

◇ 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 (V) (G) 3,15 €
PÃO, BROA DE MILHO, AZEITONAS MARINADAS
E MANTEIGA DOS AÇORES

Charcutaria e Queijos

- SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES (CABRA, VACA, OVELHA) 13 €
- SELECÇÃO DE QUEIJOS E CHARCUTARIA PORTUGUESES 14,5 €
- TÁBUA MISTA PORCO PRETO (80 G) (COPITA, PAIOLA, LOMBO) 17,5 €

- QUEIJO SERRA DA ESTRELA (80 G) 9 €
- QUEIJO OVELHA RESERVA AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 10 €
- QUEIJO AZEITÃO 250 G (UN.) 17 €
- QUEIJO AZEITÃO PEQUENO 9 €
- QUEIJO ILHA SÃO JORGE 4 MESES DE CURA (50 G) 5,5 €
- QUEIJO ILHA SÃO JORGE 24 MESES DE CURA (50 G) 5,5 €
- QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE ARTESANAL AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 5 €
- QUEIJO ILHA DE SÃO JORGE 50 MESES DE CURA AFINAÇÃO MANTEIGARIA SILVA (50 G) 11 €
- QUEIJO ILHA SÃO MIGUEL (50G) 5,5 €
- QUEIJO NISA (UN.) 6 €
- QUEIJO ÉVORA (UN.) 6 €
- QUEIJO DE CABRA «GUILHERME» (50 G) 5,5 €
- QUEIJO DE CABRA BEIRA BAIXA (50 G) 6 €
- QUEIJO DE CABRA MEIA CURA VILA DE MELGAÇO (50 G) 8 €
- QUEIJO TERRINCHO TRÁS-OS-MONTES (50 G) 6 €
- QUEIJO IDANHA-A-NOVA (50 G) 5,5 €

- PRESUNTO PORCO PRETO (50 G) 12 €
- PRESUNTO BÍSARO (50 G) 10 €
- PRESUNTO SERRANO GRAN RESERVA (50 G) 8 €
- PRESUNTO DE PORCO ALENTEJANO BOLOTA 40 MESES DOP (50 G) 16,5 €
- CHOURIÇO DE PORCO PRETO (100 G) 8,5 €
- CHOURIÇO DE PORCO PRETO COM VINHO (100 G) 8,5 €
- CHOURIÇO PICANTE (100 G) 7,5 €
- LINGUIÇA DE PORCO PRETO (100 G) 8,5 €
- COPITA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 10 €
- PAIOLA PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 13 €
- LOMBO PORCO PRETO BOLOTA (50 G) 13 €
- PAIO PORCO PRETO DE BARRANCOS (50G) 7,5 €
- PAIO DE CACHAÇO ARTESANAL DO FUNDÃO (50 G) 9 €

Petiscos Frios

- AZEITONAS EXPLOSIVAS XL (2 UN.) (V) 3,5 €
- "CORNETTO" DE ATUM (G) 9 €
TEMAKI DE TARTARO DE ATUM COM SOJA PICANTE
- ESCABECHE DE BACALHAU 8 €
- HÚMUS DE TREMOÇO COM RASPAS DE LARANJA 6 €
- TÁRTARO DE PICANHA, TRUFA E PICKLES 10 €
- SALADINHA DE FAVAS COM OVO COZIDO E CHOURIÇO 6 €

Petiscos Quentes

- CROQUETES DE NOVILHO COM MOSTARDA TRUFADA (2 UN.) (G) 6 €
- PORTUGUESINHAS (2 UN.) (G) 7 €
MINI EMPADAS DE COZIDO À PORTUGUESA
- TACOS AL PASTOR 9 €
CARNE DE PORCO, MOLHO DE MALAGUETA CHIPOTLE,
ANANÁS E TORTILHA DE MILHO
- ALFACINHA DE BACALHAU CROCANTE, MAIONESE DE ALHO E MOLHO DE TOMATE PICANTE (G) 9 €
- ALFACINHA DE ALHEIRA COM OVO DE CODORNIZ E MOLHO DE TOMATE PICANTE 9 €

