

CAFÉ-COFFEE

Garoto <i>Espresso with milk</i>	Bica <i>Espresso</i>	1.2 €
Meia de leite <i>Coffee with milk</i>	Abatanado <i>Large black coffee</i>	1.6 €
Galão <i>Latte</i>	Capuccino	2.2 €

CHÁ-TEA

Earl Grey	Rooibos
Gengibre e limão <i>Ginger and lemon</i>	Verde <i>Green</i>
(chávena p/1) (cup for 1) 2.2 €	

SOBREMESAS-DESSERTS

Tarte de maçã com nozes <i>Apple crumble pie</i>	3.5 €	Bolo de chocolate <i>Chocolate cake</i>	3 €
Tarte de figo, alfarroba e amêndoa <i>Fig, carob and almond pie</i>	4 €	Mousse de lima e manjeriço <i>Lime and basil mousse</i>	3 €
Salada de fruta <i>Fruit salad</i>	2 €	Sagu de tapioca com leite de coco e manga <i>Cassava sago with coconut milk and mango</i>	3.5 €
Cheesecake com compota de frutos vermelhos, ou abobora <i>Cheesecake with red fruits, or pumpkin jam</i>	3.8 €		

APERITIVOS-APPETIZERS

Kir	Colheita Tardia	Glenlivet 12 anos	7 €
Kir Royal	Martini Rosso	COCKTAILS	
Kir Cardinal	Martini Bianco	Pisco Sour	Caipirinha
Porto Tawny	Licor Beirão	Mojito	Margarita
Amêndoa Amarga	Jameson	Aperol Spritz	
Bushmills	Moscatel	Fábulas Mezcal	8 €
		GIN TONIC	
Moscatel Roxo	CRF	Tanqueray c/ citrinos e zimbro	7 €
	Porto LBV		5 €

ENTRADAS-STARTERS

Pasta de azeitona, guacamole, hummus e pão <i>Olive Pate, Guacamole, hummus and bread</i>	4.5 €	Cogumelos recheados com queijo de cabra <i>Stuffed mushrooms with chevre</i>	7 €
Queijo Seia picante, Ilha, Pastor e Ovelha <i>Piri piri cured Seia, Azores, Pastor and Sheep cheese</i>	15 €	Camarão ao alinho <i>Shrimps with garlic</i>	10 €
		Cogumelos à bulhão pato <i>Mushrooms cooked "bulhão pato" style</i>	6 €

PRATOS-MAIN DISHES

CARNE - MEAT

Bife de Pojadouro de carne mirandesa com batatinha e grelos salteados <i>Topside steak with potatoes and sauted turnip greens</i>	16 €	Bochechas de porco preto estufadas em vinho tinto com batatinha e legumes <i>Black pork cheek cooked in wine, with potatoes and sauted vegetables</i>	15 €
---	------	---	------

PEIXE - FISH

Polvo assado com batatinha <i>Roasted octopus with potatoes</i>	17 €	Arroz encorpado de camarão, mexilhão, coentros e parmesão <i>Shrimps, mussels, coriander and parmesan risotto</i>	14 €
Dourada braseada com legumes salteados <i>Braised golden Bream with sauted vegetables</i>	13 €		
Bacalhau com broa, grelos e batata doce <i>Codfish with cornbread, turnip greens and sweet potato</i>	15 €		

VEGETARIANOS

Torta soufflé de abóbora cogumelos e requeijão <i>Sponge roll soufflé with pumpkin, mushrooms and cottage cheese</i>	10€	Strudel mediterrânico com legumes e chevre <i>Mediterran strudel with chevre</i>	10€
Hamburguer de quinoa e vegetais, com legumes salteados e salada <i>Quinoa and vegetables hamburger with sautéed vegetables and salad</i>	10€	Arroz encorpado de abóbora, tofu e parmesão <i>Pumpkin, tofu and parmesan risotto</i>	10€

