



SNACKS

A PARTIR DAS 18H

Hummus

c/ cenoura e aipo

Batata

c/ molho Kimchi e/ou alho negro

Croquetes de Vaca

c/ gengibre e soja

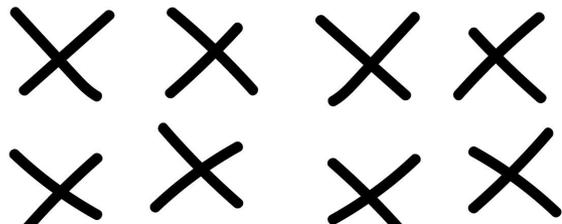
3 UNIDADES 4€ 6 UNIDADES 6€

Prego de Lombo em Bolo de Caco

c/ mostarda composta

Katsu Sando Veggie em Brioche

c/ salada de ovo/ couve/ cogumelos teriyaki



PRATOS

A PARTIR DAS 19.30H

4€ Linguini

c/ molho verde, burrata, chilli crisp

9.5€

4€ Pica-Pau

de atum com camarão e pico de gallo

13€

Tortilha à Espanhola

de tomate seco e paprika fumada

8.5€

9€ SOBREMESAS

7€ A PARTIR DAS 19.30H

Bolo de Chocolate

c/ Creme Fraiche

4€

Pavlova de Citrinos

c/ manjerição e amêndoa

4€

VINHOS

UMA SELEÇÃO DE VINHOS NACIONAIS BIODINÂMICOS, COM PRODUÇÕES EM SINTONIA COM A NATUREZA, RESPEITANDO O ECOSISTEMA E CONFERINDO-LHES PROPRIEDADES ÚNICAS.

BRANCOS

Diálogo Branco 11% VOL, DOURO, 2021 **3.5€** 13€
Um branco versátil e atraente da Niepoort, muito fresco e com notas cítricas e de fruta de árvore.

Quinta D'Amares Alvarinho 12.5% VOL, VERDE, 2022 14€
Um Alvarinho premiado, muito floral e delicado no aroma. Fresco e frutado, de perfil leve e com final de boca muito longo e fino.

Pormenor Branco 12.5% VOL, DOURO, 2022 **5.5€** 19€
Um novo clássico do Douro. Muito equilibrado, fino, acidez crocante e com notas cítricas. Nasce de vinhas velhas e com pouca intervenção.

TINTOS

Quinta dos Castelares 14% VOL, DOURO, 2021 **3.5€** 11€
Do Douro Superior, com vinhas em agricultura biológica, é produzido com as castas tradicionais do Douro. Um tinto com presença, bom volume de boca, muito elegante e gastronómico.

Coelheiros Tinto 13.5% VOL, ALENTEJO, 2021 19€
Uma casa icónica da região de Évora, com frescura e muita complexidade. Com notas predominantes de fruta preta, é ideal para acompanhar pratos de carne e queijos.

Xisto Ilimitado 13% VOL, DOURO, 2020 21€
Douro com DNA de Luís Seabra. Vibrante e fresco, é um vinho com boa intensidade e complexidade, marcando-se pelas notas terrosas e de frutos vermelhos.

ROSÉ

Muxagat Rosé 13.5% VOL, DOURO, 2020, 16€
Um rosé muito gastronómico, de perfil seco, fresco e com boa acidez. Harmonioso com sabores delicados, libertando as suas notas de frutos.

ESPUMANTES

Quinta d'Amares Espumante 12.5% VOL, VERDE 16€
100% casta Arinto e com 9 meses de estágio, é um bruto com bolha fina e persistente.

NATURAIS

Drink Me Nat Cool TINTO, 11% VOL, BAIRRADA, 2021, **5.5€*** 19€
Um vinho tão leve e fresco quanto funky e divertido. Produzido com mínima intervenção.
*(apenas servido a copo à 6a e sábado)

João Pato PetNat ESPUMANTE, 11.5% VOL, PORTUGAL, 2022, 22€
Um clássico dos PetNats. Fresco, com boa acidez e muito crocante, é perfeito na companhia de petiscos.

CERVEJAS E COCKTAILS

AFIXADAS NO BALCÃO

BEBIDAS

CAFETARIA

CAFÉ 100% ARABICA (50% BRASIL E 50% PERU) DE TORRAGEM EQUILIBRADA; NOTAS DE BAUNILHA, CHOCOLATE LEITE E FLORAL.

Expresso 1.50€
Descafeinado 1.50€
Expresso duplo 2€

CHÁS E INFUSÕES

(PREÇO POR DOSE)

Gengibre + erva-príncipe + laranja 1.80€
Funcho + camomila + gengibre 1.80€
Frutos variados 1.80€
Preto 1.80€

ÁGUA E REFRIGERANTES

Água 0,33L 1.00€
Água das pedras 2.00€
Coca cola 330ml 2.50€
Iced Tea 330ml 2.50€
Why not soda ROMÃ & PEPINO 3.00€
Somersby 3.00€

PEDIDOS
FEITOS
AO BALCÃO