Entre Tachos & Frigideiras

- MOQUECA DE CAMARÃO (G) (G) 14,5 €
CAMARÃO COM LEITE DE CÔCO, ARROZ, CAJU E COENTROS
- GAMBAS COM ALHO E MALAGUETA (G) 14,5 €
- MÃOZINHAS DE VITELA COM GRÃO E ENCHIDOS 12,5 €
- ERVILHAS GUIADAS COM OVO ESCALFADO 12,5 €
- POLVO COM ALHO, MOLHO DE KIMCHI E BATATA-DOCE (G) 14,75 €
- CARIL VERDE DE LEGUMES E LENTILHAS COM ARROZ (V) 12,5 €
- BACALHAU LASCADO COM BROA, ALHEIRA E OVO ESTRELADO (G) 15 €

Em Bolo do Caco

- PREGO DO LOMBO À CASA COM MANTEIGA DE MOSTARDA E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA (G) 14 €
- BIFANA DE ATUM COM LEGUMES AVINAGRADOS E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA (G) 14 €
- HAMBÚRGUER VEGAN COM TOMATE, ALFACE, PICKLES, CREME DE ABACATE E BATATAS FRITAS C/ O MOLHO DA TABERNA (G) 12 €

Das Brasas (100g)

- PRESA DE PORCO PRETO COM FAROFA 17,5 €
- PORCO ALENTEJANO COM PIMENTÃO 17,5 €
- PICANHA MATURADA COM CREME DE ALHO FUMADO 17,5 €
- LOMBO DE VACA MATURADA 17,5 €
- NACO DE ATUM COM PISO DE MANJERICÃO 15 €

Acompanhamentos

- ARROZ BRANCO 2 €
- ARROZ DE ALHO 2,5 €
- BATATAS FRITAS COM MOLHOS DA TABERNA 4 €
- FEIJÃO PRETO GUIADO 4 €
- SALADA DE TOMATE 4 €
- ESPARGOS COM AZEITE DE MANJERICÃO E AZEITONAS 4 €

Sobremesas

- CHOCOLATE³ (V) 8 €
VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV 5 €
- CARAMELO SALGADO (V) (G) 8 €
VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS 7,5 €
- PUDIM DE AZEITE E MEL COM RASPAS DE LIMÃO (V) 8 €
AGUARDENTE MACIEIRA COLEÇÃO D'AUTOR 7,5 €
- PÃO DE LÓ DA TABERNA (V) (G) 8 €
VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV 5 €
- PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ (V) (G) 6 €
VINHO DO PORTO GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS 9 €
- FRUTA DA ÉPOCA (V) 6 €
- MANGA FATIADA (V) 7 €

BAIRRODOAVILLEZ.PT - @BAIRRODOAVILLEZ

(G) CONTÉM GLÚTEN (G) CONTÉM FRUTOS SECOS E AMENDOIM (G) CONTÉM MARISCOS E MOLUSCOS (V) VEGETARIANO

A TABERNA NÃO GARANTE QUE OS ALIMENTOS SERVIDOS NÃO TENHAM ENTRADO EM CONTACTO COM POTENCIAIS ALERGENÍOS.

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 N.º 3 DECRETO-LEI N.º 10/2015 DE 16/01.

UMA SUGESTÃO DE GRATIFICAÇÃO DE 7,5% SERÁ ADICIONADA À CONTA FINAL. SE DESEJAR INCLUI-LA NO PAGAMENTO, A MESMA SERÁ ENTREGUE À NOSSA EQUIPA.

LOTAÇÃO: 110 LUGARES • IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR. ESTE ESTABELECIMENTO TEM LIVRO DE RECLAMAÇÕES. GRUPO JOSÉ AVILIZ, 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) 3,15 €
BREAD, CORNBREAD, MARINATED OLIVES,
AND BUTTER FROM THE AZORES

✂️ Charcuterie and Cheeses

→ PORTUGUESE CHEESE SELECTION (GOAT, COW, SHEEP)	13 €
→ PORTUGUESE CHEESE AND CHARCUTERIE SELECTION	14,5 €
→ SLICED IBERIAN PORK MIXED PLATTER (80 G) (COPITA, PAIOLA, LOIN)	17,5 €