SALADAS - SALADS

Queijo chevre, alface e pêra bêbada 8 € <i>Chevre, lettuce and pear cooked in red wine with sugar</i>	Morna de legumes assados e queijo da ilha 8 € <i>Warm roasted vegetables salad with Azores cheese</i>
Polvo, pimentos e maçã 7.5 € <i>Octopus, peper and apple salad</i>	Salmão marinado e abacate 9 € <i>Marinated salmon and avocado</i>
Bacalhau com grão 6.5 € <i>Codfish salad with chickpea</i>	

SOPAS - SOUPS

Bisque de camarão 3.5 € <i>Shrimp Bisque</i>	Gaspacho 3 € <i>Gaspacho</i>
--	--

TOSTAS - TOASTS

Queijo de cabra, legumes assados e pasta de azeitonas 6.5 € <i>Goat cheese, roasted vegetables and olive paté</i>	Salmão marinado, espinafre e queijo creme 7.5 € <i>Marinated salmon, spinach, and cream cheese</i>
Cogumelos, queijo, azeite, manjeriço e alho 6.5 € <i>Mushrooms, cheese, olive oil, basil and garlic</i>	

BEBIDAS - DRINKS

Sumo do dia, laranja, limonada ou multivitaminas (20cl) 2.2 € <i>Juice of the day, orange, lemonade or multivitamines juice</i>

BATIDOS - MILKSHAKES

Gelado de nata e manga ou maracujá ou banana (30cl) 4 € <i>Icecream and mango or passion fruit or banana</i>
--

SANGRIAS

Branca c/ abacaxi e especiarias <i>White with pineapple and spices</i>	Espumante c/ maracujá <i>Sparkling wine with passion fruit</i>
Tinta c/ laranja (5ocl) 7 € <i>Red with orange</i> (1.3lt) 17 €	(5ocl) 8 € (1.3lt) 20 €

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

VINHOS - WINES

TINTO - RED

..... (cl) €
Olissipo (15cl) 3.5 € Lisboa (75cl) 16 €
Sobreiró de cima (15cl) 3.5 € Trás os Montes 2015 (75cl) 16 €
Duvalley (15cl) 4 € Douro (75cl) 19 €
Courelas da Torre (75cl) 23 € Alentejo 2014
100 Hectares TN (75cl) 24 € Douro 2015
Quinta do Escudial Reserva (75cl) 30 € Vinhas Velhas Dão 2009
100 Hectares Filigrana (75cl) 38 € Douro 2014

BRANCO - WHITE

..... (cl) €
Faria's Vineyards (15cl) 3.5 € Açores (75cl) 16 €
Monte da Carochinha (15cl) 3.2 € Setúbal 2014 (75cl) 15 €
Thyro (15cl) 4.5 € DOC Douro 2014 (75cl) 21 €
Marquês de Lara (15cl) 4 € Minho 2013 (75cl) 19 €
Pala da Lebre (75cl) 23 € Douro 2013
Thyro Verde (15cl) 3.7 € DOC Douro 2014 (75cl) 18 €
Lagarto Pintado (75cl) 19 € Douro 2015
Thyro Rosé (75cl) 21 € DOC Douro 2014

CERVEJAS - BEERS

Pressão - Draught
Coral (20cl) 2 € Lager da Madeira (30cl) 2.75 €
Artesanal - Crafted
Musa (25cl) 3.3 € Born in the IPA Mick Lager
Garrafa - Bottle
Musa (33cl) 4.75 € Red Zeppelin Twist & Stout
Passarola (33cl) 4.75 € Chindogu IPA Marquês de Pale Ale APA Double Oat Stout Meal com café da guatemala
2 Corvos (33cl) 4.75 € Finisterra Imperial Porter Matiné Saison Avenida Blonde Ale Into the Woods Scotch Ale

Cerveja do Minho (33cl) 4.75 € Letra A Weiss Letra B Pilsner Letra F IPA
Bauer Lopes (33cl) 4.75 € California Common
Pato Brewing (33cl) 4.75 € Patinho APA
Sidra - Cider
Maeloc BIO (20cl) 2.2 € Galega Clássica
Bandida do Pomar (33cl) 2.5 € Maça
Outras - Others
Coral Tónica (33cl) 2.5 €
Radler limão (33cl) 2.5 €
..... (cl) €