



## Couvert COUVERT

**SELEÇÃO DE PÃO, MANTEIGA / PATÊ E AZEITONAS MARINADAS** 5  
SELECTION OF BREAD, BUTTER / PÂTÉ, MARINATED OLIVES  
(SUJEITO A ALTERAÇÕES / SUBJECT TO CHANGE)

## Entradas para Partilhar... ou não STARTERS

**BURRATA** 13  
CREMOSA BURRATA COM PÓ DE AZEITONA, PRESUNTO, COMPOTA DE TOMATE, TEXTURAS DE TOMATE, MANJERICÃO  
CREAMY BURRATA WITH BLACK OLIVE POWDER, RAW HAM, TOMATO JAM, TOMATO TEXTURES, BASIL.

**“STEAKTARTAR”** 13.5  
CARNE DE NOVILHO PICADA À FACAS COM MOLHO ESPECIAL, MAYO DE TRUFAS NEGRAS, GEMA DE OVO CURADA E PICKLES DE BETERRABA  
SIRLOIN MEAT WITH SPECIAL SAUCE, BLACK TRUFFLE MAYO, CURED EGG YOLK, AND HOMEMADE BEET PICKLES

**CEVICHE DE PEIXE BRANCO** 14  
PEIXE BRANCO MARINADO COM “LECHE DE TIGRE” DE JALAPEÑOS, MILHO FRITO E BATATA DOCE  
WHITE FISH CEVICHE MARINATED WITH JALAPEÑOS “LECHE DE TIGRE”, FRIED CORN AND SWEET POTATOES

**TÁRTARO DE ATUM** 14  
ATUM COM ÓLEO DE SÉSAMO TOSTADO, CREME DE ABACATE, ALGAS WAKAME E REDUÇÃO DE PONZU.  
TUNA TARTARE WITH TOASTED SESAME OIL, AVOCADO CREAM, WAKAME SEAWEED AND PONZU REDUCTION

**CROQUETES DE RUBIA GALEGA** 3 UNI. 9  
CROQUETES DE NOVILHO COM AIOLI DE PIMENTOS, SALSA BRAVA, COMPOTA CASEIRA DE PIMENTOS PIQUILLO E PIMENTÃO DOCE  
VEAL CROQUETTES W/ “SALSA BRAVA” AND PEPPER AIOLI, PIQUILLO AND SMOKED PEPPER JAM

**CAMEMBERT NO FORNO** 11.5  
QUEIJO CAMEMBERT NO FORNO ENVOLTO EM MASSA FOLHADA, GELEIA DE PÊSSEGO, FRUTOS SECOS E MEL  
BAKED CAMEMBERT CHEESE WRAPPED IN POLLOW PASTRY, FILLED W/ PEACH JELLY, DRY FRUITS AND HONEYV

**CROCANTE DE ALHEIRA** 12  
ALHEIRA COM MAÇA VERDE EM MASSA FILO, CEBOLA CARAMELIZADA COM VINHO DO PORTO, CEBOLA FRITA E CEBOLINHO  
ALHEIRA FILLED WITH FILO PASTRY, GREEN APPLE, CARAMELIZED ONION WITH PORT WINE, FRIED ONION AND FRESH CHIVES

**OVOS ROTOS “TRUFADOS”** 13  
OVOS ESTRELADOS, MAYO DE TRUFAS NEGRAS, PORTOBELLOS EM CEBOLADA, PÓ DE AZEITONA, PRESUNTO  
FRIED EGGS, BLACK TRUFFLE MAYO, PORTOBELLOS, ONION, BLACK OLIVE POWDER, RAW HAM

## Carne na Grelha GRILL

**RIB-EYE** ± 600G 53  
RIB-EYE

**COSTELETÃO DE “RÚBIA GALEGA”** ± 800G 54  
“RÚBIA GALEGA” BONE STEAK

**PICANHA PREMIUM** ± 500G 56  
PICANHA PREMIUM

**TOMAHAWK** ± 1KG 61  
TOMAHAWK

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. NO MOMENTO EM QUE REALIZA O SEU PEDIDO, POR FAVOR, INFORME O COLABORADOR DE MESA SE SOFRE DE ALGUMA ALERGIA ALIMENTAR.  
PREÇO EM EUROS €, IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

NO FOOD OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, WILL BE CHARGED UNLESS REQUESTED OR CONSUMED BY THE CLIENT. PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES WHEN PLACING YOUR ORDER.  
PRICE IN EUROS €, VAT INCLUDED AT LEGAL RATE.