→ SERRA DA ESTRELA CHEESE (80 G)	9 €
→ RESERVE SHEEP CHEESE - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	10 €
→ CHEESE FROM AZEITÃO 250 G (UN.)	17 €
→ CHEESE FROM AZEITÃO PEQUENO	9 €
→ SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 4 MONTHS (50 G)	5,5 €
→ SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE AGED FOR 24 MONTHS (50 G)	5,5 €
→ HANDCRAFTED SÃO JORGE ISLAND (AZORES) CHEESE - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	5 €
→ SÃO JORGE ISLAND CHEESE AGED FOR 50 MONTHS - REFINEMENT BY MANTEIGARIA SILVA (50 G)	11 €
→ SÃO MIGUEL ISLAND (AZORES) CHEESE (50G)	5,5 €
→ CHEESE FROM NISA (UN.)	6 €
→ CHEESE FROM ÉVORA (UN.)	6 €
→ "GULHERME" GOAT CHEESE (50 G)	5,5 €
→ GOAT CHEESE FROM BEIRA BAIXA (50 G)	6 €
→ HALF MATURATION GOAT CHEESE FROM MELGAÇO (50 G)	8 €
→ TERRINCHO CHEESE, FROM TRÁS-OS-MONTES (50 G)	6 €
→ CHEESE FROM IDANHA-A-NOVA (50 G)	5,5 €

→ IBERIAN PORK DRY CURED HAM (50 G)	12 €
→ "BÍSARO" (PORTUGUESE PORK BREED) DRY-CURED HAM (50 G)	10 €
→ SERRANO GRAN RESERVA DRY-CURED HAM (50 G)	8 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK DRY-CURED HAM, AGED FOR 40 MONTHS PDO (50 G)	16,5 €
→ IBERIAN PORK CHORIZO (100 G)	8,5 €
→ IBERIAN PORK CHORIZO WITH WINE (100 G)	8,5 €
→ SPICY CHORIZO (100 G)	7,5 €
→ IBERIAN PORK LINGUIÇA CURED SAUSAGE (100 G)	8,5 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK COPITA (50 G)	10 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK PAIOLA (50 G)	13 €
→ ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN (50 G)	13 €
→ IBERIAN PORK PAIO SAUSAGE FROM BARRANCOS (50G)	7,5 €
→ CURED PORK NECK PAIO SAUSAGE FROM FUNDÃO (50 G)	9 €

✂️ Cold Snacks

→ XL EXPLODING OLIVES (2 UN.) (V)	3,5 €
→ TUNA "CORNETTO" (G)	9 €
→ TUNA TARTAR TEMAKI CONE WITH SPICY SOY	
→ CODFISH ESCABECHE	8 €
→ LUPIN HUMMUS WITH ORANGE ZEST	6 €
→ PICANHA TARTARE WITH TRUFFLE AND PICKLES	10 €
→ BROAD BEANS SALAD WITH BOILED EGG AND CHORIZO	6 €

✂️ Hot Snacks

→ BEEF CROQUETTES WITH TRUFFLED MUSTARD (2 UN.) (G)	6 €
→ PORTUGUESINHAS (2 UN.) (G)	7 €
→ PORTUGUESE "COZIDO" MINI PIE	
→ TACOS AL PASTOR	9 €
→ PORK WITH CHIPOTLE CHILIES SAUCE, PINEAPPLE AND CORN TORTILLA	
→ "ALFACINHA" WITH CRISPY COD, GARLIC MAYONNAISE AND SPICY TOMATO SAUCE (G)	9 €
→ "ALFACINHA" WITH CRISPY ALHEIRA SAUSAGE, QUAIL EGG AND SPICY TOMATO SAUCE	9 €

✂️ Between Pots and Frying Pans

→ SHRIMP MOQUECA (G) (G)	14,5 €
→ SHRIMP WITH COCONUT MILK, RICE, CASHEW AND CORIANDER	
→ PRAWNS WITH GARLIC AND CHILI (G)	14,5 €
→ VEAL TROTTERS "MÃOZINHAS" WITH CHICKPEAS AND CURED SAUSAGES	12,5 €
→ STEWED PEAS WITH POACHED EGG	12,5 €
→ OCTOPUS WITH GARLIC, KIMCHI SAUCE AND SWEET POTATO	14,75 €
→ LENTILS AND VEGETABLES GREEN CURRY WITH RICE (V)	12,5 €
→ FLAKED CODFISH WITH ALHEIRA SAUSAGE AND CORNBREAD CRUST AND FRIED EGG (G)	15 €

✂️ Made with Bolo do Caco Bread

→ TABERNA'S BEEFSTEAK SANDWICH WITH MUSTARD BUTTER AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	14 €
→ TUNA STEAK SANDWICH, VINEGARY VEGETABLES AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	14 €
→ VEGAN HAMBURGUER WITH TOMATO, LETTUCE, PICKLES, AVOCADO AND FRIES WITH TABERNA'S SAUCE (G)	12 €

