

◊ PÁTEO ◊

COUYERT (POR PESSOA) (V) (S) 3,6 €

PÃO DE AZEITONAS, BROA DE MILHO, PÃO ALENTEJANO, AZEITONAS GALEGAS MARINADAS, MANTEIGA DOS AÇORES E MANTEIGA FUMADA.

A GRANDE MARISCADA DO BAIRRO

(M) 130 € / 2 PESSOAS

GAMBAS COZIDAS, LAGOSTA NACIONAL, AMÊIJOAS À BULHÃO PATO, GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA, CARABINEIRO GRANDE GRELHADO COM MOLHO DO BAIRRO E ARROZ BRANCO.

NA MELHOR COMPANHIA:

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 85 €

⇒ MARISCOS E ENTRADAS ⇐

CAMARÃO TIGRE NAS BRASAS COM MOLHO DO BAIRRO (M) 21,5 €

GAMBA DA COSTA COM FLOR DE SAL (M) 14,25 € (150 G APROX.)

GAMBA COZIDA 150 G (M) 10,5 €

GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA (M) 19,5 € (250 G APROX.)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO (M) 24,5 € (250 G APROX.)

LAGOSTA NACIONAL (M) 125 € / KG

LAVAGANTE AZUL NAS BRASAS COM MOLHO DO BAIRRO (M) 115 € / KG

CARABINEIRO GRANDE GRELHADO COM MOLHO DO BAIRRO (M) 110 € / KG

TÁRTARO DE ATUM COM MARINADA PICANTE E CEBOLINHO 12 €

BERINGELA ASSADA COM TOMATE CEREJA CONFITADO E MANJERICÃO (V) 8 €

⇒ SUGESTÕES DE CHARCUTARIA ⇐

PRESUNTO PORCO PRETO (50 G) 10 €

PRESUNTO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 15 €

TÁBUA MISTA DE PORCO PRETO (COPITA, PAIOLA E LOMBO) (80 G) 15 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA PORTUGUESES 12 €

⇒ QUEIJOS E CHARCUTARIA ⇐

QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA (50 G) 5 €

QUEIJO DE OVELHA RESERVA - AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 6,5 €

QUEIJO DE AZEITÃO 250 G (UN.) 11 €

QUEIJO DE AZEITÃO PEQUENO (UN.) 6 €

QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE 4 MESES DE CURA (50 G) 3,5 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE 24 MESES DE CURA (50 G) 4,5 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL - AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 4,5 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL 50 MESES DE CURA

AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 9 €

QUEIJO DA ILHA DE SÃO MIGUEL (50 G) 4 €

QUEIJO DE NISA (UN.) 5 €

QUEIJO DE ÉVORA (UN.) 5 €

QUEIJO DE CABRA "GUILHERME" (50 G) 4 €

QUEIJO DE CABRA DA BEIRA BAIXA (50 G) 5 €

QUEIJO DE CABRA MEIA CURA DA 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 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES (CABRA, VACA, OVELHA) 10 €

PRESUNTO SERRANO GRAN RESERVA (50 G) 7 €

PRESUNTO BÍSARO (50 G) 8,5 €

COPITA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 8,5 €

PAIOLA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 11,5 €

LOMBO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 12 €

PAIO DE CACHAÇO ARTESANAL DO FUNDÃO (50 G) 7,5 €

⇒ SOPAS ⇐

SOPA RICA DE PEIXE E MARISCO (M) (S) 12,5 €

CREME AVELUDADO DE PEIXE E MARISCO COM EMULSÃO DE ALHO E AÇAFRÃO.

CREME DE LEGUMES DE ÉPOCA (V) 4,5 €

UMA SOPA GENEROSA E RECONFORTANTE PREPARADA COM OS LEGUMES MAIS FRESCOS.

⇒ PRATOS VEGETARIANOS ⇐

LEGUMES SALTEADOS (M) (V) 17,5 €

LEGUMES VARIADOS, SALTEADOS NO PONTO, COM UM PISO FRESCO DE MANJERICÃO.

CARIL VERDE DE GRÃO E LEGUMES (V) 19,5 €

CARIL VERDE DE LEGUMES CROCANTES E GRÃO SERVIDO COM ARROZ BRANCO.

