

COUVERT

SOURDOUGH BREAD <i>PADARIA ARTESANAL "O BICHO"</i>	3€
SEASONED OLIVES / AZORES BUTTER / OLIVE OIL SELECTION	P/ PAX

FROM OUR BAR

COLD CUTS / PRICE PER 50G

"BARRANCOS" CURED HAM RESERVE <i>CASA DO PORCO PRETO</i>	9,5€
"BARRANCOS" LOIN "PAIO" <i>CASA DO PORCO PRETO</i>	4,5€
3 MONTH AGED CHEESE <i>SENRASDIARY</i>	5€
CREAMY COW CHEESE <i>SENRASDIARY</i>	5,5€

COLD STARTERS

SPICY TUNA PÂTÉ <i>MINERVA</i>	5,5€
SPICY MACKEREL PÂTÉ <i>MINERVA</i>	5,5€
RESERVED SARDINE W/ PEPPER PURÉE & CHIVES <i>MINERVA</i>	8€
MINI "BOLAS DE BERLIM" W/ CURED HAM & SERRA CHEESE <i>2UNI</i>	8,5€

FROM OUR KITCHEN

INDIVIDUAL

CODFISH CAKE W/ PARSLEY AND VINEGAR MAYO	2,5€
COCKLE "RISSOL" W/ CUTTLEFISH INK	2,5€
VEAL "CROQUETTE" W/ MOSTARD SAUCE	2,5€

TO SHARE

"PASTELÃO DE PETINGA"	8,5€
SMOKED COD CARPACCIO	14,5€
PORTUGUESE SAUSAGE "ALHEIRA" W/ FRIED EGG AND SAUTÉED GREENS	9,5€
VEAL CARPACCIO, FRENCH FRIES & BLACK TRUFFLE MAYO	14€
PORTUGUESE BEEF STYLE "PICA PAU"	13€

MAIN DISHES

COD LOIN, CORNBREAD "MIGAS", OVEN-ROASTED POTATOES & SAUTÉED GREENS	21,5€
"LAGAREIRO-STYLE" OCTOPUS	24€
BUTCHER'S CUT STEAK, FRIED EGG & FRIES	17€
STEAK À POIVRE	17,5€
IBERIAN PORK CHEEKS WITH MASHED POTATOES	18€

PREMIUM CUTS / INCLUDES 2 SIDE DISHES

VEAL STEAK <i>± 600gr</i>	42€
PORTUGUESE CROSSBRED RIB STEAK <i>± 800gr</i>	48€
BIG SQUID FROM AZORES <i>PRICE PER KG</i>	58€

SIDE DISHES

CAROLINO WHITE RICE	3,5€	SEASONAL VEGETABLES	4€
FRENCH FRIES / OVEN-ROASTED POTATOES	3,5€	MASHED POTATOES	4€
LETTUCE, ONION & TOMATO SALAD	3,5€	FRIED EGG	1,5€

— SOBREMESAS —

DESSERTS

SELEÇÃO DE FRUTA DA ÉPOCA

SEASONAL FRUIT SELECTION

5,5€

LEITE CREME QUEIMADO NA MESA

PORTUGUESE "CRÈME BRÛLÉE"

6€

RABANADA

C/ REDUÇÃO DE VINHO DO PORTO E GELADO

FRENCH TOAST W/ PORT WINE REDUCTION AND
ICE CREAM

6€

PÃO DE LÓ

HÚMIDO C/ GELADO DE QUEIJO DA SERRA

PORTUGUESE SPONGE CAKE "PÃO DE LÓ"