✂️ From the Coals (100g)

→ IBERIAN PORK PRESA WITH FAROFA	17,5 €
→ ALENTEJO'S PORK WITH RED PEPPERS EMULSION	17,5 €
→ MATURED RUMP CAP WITH SMOKED GARLIC EMULSION	17,5 €
→ MATURED BEEF TENDERLOIN	17,5 €
→ TUNA STEAK WITH BASIL SAUCE	15 €

✂️ Side Dishes

→ WHITE RICE	2 €
→ GARLIC RICE	2,5 €
→ FRIES WITH TABERNA'S SAUCES	4 €
→ STEWED BLACK BEANS	4 €
→ TOMATO SALAD	4 €
→ ASPARAGUS WITH OLIVES AND BASIL OLIVE OIL	4 €

✂️ Desserts

→ CHOCOLAT ³ (V)	8 €
→ PORT WINE QUINTA NOVA LBV	5 €
→ SALTED CARAMEL (V) (G)	8 €
→ CARCAVELOS WINE VILLA OEIRAS	7,5 €
→ OLIVE OIL AND HONEY PUDDING WITH LEMON ZEST (V)	8 €
→ MACIEIRA COLEÇÃO D'AUTOR PORTUGUESE BRANDY	7,5 €
→ TABERNA'S SPONGE CAKE (V) (G)	8 €
→ PORT WINE QUINTA NOVA LBV	5 €
→ "PASTEL DE NATA" WITH COFFEE ICE-CREAM (V) (G)	6 €
→ PORT WINE GRAHAM'S TAWNY 20 YEARS	9 €
→ SEASONAL FRUIT (V)	6 €
→ SLICED MANGO (V)	7 €

✂️ BAIRODOAVILLEZ.PT - @ BAIRODOAVILLEZ ✂️

(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.

NO DISH, FOODSTUFF OR DRINK, INCLUDING APPETISERS, CAN BE CHARGED FOR IF NOT REQUESTED OR TOUCHED BY THE CUSTOMER.
ARTICLE 135 (3) OF DECREE-LAW NO. 10/2015 OF 16/01.

A SUGGESTED 7,5% GRATUITY WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL.
IF YOU WISH TO INCLUDE IT IN THE PAYMENT, IT WILL BE GIVEN TO OUR TEAM.

SEATING CAPACITY: 110 SEATS ◇ ALL PRICES INCLUDE VAT AT THE CURRENT RATE. THIS RESTAURANT HAS A COMPLAINTS BOOK.
GRUPO JOSÉ ÁVILLES 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 Laranja, Maracujá & Guaraná (0% Álcool) <i>Orange, Passionfruit & Guaraná (0% Alcohol)</i>	7,5 €
Basil Breeze Abacaxi & Manjeriçao (0% Álcool) <i>Pineapple & Basil (0% Alcohol)</i>	7,5 €
Ginger Cherry Cereja, Arando, Lima, Agave e Gengibre (0% Álcool) <i>Cherry, Cranberry, Lime, Agave and Ginger (0% Alcohol)</i>	7,5 €
A Nossa Caipirinha Cachaça Sagatiba, Lima <i>Sagatiba (Brazilian Rum), Lime</i>	8 €
Mojito "À Cantinho" Rum Havana Club Añejo Especial, Lima, Hortelã, Ingrediente Secreto <i>Havana Club Añejo Especial Rum, Lime, Peppermint, Secret Ingredient</i>	9,5 €
Margarita Clássica Tequila Olmeca Reposado e Limão <i>Olmeca Reposado Tequila and Lemon</i>	8 €
Primo Basilico Gin Beefeater 24, Limão, Manjeriçao <i>Beefeater 24 Gin, Lemon, Basil</i>	11 €
Pisco Sour Pisco Puro Quebranta, Limão e Angustura Bitter <i>Pisco Puro Quebranta, Lemon and Angustura Bitter</i>	11 €
Gaiato Gin Beefeater, Coentros, Limão e Gengibre <i>Beefeater Gin, Coriander, Lemon and Ginger</i>	12 €
Aperol Spritz Aperol, Espumante, Água Castello e Laranja <i>Aperol, Sparkling Wine, Sparkling Mineral Water and Orange</i>	12 €
The Mug Tequila Olmeca Altos Reposado, Lima, Gengibre & Espuma Caseira de Sabugueiro e Yuzo <i>Olmeca Altos Reposado Tequila, Lime, Ginger, Yuzo & Homemade Elderflower Foam</i>	14 €
Maria Cereja Mezcal Del Maguey Vida, Cereja, Arando, Lima, Agave e Gengibre <i>Del Maguey Vida Mezcal, Cherry, Cranberry, Lime, Agave and Ginger</i>	17 €
Jack Bock Jack Daniel's Old N°7, Fernet Branca e Super Bock Seleccção 1927 Dunkel <i>Jack Daniel's Old N°7, Fernet Branca and Super Bock Seleccção 1927 Dunkel</i>	14 €

