



W E L L I N G T O N



O ENCONTRO DOS ESPÍRITOS THE SPIRIT GATHERING

No enigmático e sofisticado Wellington BAR, com paredes alinhadas com garrafas a brilhar sob a luz suave das lanternas, destacavam-se oito garrafas distintas, cada uma de um canto diferente do mundo, cada uma com sua própria história para contar.

In the enigmatic and sophisticated Wellington BAR, with walls lined with bottles shimmering under the soft glow of lanterns, eight distinct bottles stood out, each from a different corner of the world, each with its own story to tell.



W E L L I N G T O N

ÍNDICE

INDEX

DESTILADOS DISTILLED	5
Vodka - O Espírito do Norte The Spirit of the North	5
Rum - A Bebida do Rebelde The Rebel's Brew	7
Gin - O Elixir do Botânico The Botanist's Elixir	9
Tequila - O Espírito do Sol e da Pedra The Spirit of the Sun and the Stone	11
Whisky - O Guardião das Histórias The Guardian of Stories	13
Conhaque - A Essência da Elegância Cognac – The Essence of Elegance	16
Vinho do Porto - A herança das Vinhas Port Wine - The Heritage of the Vines	18
Licores - Os Alquimistas do Sabor Liqueurs - The Alchemists of Flavour	20
FERMENTADOS FERMENTED	23
Cerveja & Cidra Beer & Cider	23
Sangria	23
Vinhos	24
SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC	31
COMIDA FOOD	34

DESTILADOS

DISTILLED

VODKA - O ESPÍRITO DO NORTE | THE SPIRIT OF THE NORTH

Vodka, clara e nítida como os lagos gelados da sua terra natal russa, falava sobre quando foi destilada pela primeira vez na Idade Média, um desenvolvimento crucial para os camponeses russos que a usavam para sobreviver aos invernos rigorosos. Conhecida pela sua pureza e força, a Vodka era um testamento de resistência, resultando no slogan: "Pureza na simplicidade."

Vodka, clear and crisp as the frozen lakes of its native Russian land, spoke of its first distillation in the Middle Ages - a crucial development for Russian peasants who used it to survive the harsh winters. Known for its purity and strength, Vodka was a testament to resilience, resulting in the slogan: "Purity in simplicity."

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

12

Moscow Mule: Vodka Eristoff, Ginger Beer, Sumo de Limão | Vodka, Ginger Beer, Lemon Juice

White Russian: Vodka Eristoff, Licor de café, Natas | Vodka, Coffee liqueur, Whipped Cream

Expresso Martini: Vodka Eristoff, Licor de café, Expresso | Eristoff vodka, Coffee liqueur, Expresso

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

14

Sunset Serenade: Vodka Below 42, Licor de Pêssego, Safari, Sumo de Lima, Sumo de Pêssego, Xarope de Açúcar | Vodka Below 42, Peach Liqueur, Safari, Lime Juice, Peach Juice, Simple Sirup

VODKA

O Espírito do Norte | The Spirit of the North



	5cl	Bottle
Eristoff	10	125
Below 42	13	160
Belvedere	15	190
Ketel One	15	190
Grey Goose	16	200
Grey Goose ALTIUS	45	570

RUM - A BEBIDA DO REBELDE | THE REBEL'S BREW

Rum, com o seu rico tom dourado, sussurrava histórias do sol das Caraíbas, piratas e o comércio triangular do Atlântico que o trouxe à proeminência. Nascido nas plantações de cana-de-açúcar e melado, muitas vezes como espólio de aventuras rebeldes, carregava o espírito de liberdade e aventura com o chamado: “Saboreie o tesouro dos altos mares.”

Rum, with its rich golden hue, whispered stories of the Caribbean sun, pirates, and the Atlantic triangular trade that brought it to prominence. Born on sugarcane plantations and molasses, often as spoils of rebellious adventures, it carried the spirit of freedom and adventure with the call: "Savor the treasure of the high seas."

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

12

Mojito: Rum Bacardi Carta Blanca, Sumo de limão, Xarope de açúcar, Água com gás,

Folhas de hortelã | Rum Bacardi Carta Blanca, Lemon Juice, Simple Syrup, Sparkling water, Mint leaves

Daiquiri: Rum Bacardi Carta Blanca, Sumo de limão, Xarope de açúcar | Rum Bacardi Carta Blanca, Lemon juice, Simple syrup

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

14

Tropical Tide: Rum Bacardi Carta Blanca, Sumo de limão, Puré de coco, Folhas de hortelã, Sumo de ananás | Rum Bacardi Carta Blanca, Lemon juice, Coconut purée, Mint leaves, Pineapple juice

RUM

A Bebida do Rebelde | The Rebel's Brew



	5cl	Bottle
Bacardi Carta Blanca	10	125
Bacardi Spiced	12	150
Bacardi 8	15	190
Diplomático	19	240
Zacapa 23	19	240
Plantation Pineapple Smoky	16	200
Plantation X.O.	24	300
Zacapa X.O.	45	570

GIN - O ELIXIR DO BOTÂNICO | THE BOTANIST'S ELIXIR

Gin, claro e aromático, contava histórias da sua evolução de um licor medicinal para um elemento essencial da cultura britânica durante a loucura do gin no século XVIII. Infundido com bagas de zimbro e uma mistura de botânicos, cada gole era um remédio transformado em poção social, celebrado com a frase: "Uma missão botânica em cada copo. "

Gin, clear and aromatic, recounted stories of its evolution from a medicinal liqueur to an essential element of British culture during the gin craze of the 18th century. Infused with juniper berries and a blend of botanicals, every sip was a remedy transformed into a social potion, celebrated with the phrase: "A botanical mission in every glass."

