR, CAMELISED ONIONS, BACON AND HOUSE SAUCE.

VEGAN

**FOR VEGAN DISHES PLEASE TALK
WITH OUR STAFF.**

EXTRAS.

GREEN SALAD WITH ORANGE	3.50
FRENCH FRIES	4.00
BASMATI RICE	3.50

DESSERTS.

CHEESECAKE WITH PISTACHIO CREAM	7.00
CHOCOLATE TRUFFLE GANACHE AND PEANUT MOUSSE TARTELET	7.00
MANGO MOUSSE WITH BISCUIT CRUMBLE, LIME ZEST AND CHILLI FLAKES *VEGAN	5.50
EGG CUSTARD, COCONUT ICE CREAM AND TOASTED ALMONDS	6.50
POACHED PEAR IN MUSCATEL AND CINNAMON, WITH SWEET CREAM ICE CREAM	5.50

PRICES IN EUROS // VAT INCLUDED

CONTACT US IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY OF THE FOLLOWING SUBSTANCES: CEREALS WITH GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH,
PEANUTS, SOY, MILK, NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, LUPINS, MOLLUSKS, NUTS, WHEAT.
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK (INCLUDING COVER CHARGE) CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER OR UNUSED.

COMIDA HONESTA
E BOAS VIBRAÇÕES

QUARTA À DOMINGO

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO SÃO BEM-VINDOS NO
NOSSO TERRAÇO ABERTO



(SA-PÉ)
[BOTÂNICA] DESIGNAÇÃO DADA A
ALGUMAS
PLANTAS GRAMÍNEAS DO BRASIL, CUJOS
CAULES SECOS SÃO USADOS COMO
COBERTURA
DE CASAS.

ENTRADAS.

COUVERT (BOLO DO CACO, BROA FRITA, MANTEIGA, AZEITONAS)	4.50
MEXILHÃO COM CEBOLADA	9.00
TARTARE DE PEIXE SELVAGEM	11.00
CEVICHE	12.00
CARPACCIO DE PEIXE CURADO	14.00
BRUSCHETTA DE BROA, POLVO E BEURRE BLANC	8.00
GYOSAS DE VEGETAIS *VEGAN	6.50

OUR CULINARY GOAL.

FRESCURA, PAIXÃO E BOAS VIBRAÇÕES
AQUI VIVE-SE UMA COZINHA COM RAÍZES NO
MUNDO,
SOMOS APAIXONADOS POR CRIAR, SEMPRE
TRABALHANDO COM INGREDIENTES FRESCOS E
COM A INTENÇÃO DE AGRADAR AOS NOSSOS
CLIENTES E AMIGOS.
UM ESPAÇO NÃO SÓ DE ALIMENTO, MA STAMBÉM
DE CONVÍVIO E COMUNIDADE...ONDE AS BOAS
VIBRAÇÕES IMPERAM E O RESPEITO REINA .

PRATOS PRINCIPAIS.

PEIXE		CARNE	
FILETE DE PEIXE SELVAGEM COM RISOTTO DE ESPARGOS ILETE DE PEIXE DO DIA GRELHADO COM RISOTTO DE ESPARGOS	19.00	PICANHA GRELHADA PICANHA GRELHADA, ACOMPANHADA COM ARROZ DE FEIJÃO PRETO TEMPERADO	18.00
TATAKI DE ATUM C/ PURÉ DE BATATA DOCE LOMBO DE ATUM SELADO COM SEMENTES DE SESAMO , GENGIBRE E TERIYAKI, ACOMPANHADO DE PURÉ DE BATATA DOCE.	16.00	OVOS ROTOS COM LAGARTO DE PORCO PRETO BATATA FRITA, LAGARTO DE PORCO PRETO, QUEIJO DA ILHA, BACON E OVO FRITO.	18.00
POLVO À LAGAREIRO POLVO NO FORNO C/ AZEITE E ALHO, ACOMPANHADO C/ BATATAS À MURRO E SALSA.	18.00	BIFE FLAT IRON (2 PAX) BIFE FLANCO (500GR APROX) C/ REDUÇÃO DE VINHO TINTO E PURÉ DE BATATA.	38.00
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO COM ESMAGADA DE BATATA E COUVE LOMBO DE BACALHAU CONFITADO, COM ESMAGADA DE BATATA E COUVE E ESPUMA DE COLAGENIO.	18.50	SMASHED BURGUER HAMBURGUER 100% CARNE, PÃO BRIOCHE, CHEDDAR, CEBOLA CARAMELIZADA, BACON E MOLHO DA CASA.	14.00
LINGUINE DO MAR MASSA LINGUINE 100% SEMOLA DE TRIGO DURO, COM LULAS, MEXILHÃO E MOLHO DE TOMATE CASEIRO	15.00		

VEGAN

PARA PRATOS VEGANOS POR FAVOR
FALE COM O NOSSO STAFF.

EXTRAS.

SALADA VERDE COM LARANJA	3.50
BATATA FRITA	4.00
ARROZ BASMATI	3.50

SOBREMESAS.

CHEESECAKE COM CREME DE PIASTÁCIOS	7.00
TARTELETE DE GANACHE DE BRIGADEIRO E MOUSSE DE AMENDOIM	7.00
MOUSSE DE MANGA C/ CRUMBLE DE BOLACHA E RASPAS DE LIMA *VEGAN	5.50
CREME DE DOCE DE OVOS, GELADO DE NATAS E AMÊNDOAS TOSTADAS	6.50
PERA BÊBADA EM MOSCATEL E CANELA, GELADO DE BAUNILHA E CRUMBLE DE BOLACHA	5.50

PREÇOS EM EUROS // IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

FALE CONNOSCO SE É ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUMAS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS: CEREAIS COM GLÚTEN, CRÚSTACEOS, OVO, PEIXE,
AMENDOINS, SOJA, LEITE,
FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO, MULLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, TRIGO.
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA (INCLUINDO COUVERT) PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE
INUTILIZADO.