Cocktails Atipicos • Atypical Cocktails

Cocktails em Jarro Pitcher Cocktails	1 L
Sangria Branca do Bairro Vinho Branco, Hortelã, Canela, Frutas Variadas, Vodka, Rum, Moscatel Bairro's White Wine Sangria <i>White Wine, Peppermint, Cinnamon, Assorted Fruits, Vodka, Rum, Moscatel Wine</i>	21 €
Sangria Tinta do Bairro Vinho Tinto, Hortelã, Canela, Frutas Variadas, Vodka, Rum, Moscatel Bairro's Red Wine Sangria <i>Red Wine, Peppermint, Cinnamon, Assorted Fruits, Vodka, Rum, Moscatel Wine</i>	21 €
Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos Sparkling Wine and Red Berries Sangria	26 €
Família Basilico A versão do Bairro para o clássico do Chiado Vinho Branco, Gin, Limão, Manjeriçao Bairro's version of a Chiado classic <i>White Wine, Gin, Lemon, Basil</i>	23 €
Touché Gin, St. Germain, Hortelã, Morango, Vinho Branco e Somersby <i>Gin, St. Germain, Spearmint, Strawberry, White Wine and Somersby</i>	23 €
El Lanzador Tequila, Cachaça, Pepino, Tangerina e Vinho Branco <i>Tequila, Cachaça, Cucumber, Mandarin and White Wine</i>	23 €

Cerveja Portuguesa • Portuguese Beer

Super Bock Original (20 cl)	2,7 €
Super Bock Original (40 cl)	5,25 €
Super Bock Stout (20 cl)	2,7 €
Super Bock Stout (40 cl)	5,25 €
Super Bock Sem Alcool Pilsener (33 cl) <i>Super Bock Pilsener Alcohol-Free Beer</i>	3,7 €

Super Bock Coruja Ipa (25 cl) Aromas tropicais, frutados e cítricos <i>Tropical, fruity and citric aromas</i>	4,75 €
--	--------

Super Bock Seleccao 1927 Dunkel (25 cl) Intensa, perfeita para pratos de carne <i>Intense, perfect with meat dishes</i>	4,75 €
--	--------

Super Bock Seleccao 1927 Weiss (25 cl) Corpo ligeiro, suave e refrescante, pouco amargo, boa acidez <i>Light-bodied, smooth and refreshing, low bitterness, good acidity</i>	4,75 €
---	--------

Somersby (33 cl) Sidra premium leve e refrescante <i>Light and refreshing premium cider</i>	4,25 €
--	--------

Champagne e Espumante Champagne and Sparkling Wine



Sidónio de Sousa Special Cuvée Rosé , Bairrada	10,5 €	41 €
Sidónio de Sousa Special Cuvée , Bairrada	10,5 €	41 €
Marquês de Marialva Baga Cuvée , Bairrada		78 €
Perrier-Jouet Grand Brut , Champagne	27 €	119 €
Perrier-Jouët Blason Rosé , Champagne		164 €
Perrier-Jouet Blanc des Blancs , Champagne		169 €
Perrier-Jouet Belle Epoque Brut Rosé , Champagne		450 €
Perrier-Jouet Belle Epoque Brut , Champagne		295 €
Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs , Champagne		650 €

Vinho Branco • White Wine

Jovens, Frutados e Elegantes Young, Fruity and Elegant

Soalheiro Allo "Alvarinho e Loureiro" , Vinhos Verdes		25 €
Ameal "Loureiro" , Vinhos Verdes	8 €	32,5 €
Quinta de Porrais , Douro	6,5 €	20 €
Marcos Hehn "Riesling" , Távora-Varosa		41 €
MOB Lote 3 , Dão		37 €
João Pato AKA Duckman , Bairrada		34 €
JA - Projecto José Avillez & Quinta do Monte d'Oiro , Lisboa	6,5 €	21 €
Casa Santos Lima "Chardonnay" , Lisboa		21 €
Horácio Simões Tradição "Boal" , Península de Setúbal		24 €
Esporão Colheita Bio , Alentejo	8 €	30,5 €
Monte de Raposinha , Alentejo		32,5 €