⇒ SALADAS ⇐

SALADA DE FRANGO GRELHADO 14,5 €

MISTURA DE ALFACES, FATIAS DE PEITO DE FRANGO GRELHADO, CEBOLA ROXA, BACON, CORAÇÃO DE ALFACE, TOMATE, ABACATE EM GOMOS E VINAGRETA DE IOGURTE.

SALADA DE LEGUMES COM QUINOA (M) (V) 14,5 €

QUINOA, CORAÇÃO DE ALFACE GRELHADO, TOMATE ASSADO, AMÊNDOA TOSTADA, ABÓBORA ASSADA PARMESÃO E VINAGRETA DE LIMÃO.

SALADA NIÇOISE (S) 14,5 €

ALFACES, TATAKI DE ATUM, MAIONESE DE ANCHOVAS E ALHO, TOMATE, OVO COZIDO, FEIJÃO VERDE REDONDO, BATATA E CROÛTONS.

⇒ PRATOS DE PEIXE ⇐

ROBALO GRELHADO 31,5 €

TRANCHE DE ROBALO MUITO FRESCO, SERVIDO COM LEGUMES SALTEADOS E MANJERICÃO.

CARABINEIRO GRANDE GRELHADO (M) 39,5 €

CARABINEIRO GRELHADO NAS BRASAS, SERVIDO COM O NOSSO MOLHO DO BAIRRO E ACOMPANHADO COM ARROZ BRANCO E BATATAS FRITAS.

AÇORDA DE CAMARÃO (M) (S) 27 €

UM PRATO PORTUGUÊS IMPERDÍVEL:

GAMBAS, PÃO, ALHO, COENTROS, MALAGUETA E GEMA DE OVO.

ARROZ DE LAVAGANTE E CAMARÃO (M) 35,5 €

ARROZ MALANDRINHO COM LAVAGANTE, CAMARÃO, COENTROS, MALAGUETA, LIMA E MANJERICÃO.

LOMBINHOS DE BACALHAU COM BROA (S) 29 €

BACALHAU ASSADO COM CROSTA DE BROA E CHOURIÇO, EMULSÃO DE CEBOLADA E BATATAS A MURRO.

BACALHAU À BRÁS COM «AZEITONA EXPLOSIVA» 26 €

UM PRATO TRADICIONAL DE GRANDE SUCESSO: BACALHAU DESFIADO ENVOLVIDO EM CEBOLA COM BATATA-PALHA, OVOS, SALSA PICADA E AZEITONA EXPLOSIVA.

NUGGETS DE BACALHAU COM ARROZ DE TOMATE (S) 20 €

PEDAÇOS DE LOMBO DE BACALHAU ENVOLVIDOS EM POLME, FRITOS, SERVIDOS COM ARROZ DE TOMATE.

CAMARÃO SALTEADO (M) 28 €

COM ARROZ NEGRO E MAIONESE DE ALHO E KIMCHI.

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO COM ARROZ BRANCO (M) (S) 26 €

O MELHOR PEIXE E CAMARÃO NUM CLÁSSICO INCONTORNÁVEL DA GASTRONOMIA BRASILEIRA.

⇒ PRATOS DE CARNE ⇐

BIFE DO LOMBO 30 €

O MELHOR BIFE PREPARADO NAS BRASAS, SERVIDO COM BATATAS FRITAS E MOLHO DA CASA.

PICANHA MATURADA 26,5 €

SERVIDA COM ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO E FAROFA.

PLUMA DE PORCO ALENTEJANO 25 €

SERVIDA COM BATATA FRITA E SALADA DE TOMATE E COENTROS.

FRANGO "PIRI-PIRI" 16,5 €

SERVIDO COM BATATA FRITA, SALADA DE ALFACE E CEBOLA E CREME DE ABACATE.

CROQUETES COM ARROZ DE GRELOS (S) 18 €

CROQUETES DE NOVILHO COM ARROZ DE GRELOS

PASTÉIS LISBOA COM ARROZ DE GRELOS (S) 22 €

DOIS PASTÉIS DE MASSA TENRA, RECHEADOS COM NOVILHO SERVIDOS COM ARROZ DE GRELOS.