## Principais MAIN DISHES

**BIFE P4** 20.5  
200G RIB-EYE C/ MOLHO ESPECIAL DA CASA E OVO ESTRELADO  
200G RIB-EYE STEAK, W/ SPECIAL HOMEMADE SOUCE AND FRIED EGG  
\*INCLUÍ UM ACOMPANHAMENTO. INCLUDES ONE SIDE DISH

**BIFE C/ MOLHO DE QUEIJO DA SERRA** 21.5  
200G RIB-EYE, VINHO DO PORTO D.O.P, QUEIJO DA SERRA D.O.P.  
200G RIB-EYE STEAK, PORT WINE D.O.P, “QUEIJO DA SERRA” D.O.P.  
\*INCLUÍ UM ACOMPANHAMENTO. INCLUDES ONE SIDE DISH

**BOCHECHAS DE PORCO IBÉRICO DE COMER “À COLHER”** 21.5  
BOCHECHAS DE PORTO IBÉRICO, PURÉ DE BATATA, CHALOTAS ASSADAS, CEBOLINHO E CEBOLA FRITA  
IBERIAN PORK CHEEKS, MASHED POTATOES, ROASTED SHALLOTS, CHIVES AND FRIED ONIONS

**“BITOQUE” DE ATUM À PORTUGUESA** 22  
LOMBO DE ATUM, OVO ESTRELADO, BATATA PALITO, MOLHO DE ALHO, LOURO E VINHO BRANCO  
TUNA STEAK, FRIED EGG, FRENCH FRIES, GARLIC, BAY LEAVES AND WHITE WINE SAUCE

**BACALHAU CONFITADO C/ OVO ESCALFADO** 22.5  
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO, OVO ESCALFADO, MIGAS DE BROA DE MILHO COM GRELOS SALTEADOS, PURÉ DE BATATA, AZEITE DE ALHO E SALSA  
COD LOIN, POACHED EGG, BREADCRUMB “MIGAS” WITH SAUTÉED RAPINI, MASHED POTATOES, GARLIC OIL AND PARSLEY

## Acompanhamentos\* SIDE DISHES

**ARROZ JASMIM C/ SEMENTES DE SÉSAMO** 3.5  
JASMINE RICE W/ SESAME

**BATATAS FRITAS DE DUPLA FRITURA** 3.5  
DOUBLE FRIED FRENCH FRIES

**SALADA DE VERDES E TOMATE** 3.5  
GREENS AND TOMATO SALAD

**LEGUMES SALTEADOS C/ SOJA E SÉSAMO** 3.5  
SAUTEED VEGETABLES W/ SOY AND SESAME

**BATATAS “BRAVAS”** 7  
“BATATAS BRAVAS”

**FEIJÃO PRETO C/ FAROFA DE BACON** 7  
BLACK BEANS W/ BACON “FAROFA”

**PURÉ DE BATATA TRUFADO** 7  
TRUFFLED MASHED POTATO

\*NOS PRATOS QUE INCLUÍ ACOMPANHAMENTOS, SEMPRE QUE SOLICITAR OS DE VALOR DE 7€, SERÁ COBRADO UM VALOR EXTRA DE 3.5€

\*IN EVERY DISH THAT INCLUDES A SIDE, IF YOU REQUEST THE ONES THAT COSTS 7€, IT WILL BE CHARGED AN EXTRA AMOUNT OF 3.5€

## Sobremesas DESSERTS

**MOUSSE DE LIMA E MARACUJÁ** 6  
SUAVE MOUSSE DE LIMA E MARACUJÁ C/ BOLACHA CROCANTE E TOFFEE DE WHISKY  
SOFT LIME AND PASSION FRUIT MOUSSE W/ CRISPY CRACKER AND WHISKEY TOFFEE

**PANNACOTTA DE CHOCOLATE BRANCO** 6  
SOBREMESA SUAVE E REFRESCANTE C/ MORANGOS, FRAMBOESAS E MIRTILOS  
SMOOTH AND REFRESHING DESSERT W/ STRAWBERRIES, RASPBERRIES AND BLUEBERRIES