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

Anthea "Alvarinho" , Vinhos Verdes		32 €
Soalheiro Primeiras Vinhas "Alvarinho" , Vinhos Verdes		52,5 €
Grainha Reserva , Douro		39,5 €
CARM "Rabigato" , Douro	10 €	43 €
José Avillez & Niepoort , Douro	11 €	44 €
Avô António Reserva Encruzado , Dão		46 €
Arco d'Agueira , Bairrada	11 €	49 €
Quinta da Boa Esperança Arinto , Lisboa	8 €	31,5 €
Quinta Varzea da Pedra "Ferna Pires" , Lisboa		38 €
Quinta das Cerejeiras Grande Reserva , Lisboa		41 €
Bacalhã "Chardonnay" , Península de Setúbal		34,5 €
Esporão Reserva , Alentejo	10 €	43 €
Alento Reserva , Alentejo		38 €
Howard's Folly Sonhador , Alentejo	10,5 €	45 €

Genuínos, Envolventes e com Sabores Distintos Genuine and Enthralling with Distinguished Flavours

Soalheiro Terramatter "Alvarinho" , Vinhos Verdes		52,5 €
Quinta do Vallado Reserva , Douro		63 €
Quinta de São José, Flor de São José Reserva , Douro		63 €
Pacheca Grande Reserva , Douro		74,5 €
Guru , Douro		80 €
Redoma Reserva , Douro		93,5 €
Quinta da Pellada Encruzado Late Release , Dão		94,5 €
Kompassus Private Collection , Bairrada		84 €
Marquesa da Alorna Reserva , Tejo		73,5 €
Quinta do Monte d'Oiro Reserva "Viognier" , Lisboa		71,5 €
Quinta do Pinto "Arinto" Limited Edition , Lisboa		71,5 €
Esporão Private Selection Reserva , Alentejo		93,5 €
Procura, Vinhas Velhas, Susana Esteban , Alentejo		75,5 €
Verdelho O Original, António Maçanita , Açores		59 €

Vinho Rosé • Rosé Wine

JA - Projecto José Avillez & Quinta do Monte d'Oiro , Lisboa	6,5 €	21 €
Quinta do Poço do Lobo "Baga & Pinot Noir" , Bairrada		54,5 €
Howard's Folly Sonhador , Alentejo	10,5 €	45 €

Vinho Tinto • Red Wine

Jovens, Frutados e Fáceis de Degustar Young, Fruity and Easy to Drink

Quinta Nova Colheita Unoaked , Douro	7,5 €	33 €
Pombal do Vesúvio , Douro		46 €
Terras de São Miguel , Dão		21 €
Quinta de Saes Tobias , Dão	8 €	31 €
Casa de Saima Baga Tonel 10 , Bairrada		33 €
JA - Projecto José Avillez & Quinta do Monte d'Oiro , Lisboa	6,5 €	21 €
Quinta Varzea da Pedra Colheita , Lisboa		33 €
Quinta do Sanguinhal "Touriga Nacional & Syrah" , Lisboa		24,5 €
Herdade do Cebolal Palhete , Península de Setúbal	8 €	31,5 €
Alento , Alentejo		27,5 €
Esporão Colheita Bio , Alentejo	8 €	32,5 €
Terrenus , Alentejo		40 €
Morgado do Quintão Clarete , Algarve		42 €