W/ QUEIJO DA SERRA ICE CREAM

7€

DOCE P4

C/ MOUSSE DE CHOCOLATE, CHANTILLY,
CAMELO SALGADO E CRUMBLE

HOMEMADE DESSERT W/ CHOCOLATE MOUSSE,
CREAM, SALTED CARAMEL AND BISCUIT CRUMBLE

7€

P4 NA BAIXA

P4 NA BAIXA



ESPUMANTE / CHAMPAGNE

QUINTA DO GRADIL BRUT NATURE	LISBOA	25
FILIPA PATO BLANC DE BLANCS 3B	BAIRRADA	32
VERTICE ROSÉ	DOURO	38
COLINAS BRUT NATURE	BAIRRADA	42
VERTICE MILLÉSIMÉ	DOURO	48
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	REIMS, FRANCE	95

VINHO ESPUMANTE A COPO

QUINTA DO GRADIL BRUT NATURE	7,5
------------------------------	-----

VINHO ROSÉ

ROSÉ WINE

RESTRITO ROSÉ	DOURO	28
BELLA ÉLÉGANCE ROSÉ PINOT NOIR	DÃO	35
KOPKE WINEMAKER'S COLLECTION	DOURO	42

VINHO A COPO

RESTRITO ROSÉ	7,5
---------------	-----

VINHO BRANCO

WHITE WINE

SÃO LUIZ BY KOPKE	DOURO	18
MUROS ANTIGOS ESCOLHA LOUREIRO	VINHO VERDE	21
QUINTA DA DEVESA	DOURO	22
OPTA ENCRUZADO	DÃO	24,5
VALE D. MARIA SUPERIOR	DOURO	25
CHAFELEIRO ALVARINHO	VINHO VERDE	27
QUINTA DO CRASTO	DOURO	28
HERDADE DE GROUS	ALENTEJO	29
CARM RESERVA	DOURO	31
ESPORÃO RESERVA	ALENTEJO	34
ROYAL PALMEIRAS	VINHO VERDE	39

VINHO A COPO

SERVIÇO	5
PREMIUM	7,5

VINHO TINTO

RED WINE

SÃO LUIZ BY KOPKE	DOURO	18
QUINTA DA DEVESA	DOURO	22
CASA DE SANTAR	DÃO	24,5
VALE D. MARIA SUPERIOR	DOURO	25
QUINTA DA MIMOSA	SETÚBAL	27
QUINTA DO CRASTO	DOURO	28
HERDADE DE GROUS	ALENTEJO	29
CARM RESERVA	DOURO	31
ESPORÃO RESERVA	ALENTEJO	35
ROQUETTE & CAZES	DOURO	42
TAPADA DE CHAVES	ALENTEJO	52

VINHO A COPO

SERVIÇO	5
PREMIUM	7,5

VINHO DO PORTO

VINHO A COPO

PORT WINE

KOPKE DRY WHITE	5
PORTO BARROS TAWNY	6
KOPKE LBV (LATE BOTTLED VINTAGE)	6,5
KOPKE TAWNY 10 ANOS	7,5
KOPKE WHITE 10 ANOS	8,5
QUINTA DO VALE MEÃO 10 ANOS	11
ROYAL OPORTO 20 ANOS	14

SANGRIA

COPO	7,5
JARRO	28

CERVEJA / SIDRA

BEER / CIDER

CERVEJA HEINEKEN	2,5
CERVEJA PRETA BOHEMIA BOCK	2,5
SIDRA DE MAÇA BANDIDA DO POMAR	4,5

LICORES / DESTILADOS

LIQUOURS / SPIRITS

AMARGUINHA	LICOR	7,5
LICOR BEIRÃO	LICOR	7,5
CRF	BRANDY	7,5
BEEFEATER	GIN	10
HENDRICKS	GIN	12
MONKEY 47	GIN	14
ABSOLUT	VODKA	10
BELVEDERE	VODKA	12
JAMESON	WHISKY	10
BLACK LABEL	WHISKY	12
HAVANA SPECIAL	RUM	10
OLMECA REPOSADO	TEQUILA	10

OUTROS

SOFT DRINKS

ÁGUA SEM GÁS / COM GÁS	2
LIMONADA	2,5
SUMOS / REFRIGERANTES	2,5
CAFÉ / CHÁ	1,5