**BROWNIE DE NUTELA** 7  
A NOSSA RECEITA SECRETA DE BROWNIE SERVIDO C/ MOLHO DE NUTELA, AVELÂS CARAMELIZADAS E GELADO DE AVELÂ  
OUR SECRET BROWNIE RECIPE SERVED W/ NUTELLA SAUCE, CARAMELIZED HAZELNUTS AND HAZELNUT ICE CREAM

**DOCE DO P4** 7  
SOBREMESA DA CASA FEITA À BASE DE CREME DE CHOCOLATE, CRUNCHY DE AVELÂ, CARAMELO SALGADO, BOLACHA E NATA  
HOMEMADE DESSERT W/ CHOCOLATE CREAM, CRUNCHY HAZELNUT, SALTED CARAMEL, BISCUIT AND CREAM

**FONDANT DE CARAMELO SALGADO** 8  
DELICIOSO BOLINHO ACABADO DE SAIR DO FORNO, LÍQUIDO NO INTERIOR, CRUMBLE E SORBET DE TANGERINA  
DELICIOUS BAKED COOKIE, LIQUID INSIDE WITH CRUMBLE AND TANGERINE SORBET



## *Bolhas* BUBBLES

- FILIPA PATO BLANC DE BLANC 3B** BAIRRADA 32  
COR AMARELO PALHA BRILHANTE COM AROMA INTENSO A FRUTAS BRANCAS. FRESCO, PERSISTENTE E COM BOA ACIDEZ. ELEGANTE E MUITO AROMÁTICO.
- VÉRTICE ROSE** DOURO 38  
COR CITRINA COM SABORES LEVES E COMPLEXOS DE FRUTOS. MUITA NOTA DE BRIOCHE COM UMA ACIDEZ MUITO BEM INTEGRADA. AROMA FRESCO E DELICADO, COM FINAL PERSISTENTE. BOLHA FINA.
- COLINAS BRUT NATURE** BAIRRADA 42  
BOLHA FINA, APRESENTA UMA COR PALHA COM LEVES NUANCES ESVERDEADAS. O NARIZ É VIBRANTE, ALEGRE E FRESCO. DELICADO, ABERTO, COM NOTAS CÍTRICAS E FLORES BRANCAS. NA BOCA É ELEGANTE E VIBRANTE COM NOTAS FRUTADAS.
- VÉRTICE MILLÉSIME** DOURO 48  
FINO NO CONJUNTO AROMÁTICO COM NOTAS DE PÃO TORRADO, FRUTO MADURO E COMPOTA. A BOLHA É DELICADA, ELEGANTE E PERSISTENTE. BOA ACIDEZ, CREMOSO, SUAVE E COM ESTRUTURA. FINAL DE BOCA PROLONGADO.
- VEUVE CLICQUOT ROSÉ** REIMS-CHAMPAGNE, FRANCE 110  
AROMA DE FRUTA VERMELHA FRESCA COMO AMEIXA E NECTARINA. NA BOCA É CREMOSO, PERSISTENTE E COM UM FINAL QUE REMETE A FRUTA FRESCA.