MENU DE BEBIDAS DRINKS MENU



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

		
	15 CL	75 CL
Quinta dos Murças Minas, Douro	8,5 €	32 €
Grainha Reserva, Douro		41 €
José Avillez & Niepoort, Douro	11 €	46 €
Quinta do Vallado "Touriga Nacional", Douro		63 €
Quinta do Monte Xisto Órbita, Douro		70 €
Pintas Character, Douro		73,5 €
Pacheca Grande Reserva "Tinta Roriz", Douro		77 €
Menino Afonso, Dão		32 €
Taboadella Reserva Afrocheiro, Dão		50 €
Taboadella Reserva Jaen, Dão		50 €
Post-Quercus, Filipa Pato, Bairrada	12 €	52,5 €
Quinta Vale de Fornos Reserva "Syrah", Tejo	8,5 €	35 €
Casa Cadaval "Pinot Noir", Tejo		48 €
Castelão by Chocapalha, Lisboa		33,5 €
Vinha Teimosa, Vale da Capucha, Lisboa		42 €
Opaco "Sousão & Alicante Bouschet", Lisboa		52,5 €
Quinta da Bacalhôa, Península de Setúbal		60 €
Marquês de Borba Vinhas Velhas, Alentejo		42 €
Esporão Reserva, Alentejo	10 €	49 €
Procura, Vinhas Velhas, Susana Esteban, Alentejo		87 €

Genuínos, Envolventes e com Sabores Distintos Genuine and Enthralling with Distinguished Flavours

Quinta da Leda, Casa Ferreirinha, Douro		96 €
Chryseia, Douro		178,5 €
Quinta do Monte Xisto, Douro		136,5 €
Charme, Niepoort, Douro		152 €
Quinta do Vale Meão, Douro		426 €
Quinta da Pellada, Dão		124 €
Luís Pato Quinta do Moinho, Bairrada		103 €
Tributo, Tejo		83 €
Casal Santa Maria "Pinot Noir", Lisboa		77 €
Quinta do Monte d'Oiro Reserva "Syrah", Lisboa		136,5 €
Howard's Folly Reserva, Alentejo		94,5 €
Malhadinha, Herdade da Malhadinha, Alentejo		103 €
Marias da Malhadinha, Alentejo		296 €
Pêra Manca, Alentejo		1050 €
Esporão Private Selection, Alentejo		168 €
Julio B. Bastos "Alicante Bouschet", Alentejo		184 €

Vinho Generosos e Doces *Fortified and Sweet Wines*

		
	6 CL	
Soalheiro "Alvarinho" Dócil, Vinhos Verdes (75 cl)	9 €	47 €
Dry White Port Wine, Douro (75 cl)	5 €	27 €
Colheita Messias, Douro (75 cl)	20 €	300 €
Graham's Tawny 20 anos, Douro (75 cl)	9 €	115 €
Niepoort Dee 10 anos, Douro (75 cl)	5 €	45 €
Dow's Quinta Bomfim Vintage, Douro (75 cl)	8,5 €	70 €
Quinta Nova LBV, Douro (75 cl)	5 €	50 €
Villa Oeiras Superior, Carcavelos, Lisboa (75 cl)	7,5 €	70 €
Late Harvest Casa Santos Lima, Colheita tardia, Lisboa (37,5 cl)	6 €	30 €
Bacalhôa Moscatel de Setúbal Superior 10 anos, P. Setúbal (75 cl)	7 €	60 €
Barbeito 5 ano "Boal", Madeira (50 cl)	8 €	70 €

Gin Tónico • Gin & Tonic

	5 CL
Beefeater (Inglaterra/England)	10 €
Hendrick's (Escócia/Scotland)	11 €
Beefeater 24 (Inglaterra/England)	13 €
Plymouth (Inglaterra/England)	13 €
Monkey 47 (Alemanha/Germany)	17 €

Água Tónica Schweppes Selection Lemon & Quinino – incluída no preço base
Schweppes Selection Lemon & Quinino Tonic Water – included in the base price

Aperitivos e Vermutes • Apéritifs & Vermouths

Carpano Clássico Rosso (Itália/Italy)	6 €
Carpano Punt e Mes (Itália/Italy)	6 €
La Quintinye Rouge Vermouth Royal (França/France)	8,5 €
Noilly Prat Dry (França/France)	7 €
Campari (Itália/Italy)	7 €

Vodka

Absolut (Suécia/Sweden)	8 €
Grey Goose (França/France)	16 €
Absolut Elyx (Suécia/Sweden)	16 €

Rum

Havana Club Añejo Especial (Cuba)	8 €
Havana Club Añejo 7 Años (Cuba)	10 €
Havana Club Selección de Maestros (Cuba)	15 €

Tequila & Mezcal

Olmeca Reposado (Mexico)	8 €
Olmeca Altos 100% Agave Plata (Mexico)	13 €
Olmeca Altos 100% Agave Reposado (Mexico)	14 €
Olmeca Altos 100% Agave Añejo (Mexico)	15 €
Mezcal Verde Momento (Mexico)	11 €
Mezcal Del Maguey Vida (Mexico)	17 €