WELLINGTON-ROSSINI-AVILLEZ (S) 37 €

SERVIDO COM BATATA FRITA

⇒ SOBREMESAS ⇐

MIL-FOLHAS DE PASTEL DE NATA (V) (S) 8 €

MOSCATEL DE SETÚBAL BACALHÔA SUPERIOR - COPO 5 €

PAVLOVA DO BAIRRO 9,5 €

VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV - COPO 4,5 €

AVELÃ³ (M) (V) 8 €

VINHO DA MADEIRA BARBEITO BOAL 5 ANOS - COPO 7 €

BOLO DE CHOCOLATE DO BAIRRO (V) (S) 8 €

VINHO DE CARAVELAS VILLA OEIRAS - COPO 6 €

OU AGUARDENTE MACIEIRA XO - COPO 13 €

"MARACUJÁ" COM SORVETE DE COCO (V) 10 €

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - COPO 5,5 €

QUEIJO DA SERRA DOP (V) 9 €

VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS - COPO 8,5 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES (V) (S) 12 €

VINHO DA MADEIRA BLANDY'S HARVEST MALMSEY 2012 - COPO 8,5 €

FRUTA DA ÉPOCA (V) 6 €

FRUTA TROPICAL (ABACAXI, MANGA OU PAPAIA) (V) 7 €

⇒ BAIRRODOAVILLEZ.PT ⇐

(S) CONTÉM GLÚTEN (M) CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM (M) CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS (V) VEGETARIANO
O PÁTEO NÃO GARANTE QUE OS ALIMENTOS SERVIDOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM POTENCIAIS ALERGÉNIOS.

LOTAÇÃO: 120 LUGARES ◊ IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO TEM LIVRO DE RECLAMAÇÕES.
GRUPO JOSÉ AVILLEZ, S. A. ◊ NIF 509 311 865 ◊ RUA NOVA DA TRINDADE, N.º 18, 1.º ANDAR, 1200-303 LISBOA

◇ PÁTEO ◇

BREAD SERVICE (PER PERSON) (V) (S) 3,6 €
OLIVE BREAD, CORNBREAD, BREAD FROM ALENTEJO,
MARINATED GALEGA OLIVES, AZOREAN BUTTER AND SMOKED BUTTER.

BAIRRO'S SEAFOOD FEAST

(S) 130 € / 2 PEOPLE

BOILED PRAWNS, PORTUGUESE LOBSTER, BULHÃO PATO CLAMS,
PRAWNS WITH GARLIC AND CHILIES, GIANT RED SHRIMP
WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE AND WHITE RICE.

IN THE BEST OF COMPANY:

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 85 €

⇒ SEAFOOD AND APPETIZERS ⇐

GIANT TIGER PRAWN ON COALS
WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE (S) 21,5 €

COASTAL PRAWN WITH FLEUR DE SEL (S) 14,25 € (150 G APPROX.)

BOILED PRAWNS 150 G (S) 10,5 €

PRAWNS WITH GARLIC AND CHILI (S) 19,5 € (250 G APPROX.)

BULHÃO PATO CLAMS (S) 24,5 € (250 G APPROX.)

PORTUGUESE LOBSTER (S) 125 € / KG

BLUE LOBSTER ON COALS WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE (S) 115 € / KG

GIANT RED SHRIMP WITH BAIRRO'S SPECIAL SAUCE (S) 110 € / KG

TUNA TARTAR WITH SPICY MARINADE AND CHIVES 12 €

ROASTED AUBERGINE WITH CHERRY TOMATO CONFIT AND BASIL (V) 8 €

⇒ SUGESTÕES DE CHARCUTARIA ⇐

IBERIAN PORK DRY-CURED HAM (50 G) 10 €

ACORN-FED IBERIAN PORK DRY-CURED HAM (50 G) 15 €

SLICED IBERIAN PORK MIXED PLATTER
(COPITA, PAIOLA, AND LOIN) (80 G) 15 €

PORTUGUESE CHEESE AND CHARCUTERIE SELECTION 12 €

⇒ CHEESE AND CHARCUTERIE ⇐

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 SMALL (UN.) 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 (AZORES) CHEESE AGED FOR 50 MONTHS

REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G) 9 €

SÃO MIGUEL ISLAND (AZORES) CHEESE (50 G) 4 €

CHEESE FROM NISA (UN.) 5 €

CHEESE FROM ÉVORA (UN.) 5 €

"GUILHERME" 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 €

TERRINCHO CHEESE, FROM TRÁS-OS-MONTES (50 G) 4,5 €

CHEESE FROM IDANHA-A-NOVA (50 G) 3,5 €

PORTUGUESE CHEESE SELECTION (GOAT, COW, SHEEP) 10 €

"GRAN RESERVA" DRY-CURED HAM (50 G) 7 €

"BÍSARO" (PORTUGUESE PORK BREED) DRY-CURED HAM (50 G) 8,5 €

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 €

CURED PORK NECK PAIO SAUSAGE FROM FUNDÃO (50 G) 7,5 €

⇒ SOUPS ⇐

RICH FISH AND SEAFOOD SOUP (S) 12,5 €

VELVETY FISH AND SEAFOOD SOUP, WITH GARLIC AND SAFFRON EMULSION.

SEASONAL VEGETABLES SOUP (V) 4,5 €

SMOOTH AND COMFORTING SOUP PREPARED
WITH THE FRESHEST VEGETABLES.

⇒ VEGETARIAN DISHES ⇐

SAUTÉED VEGETABLES (S) (V) 17,5 €

DIFFERENT VEGETABLES SAUTÉED TO PERFECTION ON A FRESH BASIL BED.

CHICKPEAS AND VEGETABLES IN GREEN CURRY (V) 19,5 €

GREEN CURRY WITH CRUNCHY VEGETABLES
AND CHICKPEAS, AND WHITE RICE.

⇒ SALADS ⇐

GRILLED CHICKEN SALAD 14,5 €

LETTUCE MIX, SLICES OF GRILLED CHICKEN BREAST, RED ONION,
BACON, LETTUCE HEART, TOMATO, AVOCADO WEDGES
AND YOGHURT VINAIGRETTE.

ROASTED AND GRILLED VEGETABLES WITH QUINOA SALAD (S) (V) 14,5 €
QUINOA, GRILLED LETTUCE HEART, ROASTED TOMATO, TOASTED
ALMONDS, ROASTED PUMPKIN, PARMESAN AND LEMON VINAIGRETTE.

NIÇOISE SALAD (S) 14,5 €

LETTUCE, TUNA TATAKI, ANCHOVIES AND GARLIC MAYONNAISE, TOMATO,
BOILED EGG, GREEN BEANS, POTATOES AND CROÛTONS.

⇒ FISH DISHES ⇐

ROASTED SEABASS 31,5 €

VERY FRESH SEABASS TRANCHE SERVED WITH SAUTÉED
VEGETABLES AND BASIL.

GRILLED GIANT RED SHRIMP (S) 39,5 €

CHARCOAL-GRILLED GIANT RED SHRIMP SERVED
WITH OUR BAIRRO SAUCE, WHITE RICE AND FRENCH FRIES.

SHRIMP AÇORDA (S) (S) 27 €

MUST-TRY PORTUGUESE DISH: SHRIMP, BREAD, GARLIC,
CORIANDER, MALAGUETA CHILLI AND EGG YOLK.

LOBSTER AND SHRIMP RICE (S) 35,5 €

BROTHY RICE WITH LOBSTER AND SHRIMP, CORIANDER,
RED CHILLI PEPPER, LIME AND BASIL.

COD LOINS WITH CORNBREAD (S) 29 €

OVEN-BAKED COD WITH CORNBREAD AND CHORIZO CRUST,
"PUNCHED" POTATOES AND ONION EMULSION.

BRÁS-STYLE COD WITH "EXPLODING OLIVES" (S)
TRADITIONAL DISH: FLAKED COD MIXED WITH ONION, SHOESTRING
FRIES, EGGS, MINCED PARSLEY AND THE FAMOUS EXPLODING OLIVES.

COD NUGGETS WITH TOMATO RICE (S) 20 €

DEEP-FRIED COD SIRLOIN NUGGETS SERVED
WITH A BROTHY TOMATO RICE.

SAUTÉED SHRIMP (S) 28 €

WITH NERO RICE AND GARLIC AND KIMCHI MAYONNAISE.

FISH AND SHRIMP MOQUECA WITH RICE (S) (S) 26 €
THE BEST FISH AND SHRIMP IN AN UNAVOIDABLE CLASSIC
OF BRAZILIAN GASTRONOMY.

⇒ MEAT DISHES ⇐

EYE FILLET STEAK 30 €

THE BEST STEAK GRILLED OVER COALS,
SERVED WITH FRENCH FRIES AND HOUSEMADE SAUCE.