## *Vinho Branco* WHITE WINE

- SÃO LUIZ BY KOPKE** DOURO 18  
GRANDE FRESCURA E ACIDEZ. UM VINHO MODERNO, EQUILIBRADO E CHEIO DE PERSONALIDADE.
- SANTOS DA CASA** DOURO 19.5  
FRESCO E ELEGANTE, COM LEVES NOTAS DE PÊSSEGO E TOSTA DO ESTÁGIO EM CARVALHO FRANCÊS. COR DE LIMÃO COM FINAL DE BOCA LONGO.
- MUROS ANTIGOS LOUREIRO** **REGIÃO VINHO VERDE / GREEN WINE REGION** 21  
AROMAS CÍTRICOS E FLORAIS INTENSOS. FRESCO, COM FINAL FRUTADO E SECO.
- QUINTA DA DEVESA** DOURO 22  
COR CÍTRICA, ONDE AS NOTAS DE BAUNILHA E TORRADAS LEVES COMBINAM PERFEITAMENTE COM FRUTAS TROPICAIS E ALGUMAS FLORES. MACIO NA BOCA.
- LACRAU** DOURO 23  
COR RUBI DE BOA INTENSIDADE E UM AROMA JOVEM INTENSO, LEMBRANDO FRUTOS VERMELHOS MADUROS. ACIDEZ EQUILIBRADA.
- MAR DO INFERNO** LISBOA 23.5  
AROMA A FRUTA BRANCA COM UM TOQUE SALINO. ENCORPADO COM UM FINAL PROLONGADO. DE GRANDE INFLUÊNCIA ATLÂNTICA, APRESENTA UMA CASTA 100% ARINTO
- OPTA ENCRUZADO** DÃO 24.5  
FRESCO NA BOCA, MINERAL E ELEGANTE. AROMAS CÍTRICOS A ABACAXI. UM VINHO COM VOLUME E PERSISTÊNCIA, COR VERDE PÁLIDA.
- QUINTA DOS MATTOS RESERVA** DOURO 25  
AROMA INTENSO COM NOTAS DE FRUTOS BRANCOS. COR AMARELO PÁLIDO. CONCENTRADO NA BOCA, FRESCO E FRUTADO.
- HERDADE DO FREIXO CHARDONNAY** ALENTEJO 26  
VINHO RICO E EXPRESSIVO, DE COR DOURADA E BRILHANTE. AROMA A FRUTOS TROPICAIS FRESCOS. BOA ACIDEZ E EQUILIBRADO.
- PALATO DO CÔA** DOURO 27  
INTENSO, MINERAL COM AROMA A FRUTOS TROPICAIS. VINHO ELEGANTE, FRESCO E MUITO EQUILIBRADO.
- CHAPELEIRO ALVARINHO** **REGIÃO VINHO VERDE / GREEN WINE REGION** 28  
VINHO JOVEM COM AROMA FRESCO, FRUTADO E COM NOTAS DE TANGERINA E FLOR DE CITRINO. FINAL DE BOCA LONGO E ELEGANTE.
- QUINTA DO CRASTO** DOURO 29  
NOTAS FLORAIS COM AROMAS DE FRUTA CÍTRICA. VINHO EQUILIBRADO, ELEGANTE E FRESCO.
- BELLA ÉLÉGANCE SAUVIGNON BLANC** DÃO 32  
TEXTURA FORTE E CREMOSA. INTENSO, COM SABORES FORTES A CITRINOS.
- ESPORÃO RESERVA** ALENTEJO 34  
COR CITRINA, AROMA A NOTAS DE ALPERCE E FLOR DE LARANJEIRA. SABOR FRUTADO E FRESCO COM UMA ACIDEZ EQUILIBRADA.
- ROYAL PALMEIRAS LOUREIRO** **REGIÃO VINHO VERDE / GREEN WINE REGION** 39  
AROMA FLORAL E FRUTADO COM SABOR DELICADO E FRESCO. COMPLEXO E PERSISTENTE.
- PEQUENO DILEMA** DOURO 43  
COR PALHA DOURADA COM APONTAMENTOS DE BAUNILHA E NOTAS FLORAIS. CREMOSO, ELEGANTE E FRESCO NA BOCA.