Cognac & Brandy

Macieira Coleção D'autor (Portugal)	7,5 €
Macieira XO (Portugal)	14,5 €
Palácio da Brejoeira Bagaceira (Portugal)	14,5 €
Martell VSOP (França/France)	14,5 €
Martell XO (França/France)	30 €
Aguardente Velha Quinta de São Francisco XO (Portugal)	12 €

Licor • Liqueur

Amarguinha / Bitter Almond Liqueur (Portugal)	5,5 €
Licor Beirão / Distilled Seeds and Herbs Liqueur (Portugal)	6,5 €
Macieira Cream (Portugal)	5,5 €
Bénédictine (França/France)	5,5 €
Limoncino (Itália/Italy)	5,5 €

Whisky

Jameson (Irlanda/Ireland)	7,5 €
Jameson Caskmates (Irlanda/Ireland)	8,5 €
Jameson Crested (Irlanda/Ireland)	10,5 €
Jameson 18 Year Old Limited Reserve (Irlanda/Ireland)	26 €
The Glenlivet Founder's Reserve (Escócia/Scotland)	13 €
The Glenlivet 15 Year Old French Oak Reserve (Escócia/Scotland)	15 €
The Glenlivet 18 Year Old (Escócia/Scotland)	21 €
Johnnie Walker Red Label (Escócia/Scotland)	7 €
Chivas Regal Extra (Escócia/Scotland)	12 €
Chivas Regal 12 Years Old (Escócia/Scotland)	10 €
Chivas Regal 18 Years Old (Escócia/Scotland)	17 €
Chivas Regal Royal Salute 21 Years Old (Escócia/Scotland)	31 €
Chivas Regal 25 Years Old (Escócia/Scotland)	49 €
Jack Daniel's Old N°7 (Estados Unidos/United States)	8 €
Bulleit Bourbon (Estados Unidos/United States)	10 €
Bulleit Rye (Estados Unidos/United States)	10 €
Nikka Form the Barrel (Japão/Japan)	16 €
Mars Kasei (Japão/Japan)	15 €

Águas e Soft Drinks • Water and Soft Drinks

Água Mineral Vitalis (75 cl)	3,7 €
Vitalis Mineral Water	
Água Mineral Pedras Salgadas (25 cl)	2,5 €
Sparkling Natural Mineral Water	
Água Mineral Pedras Salgadas (50 cl)	4,2 €
Sparkling Natural Mineral Water	
Água Tónica Schweppes Selection (20 cl) (Limão & Quinino, Toque de Lima ou Hibiscus)	4,2 €
Schweppes Selection Tonic Water (Lemon & Quinino, Lime Touch or Hibiscus)	
Ginger Ale Schweppes Selection (20 cl)	4,2 €
Ginger Beer Schweppes Selection (20 cl)	4,5 €
Coca-Cola (33 cl)	3,5 €
Coca-Cola Zero (33 cl)	3,5 €
Sprite (33 cl)	3,5 €
Guaraná Antarctica (33 cl)	3,5 €
Limonada Caseira (30 cl)	5 €
Housemade Lemonade	
Sumo de Laranja Natural (30 cl)	5 €
Freshly-squeezed Orange Juice	
Néctar de Abacaxi, Maçã ou Frutos Vermelhos (20 cl)	3,5 €
Pineapple, Apple or Red Berries Nectar	
Ice tea (25 cl)	3,5 €
Lúcia-lima + Zimbri + Carçoço de Pêssego	
Lemon Verbena + Juniper + Peach Stone	

Café, Chá e Infusões • Espresso, Tea and Infusions

Café Espresso / Espresso	2,2 €
Café Duplo / Double Espresso	3,7 €
Decafeinado / Decaffeinated Espresso	2,2 €
Cappuccino	4,5 €
Chá Verde Gorreana (Açores) / Gorreana Green Tea (Azores)	3,7 €
Chá Preto Gorreana (Açores) / Gorreana Black Tea (Azores)	3,7 €
Infusões Soalheiro / Soalheiro Infusion	3,7 €
Tomilho-limão, Cidreira, Lúcia-lima, Hortelã Verde ou Hortelã Pimenta Chocolate Lemon Thyme, Lemon Balm, Lemon Verbena, Spearmint or Chocolate Mint	