MATURED RUMP CAP 26,5 €

SERVED WITH RICE, BLACK BEANS AND FAROFA.

ALENTEJO PORK PLUME STEAK 25 €

SERVED WITH FRENCH FRIES AND, TOMATO AND CORIANDER SALAD.

FRANGO "PIRI-PIRI" 16,5 €

SPICY CHICKEN SERVED WITH FRENCH FRIES,
ONION AND LETTUCE SALAD, AND AVOCADO CREAM.

CROQUETTES WITH RAPINI RICE (S) 18 €

BEEF CROQUETTES SERVED WITH RAPINI RICE.

PASTEL LISBOA WITH RAPINI RICE (S) 22 €

TWO PORTIONS OF A TRADITIONAL SAVOURY PUFF PASTRY,
FILLED WITH STEWED BEEF, SERVED WITH RAPINI RICE.

WELLINGTON-ROSSINI-AVILLEZ (S) 37 €

SERVED WITH FRENCH FRIES.

⇒ DESSERTS ⇐

PASTEL DE NATA MILLE-FEUILLE (V) (S) 8 €

SETÚBAL MUSCAT BACALHÔA SUPERIOR - GLASS 5 €

BAIRRO'S PAVLOVA 9,5 €

PORT WINE QUINTA NOVA LBV - GLASS 4,5 €

HAZELNUTS (S) (V) 8 €

MADEIRA WINE BARBEITO BOAL 5 YEARS - GLASS 7 €

BAIRRO'S CHOCOLATE CAKE (V) (S) 8 €

CARCAVELOS WINE VILLA OEIRAS - GLASS 6 €
OU PORTUGUESE BRANDY MACIEIRA XO - GLASS 13 €

"PASSION FRUIT" WITH COCONUT SORBET (V) 10 €
CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - GLASS 5,5 €

SERRA CHEESE PDO (V) 9 €

PORT WINE GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS - GLASS 8,5 €

PORTUGUESE CHEESE SELECTION (V) (S) 12 €

MADEIRA WINE BLANDY'S HARVEST MALMSEY 2012 - GLASS 8,5 €

SEASONAL FRUIT (V) 6 €

TROPICAL FRUIT (PINEAPPLE, MANGO OR PAPAYA) (V) 7 €

⇒ BAIRRODOAVILLEZ.PT ⇐

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

SEATING CAPACITY: 120 PEOPLE ◇ ALL PRICES INCLUDE VAT AT THE CURRENT RATE. THIS RESTAURANT HAS A COMPLAINTS BOOK.
GRUPO JOSÉ AVILLEZ, 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)

Kinky Virgin 7 €
Maça, Gengibre, Erva Príncipe, Hortelã e Agave (0% Álcool)
Apple, Ginger, Lemongrass, Spearmint and Agave (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 Basílico 9,5 €
Gin Beefeater 24, Limão, Manjeriçã
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

Pisco Sour Maracujá e Manga 10 €
Pisco, Maracujá e Manga
Pisco, Maracujá and Mango

Mx-Ginger 7,5 €
Tequila Olmeca Reposado, Limão, Gengibre e Alecrim
Olmeca Reposado Tequila, Lemon, Ginger & Rosemary

🍸 Cocktails Atipicos • Atypical Cocktails 🍸

Cocktails em Jarro Cocktails in a Jug

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

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

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

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

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

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

🍺 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

Somersby (33 cl) 4,00 €
Sidra Premium Refrescante com baixa percentagem de álcool
Refreshing Premium Cider with a low alcohol percentage

🍷 Champanhe e Espumante 🍷 Champagne and Sparkling Wine

NV Filipa Pato 3B Blanc de Blancs, 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

