



## 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

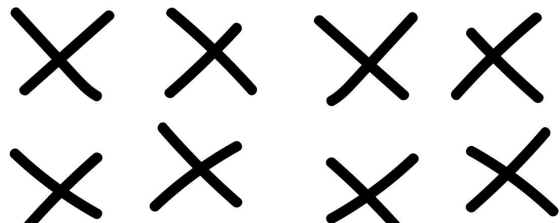
3 UNIDADES 4€ 6 UNIDADES 6€

### 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