**COMIDA HONESTA
E BOAS VIBRAÇÕES**

QUARTA À DOMINGO

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO SÃO BEM-VINDOS NO
NOSSO TERRAÇO ABERTO



(SA-PÉ)
[BOTÂNICA] DESIGNAÇÃO DADA A
ALGUMAS
PLANTAS GRAMÍNEAS DO BRASIL, CUJOS
CAULES SECOS SÃO USADOS COMO
COBERTURA
DE CASAS.

CAFÉS

ESPRESSO	1.10
DUPLO ESPRESSO	2.00
MEIA DE LEITE	2.80
AMERICANO	1.70
CAPUCCINO	3.50
CHÁ	1.10

ÁGUAS

ÁGUA LUSO 500ML	2.50
PELEGRINI 750ML	5.00
CASTELO 250ML	2.20

BEBIDAS

COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO	2.20
NESTEA/ SPRITE/ FANTA	2.20
ÁGUA TONICA	2.30
COMPAL	2.00

CERVEJAS

HEINEKEN (IMPERIAL)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
ERDINGER (WEISSBIER)	4.50

SANGRIA DE ESPUMANTE

MARACUJÁ	21.00
FRUTOS VERMELHOS	19.00

COCKTAILS

BEBIDA DA CASA 500ML	9.50
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE LIMA	8.00
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE MARACUJÁ	8.20
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE KIWI	8.50
PIÑA COLADA	9.50
APEROL SPRITZ	8.50
GIN TONICO	10.00
NEGRONI	8.00
WHISKY COM ÁGUA DE COCO	10.00

NOSSA SELEÇÃO DE VINHOS

TINTO

REDE	DOURO	12
REDE RESERVA	DOURO	16
BOM MALANDRO	DOURO	16
NANA QUINTA DA LAPA	TEJO	18
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	ALENTEJO	19.5
HERDADE DO SOBROSO RES.	ALENTEJO	29

ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA	LISBOA	11
------------------	--------	----

BRANCO

LAPA SELECTION	DOURO	11
LAPA SAUVIG. BLANC	DOURO	17.5
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	TEJO	18.5
BARCA DO INF. RES.	DOURO	20

VERDE

VILACETINHO	VERDES	11
SOALHEIRO ALVARINHO	VERDES	17.5

ESPUMANTE

QUINTA DOS MONTEIRINHOS	11
S.ODMINGOS CHARDONNAY	17.5

PREÇOS EM EUROS // IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

FALE CONNOSCO SE É ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUMAS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS: CEREAIS COM GLÚTEN, CRÚSTACEOS, OVO, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO, MULLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, TRIGO. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA (INCLUINDO COUVERT) PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO.

HONEST FOOD &

GOOD VIBES

WEDNESDAY TO SUNDAY

PETS ARE WELCOME ON OUR OPEN TERRACE



(SA-PÉ)

[BOTANY] DESIGNATION GIVEN TO SOME

GRASSY PLANTS IN BRAZIL, WHOSE DRY STEMS

ARE USED AS COVERINGS FOR HOUSES.

COFFEE

ESPRESSO	1.10
DOUBLE ESPRESSO	2.00
CAFFE LATTE	2.80
AMERICANO	1.70
CAPUCCINO	3.50
TEA	1.10

WATER

ÁGUA LUSO 500ML	2.50
PELEGRINI 750ML	5.00
CASTELO 250ML	2.20

BEBIDAS

COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO	2.20
NESTEA/ SPRITE/ FANTA	2.20
ÁGUA TONICA	2.30
COMPAL	2.00

BEERS

HEINEKEN (DRAUGHT)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
ERDINGER (WEISSBIER)	4.50

SPARKLING WINE SANGRIA

MARACUJÁ	21.00
FRUTOS VERMELHOS	19.00

COCKTAILS

HOUSE COCKTAIL 500ML	9.50
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA LIME	8.00
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA PASSIONFRUIT	8.20
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA KIWI	8.50
PIÑA COLADA	9.50
APEROL SPRITZ	8.50
GIN TONICO	10.00
NEGRONI	8.00
WHISKY COM ÁGUA DE COCO	10.00

NOSSA SELEÇÃO DE VINHOS

TINTO

REDE	DOURO	12
REDE RESERVA	DOURO	16
BOM MALANDRO	DOURO	16
NANA QUINTA DA LAPA	TEJO	18
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	ALENTEJO	19.5
HERDADE DO SOBROSO RES.	ALENTEJO	29

ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA	LISBOA	11
------------------	--------	----

BRANCO

LAPA SELECTION	DOURO	11
LAPA SAUVIG. BLANC	DOURO	17.5
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	TEJO	18.5
BARCA DO INF. RES.	DOURO	20

VERDE

VILACETINHO	VERDES	11
SOALHEIRO ALVARINHO	VERDES	17.5

ESPUMANTE

QUINTA DOS MONTEIRINHOS	11
S.ODMINGOS CHARDONNAY	17.5

PREÇOS EM EUROS // IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

FALE CONNOSCO SE É ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUMAS DAS SEGUINTE SUBSTÂNCIAS: CEREAIS COM GLÚTEN, CRÚSTACEOS, OVO, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO, MULLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, TRIGO. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA (INCLUINDO COUVERT) PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO.