

## ★ PARA COMEÇAR

Starters

**Couvert** selecção de pão, manteiga e paté | 4,5€  
*Seleccion of bread, butter and paté*

**Tábua** presunto de bolota, queijo e doce | 9€  
*Board with cured ham, cheese and jam*

**Linguíça de porco ibérico Bolota** | 5,50€  
*Iberic pork sausage*

**Bolas de alheira e queijo** | 9€  
*Sausage and cheese fried balls*

**Gambas ao alho** | 13€  
*fried shrimps with garlic sauce*

**Queijo Folhado** | 7€  
*Puff cheese*

**Camarão Tigre Braseado** | 20€  
*Grilled Prawn*

**Cogumelos trufados com gema de ovo** | 10€  
*Mushrooms filled with truffle oil and egg yolk*

## ★ OS TRAIDORES

Traitor dishes

**Polvo da Adega** | 20€  
*Grilled Octopus with roasted sweet potatoes*

**Bacalhau à Lagareiro** | 19€  
*Codfish with baked potatoes with garlic sauce*

**Risotto de Cogumelos** | 15€  
*Mushrooms risotto*

**Risotto de Camarão e Espargos** | 19€  
*Shrimp and Asparagus risotto*

## ★ OS CLÁSSICOS

Classic dishes | to share

**SURF and TURF** Lavagante e Acém MATURADO | 80€  
*Loyster with Aged Steak*

**Menu Maria** porco ibérico e posta mirandesa | 50€  
*A selection of iberic pork and portuguese steak*

**Tábua do CHEF** (4p.) Diferentes cortes sugeridos pelo CHEF | 120€  
*A selection of meat for 4 people, suggested by the Chef*

## A SABEDORIA DA CARNE

Meat Knowledge

### CORTE DE INDIVIDUAL

com 2 acompanhamentos à escolha | with 2 sides

**Posta Mirandesa** | 23€  
*Portuguese steak*

**Rib Eye** (grain fed) | 23€  
*Boneless rib eye steak*

**Denver steak MATURADO** (Ácém, grain Fed) | 30€  
*Aged Tender shoulder steak*

**Vazia MATURADA** (30 dias) | 28€  
*30 days Aged Steak*

**Carré de cordeiro** | 30€  
*Lamb loaf*

**T-Bone** | 28€

**Baby Ribs** | 20€

### CORTE DE PARTILHA

(2 pessoas | 2 people)  
com 3 acompanhamentos à escolha | with 3 sides

**Tomahawk** | 45€

**Chuleton MATURADO** (30 dias) | 48€  
*30 days Aged steak*

**Picanha Uruguay** (grain Fed) | 45€  
*Rump Steak from Uruguay*

## ★ ACOMPANHAMENTOS

Sides

**Arroz de Feijão**  
*Bean rice*

**Batata Frita**  
*French fries*

**Cogumelos Salteados com Bacon**  
*Sauteed mushrooms with bacon*

**Legumes Salteados**  
*Sauteed vegetables*

**Chips de Batata doce**  
*Sweet potato chips*

**Picadinho de Tomate e Cebola**  
*Tomato and onion salad*

**Brás de Alho Francês e Aipo**  
*Sauteed leek and celery*

## ★ SOBREMESAS

Desserts

**Soufflé de Chocolate e coulis de frutos vermelhos** | 6€  
*Chocolate soufflé with red berries sauce*

**Leite Creme perfumado a alfazema** | 4,5€  
*Custard with lavender scent*

**Ananás glaceado com Porto e Gelado de canela** | 5€  
*Grilled Pineapple with port wine and cinnamon iced cream*

**Gelado de Pêra Rocha assado** | 6€  
*Baked pear iced cream*

**Cheesecake** (Frutos Vermelhos | Maracujá) | 4,5€  
*Cheesecake (Red berries or passion fruit)*

# DOURO

## TINTO

### **Vale de Vila Reserva | 20€**

*14,5% Touriga Nacional e Touriga Francesa*

### **Vale de Vila Grande Reserva | 30€**

*15% Touriga Nacional e Touriga Francesa*

### **Quinta do Estanho Grande Reserva | 34€**

*14% Vinhas Velhas com cerca de 30 variedades identificadas*

### **100 Hectares Touriga Nacional | 20€**

*15% Touriga Nacional*

### **100 Hectares Vinhas Velhas | 28€**

*14,5% Castas Variadas*

### **100 Hectares Filigrana | 30€**

*14% Touriga Nacional, Sousão, Tinto cão, Tinta Roriz e Touriga Franca*

### **Bafarela Grande Reserva | 27€**

*15% Monocasta (Touriga Nacional)*

### **Bafarela Reserva | 18€**

*14,5% Monocasta (Touriga Nacional)*

### **Cottas | 16€**

*13% Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cao*

### **Flor do Tua Superior 2017 | 35€**

*17% Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz*

### **Flor do Tua Touriga Nacional | 60€**

*17% Touriga Nacional*

### **Scylla Grande Reserva | 34€**

*14% Touriga Franca e Touriga Nacional*

### **Monte Cascas | 20€**

*14% Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinta Roriz*

### **Vale do Gaio Grande Reserva | 50€**

*15% Touriga Franca e Touriga Nacional*

## BRANCO

### **Cottas | 16€**

*12,5% Arinto, Viosinho e Gouveio*

### **Monte Cascas Reserva | 18€**

*12,5% Viosinho e Gouveio*

# LISBOA E TEJO

## TINTO

### Quinta dos Filipes Superior | 18€

14% Alicante, Bouschet, Castelão, Aragonês e Cabernet Sauvignon

### Quinta do Gradil Colheita | 16€

14,5% Tannat e Touriga Nacional

### Quinta do Gradil Tannat | 25€

14% Tannat

### Barca do Inferno | 18€

14% Sousão e Cabernet Sauvignon

### Quinta Várzea da Pedra Reserva | 23€

13,5% Syrah e Touriga Nacional

### Quinta Vale de Fornos Colheita Especial | 16€

14% Cabernet Sauvignon

### Nana Reserva | 16€

14% Touriga Nacional, Castelão e Alicante Bouschet

### Checkmate | 18€

14% Syrah

## BRANCO

### Lagoalva | 20€

12% Arinto e Chardonnay

### Quinta Varzea da Pedra Arinto | 25€

14% Arinto

## DÃO

## TINTO

### Castelo de Azurara Reserva Alfrocheiro | 16€

14% Alfrocheiro

### Castelo de Azurara Reserva | 14€

13%

### Casa Albuquerque | 18€

13,5% Touriga Nacional

## BRANCO

### Castelo de Azurara Reserva | 14€

13%

# ALENTEJO

## TINTO

### **Vinhas Velhas by Tiago Cabaço | 24€**

14,5% Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira

### **Gerações M by Tiago Cabaço | 330€**

15,5% Alicante Bouschet

### **Margarida 2012 | 50€**

15% Alicante Bouschet

### **Herdade São Miguel Resumo | 100€**

14% 15 Colheitas da Herdade de São Miguel (2003-2017)

### **Herdade de São Miguel Alicante Bouschet | 18€**

15,5% Alicante Bouschet

### **Herdade São Miguel Colheita Seleccionada | 16€**

14% Alicante Bouschet, Touriga Nacional Syrah e Cabernet Sauvignon

### **Casa Relvas DE.ZAS.SE.TE | 40€**

17% Alicante Bouschet, Touriga Franca e Trincadeira

### **Malhadinha | 48€**

15% Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah, Cabernet Sauvignon, e Aragonés

### **Ajuda | 15€**

14,5% Monocasta Syrah

### **Adega Mayor | 20€**

14% Touriga Nacional

### **Adega Mayor Reserva | 24€**

14,5% Aragonez, Touriga Nacional e Alicante Bouschet

### **Adega Mayor Reserva do Comendador | 38€**

15% Alicante Bouschet Touriga Nacional e Syrah

### **Dez Tostões | 29€**

15% Aragonez, Alicante Bouschet Touriga Nacional e Syrah

### **Encosta das Perdizes Reserva | 16€**

14% Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Franca e Syrah

### **Vale do Chafariz Reserva | 16€**

14% Syrah, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

### **Adega de Borba PREMIUM | 18€**

14% Touriga Nacional, Trincadeira, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

### **Herdade de São Miguel Escolha dos Enólogos | 24€**

14,5% Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, entre outros

### **Herdade dos Grous | 20€**

14% Aragonés, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah

### **Pousio Reserva | 20€**

14% Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Petit Syrah

**Pousio Selection | 14€**

**Blog 16 (preto) | 70€**

*15% Alicante Bouschet, Touriga Nacional e outros*

**Blog 16 (castanho) | 70€**

*15% Alicante Bouschet e Syrah*

**Blog Touriga Nacional 2018 | 70€**

*16% Alicante Bouschet e Touriga Nacional*

## **BRANCO**

**Anas Herdade do Sobroso | 14€**

*13% Antão Vaz, Verdelho e Arinto*

**Vale do Chafariz Seleção | 14€**

*13,5% Arinto, Antão Vaz e Verdelho*

**Pousio Arinto | 16€**

*13,5% Arinto*

**Pousio Seleção | 16€**

*13% Alvarinho, Verdelho e Antão Vaz*

**Encosta das Perdizes Reserva | 16€**

*14% Aragonez, Touriga Franca, Syrah, Petit Verdot, Alicante Bouschet*

## **VINHO VERDE**

**Muros Antigos Anselmo Mendes | 10€**

*12,5%*

**Curvos | 10€**

*12% Loureiro*

**500 Sauvignom Blanc | 12€**

*12% Sauvignom Blanc*

## **VINHO ROSÉ**

**Mateus Rosé | 11€**

**Monte da Peceguina | 21€**

*12% Tinta miúda, Baga, Trincadeira, Aragonês*

**Vallado | 18€**

*12% Touriga Nacional*

### **TROCAS OU DEVOLUÇÕES**

Nos termos das disposições legais em vigor, os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

### **ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES**

Caro cliente, se necessitar de informação adicional acerca dos alergénios presentes nos nossos alimentos, por favor, peça informação adicional a um colaborador

## BEBIDAS

ÁGUA 0,50 | 1.50€  
ÁGUA COM GÁS | 1.50€  
ÁGUA COM GÁS COM SABOR | 1.70€  
ÁGUA TÓNICA | 1.90€  
7UP | 1.90€  
GINGERALE | 1.90€  
SUMOL | 1.90€  
ICE TEA | 1.90€  
COCA-COLA | 2€  
IMPERIAL 0,30CL | 1.80€  
SOMERSBY | 3.50€

## COCKTAILS

MOJITO | 6€  
**DA CASA** | 6€  
CAIPIRINHA | 6€  
EXPRESSO MARTINI | 7,5€  
MARTINI FIERO TÓNICO | 5€

## GIN TÓNICO

MARTIN MILLERS | 7€  
HENDRICKS | 7€  
BULLDOG | 7€  
TANQUERAY | 7€  
BOMBAY SAPHIRE | 6€

## SANGRIA

TINTA ou BRANCA | 14€  
ESPUMANTE E FRUTOS VERMELHOS | 17€  
ESPUMANTE E MARACUJÁ | 18€

## CAFETARIA

CAFÉ | 1€  
DESCAFEINADO | 1.20€  
ABATANADO | 1.40€

### TROCAS OU DEVOLUÇÕES

Nos termos das disposições legais em vigor, os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções.

### ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Caro cliente, se necessitar de informação adicional acerca dos alergénios presentes nos nossos alimentos, por favor, peça informação adicional a um colaborador.