## Vinho Tinto RED WINE

|  |      |
|--|------|
| <b>SÃO LUIZ BY KOPKE</b> DOURO<br>SUAVE E ELEGANTE COM SABORES A FRUTOS VERMELHOS, CACAU E ESPECIARIAS. EQUILIBRADO NA BOCA COM FINAL PERSISTENTE E HARMONIOSO.  | 18   |
| <b>SANTOS DA CASA</b> DOURO<br>COR FECHADA INTENSA COM AROMA DE FRUTOS SILVESTRES E COMPOTA. TANINOS REDONDOS E SEDOSOS, FINAL LONGO E ACIDEZ EQUILIBRADA  | 19.5 |
| <b>QUINTA DA DEVESA</b> DOURO<br>COR INTENSA COM AROMA FRESCO E FRUTADO. BOA ESTRUTURA, COM NOTAS DE MIRTILO, AZEITONAS PRETAS E CACAU. BOA ACIDEZ.  | 22   |
| <b>LACRAU</b> DOURO<br>COR RUBI, AROMA JOVEM INTENSO, LEMBRANDO FRUTOS VERMELHOS MADUROS. TANINOS MACIOS, ACIDEZ EQUILIBRADA.  | 23   |
| <b>CASA DE SANTAR</b> DÃO<br>AROMA INTENSO COM NOTAS DE FRUTA VERMELHA E TORRADA. ESTRUTURADO, ELEGANTE E HARMONIOSO.  | 24.5 |
| <b>QUINTA DOS MATTOS RESERVA</b> DOURO<br>COR RUBI. AROMA A FRUTOS PRETOS E VERMELHOS MADUROS, NOTAS DE BAUNILHA. NA BOCA EQUILIBRADO, FRESCO E FRUTADO.   | 25   |
| <b>QUINTA DO CERRADO RESERVA</b> DÃO<br>AROMA COMPLEXO A FRUTA E COMPOTA E ALGUMAS NOTAS DE MADEIRA. FINAL DE BOCA SUAVE E MACIO.  | 26   |
| <b>PALATO DO CÔA</b> DOURO<br>MUITO AROMÁTICO E ELEGANTE COM NOTAS DE FRUTAS FRESCAS E FLORAIS. ENCORPADO, COM INTEGRAÇÃO MUITO EQUILIBRADA DA MADEIRA. FINAL LONGO E PERSISTENTE.   | 27   |
| <b>VALLE DA FONTE RESERVA</b> DOURO<br>COR VERMELHO RUBI COM TEXTURAS ELEGANTES. COMPLEXO E SUAVE. NOTAS FINAIS DE MINERAIS E ESPECIARIAS, MADEIRA DOCE E CHOCOLATE  | 28   |
| <b>PRAZO DE RORIZ</b> DOURO<br>AROMA DE FRUTOS VERMELHOS, FRAMBOESAS E CEREJA COM NOTAS DE ESPECIARIAS. DELICADO E ENVOLVENTE.   | 28   |
| <b>QUINTA DO CRASTO</b> DOURO<br>VINHO COM EXCELENTE VOLUME E ESTRUTURA ONDE SE DESTACAM NOTAS FLORAIS DE VIOLETA E AROMAS A FRUTOS VERMELHOS. FINAL DE BOCA FRESCO E PERSISTENTE.   | 29   |
| <b>BELLA SUPERIOR</b> DÃO<br>VINHO JOVEM, FRESCO COM TANINOS EQUILIBRADOS. LEVES NOTAS DE ESPECIARIAS E CACAU.   | 32   |
| <b>ESPORÃO RESERVA</b> ALENTEJO<br>COMPACTO, ELEGANTE, DENSO E CREMOSO. AROMA INTENSO A ESPECIARIAS DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS. ESTÁGIO 12 MESES.   | 34   |
| <b>ROQUETTE &amp; CAZES</b> DOURO<br>VINHO DE GRANDE COMPLEXIDADE COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS, ESPECIARIAS E BALSÂMICO. NA BOCA, INICIA DE FORMA MUITO ELEGANTE COM FINAL VOLUMOSO, COM MUITA ESTRUTURA E TEXTURA AVELUDADA. | 42   |
| <b>TAPADA DE CHAVES</b> ALENTEJO<br>VINHO COM MUITA ESTRUTURA, VOLUME E GRANDE COMPLEXIDADE. NOTAS DE ESPECIARIAS, BALSÂMICO E FRUTA INTENSA.  | 52   |
| <b>QUINTA DO CRASTO RESERVA VINHAS VELHAS</b> DOURO<br>VINHO COMPLEXO COM FRUTA E MADEIRA MUITO BEM INTEGRADAS. NOTAS DE ESPECIARIAS. INTENSO E PROFUNDO.  | 62   |

## Vinho Rosé ROSÉ WINE

|  |    |
|--|----|
| <b>RESTRITO ROSÉ</b> DOURO<br>VINHO DE COR ROSADA, COM AROMA INTENSO E ELEGANTE, NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS. NA BOCA É REPLETO DE NOTAS AROMÁTICAS COM UM FINAL MUITO FRESCO.             | 28 |
| <b>BELLA ÉLÉGANCE ROSÉ PINOT NOIR</b> DÃO<br>COR RUNAVELUDADO COM NOTAS DE FRUTA. TANINO MUSCULADO, ACIDEZ VIBRANTE BEM INTEGRADA E FINAL LONGO E SABOROSO.                              | 32 |
| <b>M DE MINUTY ROSÉ</b> PROVENCE<br>SABOR FRUTADO, COM NOTAS DE PÊSSEGO E LARANJA CRISTALIZADA, REDONDO E COM UMA BOA FRESCURA   | 38 |
| <b>WHISPERING ANGEL</b> PROVENCE<br>AREJADO, DE GRANDE FINEZA, FRESCURA E FRUTA. NA BOCA, NOTAS SUBTIS DE FRAMBOESA E CEREJA MISTURAM-SE COM FLORES BRANCAS COM UM TOQUE DE ESPECIARIAS. | 45 |