2019 Soalheiro Allo "Alvarinho e Loureiro", Vinhos Verdes 5 € 18 €

2019 Quinta de Porrais, Douro 4,5 € 18 €

2019 Vallado Prima "Moscotel Galego", Douro 28 €

2019 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 22,50 €

2018 Quinta da Boa Esperança "Sauvignon Blanc", Lisboa 30 €

2019 Monte de Raposinha, Lisboa 27 €

2018 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 €

2018 Grainha Reserva, Douro 9 € 34 €

2017 José Avillez & Niepoort 10 € 39 €

2019 Quinta de Saes Tobias "Sercial", Dão 26 €

2015 Marquesa da Alorna Reserva, Tejo 56 €

2019 Casa Santos lima "Chardonnay", Lisboa 16,5 €

2018 Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Lisboa 37 €

2019 Bacalhôa "Chardonnay", Península de Setúbal 30 €

2018 Esporão Reserva, Alentejo 9 € 34,5 €

2018 Alento Reserva, Alentejo 35 €

2017 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 €

2018 Quinta do Vallado Reserva, Douro 57 €

2019 Guru, Douro 73 €

2018 Redoma Reserva, Douro 85 €

2018 Mirabilis Grande Reserva, Douro 89 €

2019 Nossa Calcário "Bical", Filipa Pato, Bairrada 57 €

1992 Quinta do Poço do Lobo "Arinto", Bairrada 85 €

2018 Quinta das Bageiras Pai Abel, Bairrada 92,5 €

2017 Quinta do Monte d'Oiro Reserva "Viognier", Lisboa 65 €

2018 Esporão Private Selection Reserva, Alentejo 85 €

2017 Procura, Vinhas Velhas, Susana Esteban, Alentejo 59 €

🍷 Vinho Rosé • Rose Wine 🍷

2017 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 €

2018 Quinta Nova Colheita Unoaked, Douro 6,5 € 26 €

2016 Pombal do Vesúvio, Douro 42 €

2017 Terras de São Miguel, Dão 18 €

2016 Quinta de Saes Tobias, Dão 6,5 € 26 €

2017 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 €

2017 Esporão 4 Castas, Alentejo 7 € 28 €

2015 Terrenus, Alentejo 36 €

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

2017 Quinta dos Murças Minas, Douro 7,5 € 29 €

2018 Grainha Reserva, Douro 9 € 36 €



MENU DE BEBIDAS DRINKS MENU

- 2017 José Avillez & Niepoort 10 € 42 €
2014 Quinta do Vallado "Touriga Nacional", Douro 57 €
2017 Pintas Character, Douro 62 €
2006 Quinta de Lemos D. Louise, Dão 37 €
2018 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 €
2014 Opaco "Sousão & Alicante Bouschet", Lisboa 48 €
2012 Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Lisboa 39 €
2019 Casal Santa Maria "Pinot Noir", Lisboa 65 €
2016 Quinta da Bacalhôa, Península de Setúbal 54,5 €
2018 Marquês de Borba Vinhas Velhas, Alentejo 36 €
2017 Esporão Reserva, Alentejo 9,5 € 42 €
2015 Procura, Vinhas Velhas, Susana Esteban, Alentejo 66,5 €

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

- 2016 Quinta da Leda, Casa Ferreirinha, Douro 90 €
2016 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 €
2016 Malhadinha, Herdade da Malhadinha, Alentejo 91 €
2014 Esporão Private Selection, Alentejo 180 €
2014 Julio B. Bastos "Alicante Bouschet", Alentejo 175 €

Vinho Generosos e Doces • Fortified and Sweet Wines

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

Gin Tónico • Gin & Tonic

- 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

- 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 €
Fragelico (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 €
Lagavulin 16 Year Old 17 €
Johnnie Walker Black Label (Escócia/Scotland) 9,5 €
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 (1 lt) 3,5 €
Vitalis Mineral Water
Água Mineral Pedras Salgadas (25 cl) 2,25 €
Sparkling Natural Mineral Water
Água Mineral Pedras Salgadas (50 cl) 4 €
Sparkling Natural Mineral Water
Água Tónica Schweppes (20 cl) 3 €
Schweppes Tonic Water
Água Tónica Fever Tree Indian (20 cl) 4 €
Fever Tree Indian Tonic Water
Fever Tree Ginger Beer 4,5 €
Ginger Ale 3 €
Coca-Cola (33 cl) 3,3 €
Coca-Cola Zero (33 cl) 3,3 €
Red Bull 4 €
Red Bull Sugarfree 4 €
Sprite (33 cl) 3,3 €
Guaraná Antarctica (33 cl) 3 €
Limonada Caseira 4 €
Housemade Lemonade
Sumo de Laranja Natural 4 €
Freshly-squeezed Orange Juice
Néctar de Abacaxi, Maçã ou Frutos Vermelhos 3 €
Pineapple, Apple or Red Berries Nectar
Ice tea (25 cl) 3 €
Lúcia-lima + Zimbro + Caroço 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