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

12

Dry Martini: Bombay Dry Gin, Vermouth seco, Zest de limão | Gin Bombay Sapphire, Dry Vermouth, Lemon zest.

Negroni: Bombay Dry Gin, Vermouth, Campari

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

14

Alba: Bombay Dry Gin, Aperol, Puré de maracujá, Sumo de lima | Gin, Aperol, Passion fruit purée, Lime juice

GIN

O Elixir do Botânico | The Botanist's Elixir



		Bottle
Tanqueray	11	130
Bombay Sapphire	11	130
Bombay Bramble	12	150
Gin Lovers Black (Português Portuguese)	12	150
Sharish Blue Magic (Português Portuguese)	15	175
Adamus (Português Portuguese)	15	190
Bulldog	15	190
Premier Cru	15	190
Gin Mare	15	190
Tanqueray n°10	15	190
Citadelle	15	190
Hendriks	16	200
Oxley	17	200
Monkey 47	17	200

TEQUILA - O ESPÍRITO DO SOL E DA PEDRA

THE DESERT MYSTIC

Tequila, o espírito do México, destilado do coração do agave azul, relatava as tradições antigas dos Astecas e as técnicas de destilação espanholas que moldaram o seu fabrico. Falava de festas e família, com a sua nitidez tão marcante como o sol do deserto, convidando todos com: “Abrace o misticismo do deserto.”

Tequila, the spirit of Mexico, distilled from the heart of the blue agave, recounted the ancient traditions of the Aztecs and the Spanish distillation techniques that shaped its production. It spoke of celebrations and family, with its clarity as striking as the desert sun, inviting all with: “Embrace the mysticism of the desert.”

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

12

Margarita: Tequila Cazadores Blanco, Triple Seco, Sumo de limão | Tequila Cazadores Blanco, Triple Sec, Lemon Juice

Paloma: Tequila Cazadores Blanco, Sumo de limão, Sumo de toranja, Água Castelo | Tequila, Lemon juice, Grapefruit juice, Sparkling water

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

14

Inferno Bliss: Tequila Cazadores Blanco, Manga fresca em puré, Malagueta, Sumo de lima, Xarope de açúcar | Tequila Cazadores Blanco, Fresh mango purée, Chilli, Lime juice, Simple syrup

TEQUILA & MEZCAL

O Espírito do Sol e da Pedra | The Desert Mystic



TEQUILA

Cazadores Blanco

5cl

Bottle

10

125

Patrón Silver

15

190

Patrón Reposado

16

200

Patrón Añejo

19

240

Patrón El Cielo

45

630

MEZCAL

Vida

15

190

Casamigos

22

275

WHISKY - O GUARDIÃO DAS HISTÓRIAS

THE KEEPER OF STORIES

Whisky, âmbar e complexo, carrega o legado dos antigos Celtas e os segredos de destilação passados através dos séculos na Escócia e na Irlanda. Conhecido pelos seus sabores ricos e torçados, fala das terras altas e nebulosas e destilarias antigas, sustentados pelo lema: “Cada gole uma história.”

Whisky, amber and complex, carries the legacy of the ancient Celts and the secrets of distillation passed down through the centuries in Scotland and Ireland. Known for its rich and peaty flavors, it speaks of high, misty lands and ancient distilleries, upheld by the motto: “Every sip, a story.”

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

12

Old Fashioned: Bourbon Whisky Four Roses, Cubo de açúcar, Angostura bitter | Bourbon Whisky Four Roses, sugar cube, Angostura bitter

Whisky Sour: Bourbon Whisky Four Roses, Sumo de limão, Xarope de açúcar, Clara de ovo | Bourbon Whisky Four Roses, Lemon Juice, Simple Syrup, Egg white

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

14

Velvet Night: Bourbon Whisky Four Roses, Puré de manga, Sumo de limão, Xarope de açúcar, manjeriço | Bourbon Whisky Four Roses, Mango purée, Lemon juice, Simple Syrup, basil

WHISKY

O Guardião das Histórias | The Keeper of Stories



	5cl	Bottle
BOURBON		
Four Roses	10	125
Makers Mark	16	200
Woodford Reserve	19	240
TENESSE		
Jack Daniel's	11	135
BLENDED		
Denwar's White Label	10	125
Jameson	10	125
Jameson Black Barrel	12	150
Bushmills	10	125
J.W. Black Label	15	190
Dewars 12A 12 y.o	16	200

Nikka from the barrel	17	210
Chivas Regal 18A 18 y.o	25	310

SINGLE MALT

Cardhu 12 A 12 y.o.	15	190
Glenrothes 12 A 12 y.o.	20	250
Glenmorangie 12 A 12 y.o.	20	250
Aberfeldy 12A 12 y.o.	20	250
Macallan 12A 12 y.o.	30	500
The Glenlivet 15 A 15 y.o.	22	275
Lagavulin 16 A 16 y.o.	24	300
Macallan 15A 15 y.o.	50	600
Glenrothes 18A 18 y.o.	50	630

CONHAQUE - A ESSÊNCIA DA ELEGÂNCIA

COGNAC – THE ESSENCE OF ELEGANCE

Conhaque, refinado e elegante, oriundo de França, falava das leis de destilação do século XVI que protegiam o seu artesanato. Uma bebida de aristocratas e conhecedores, um símbolo de sofisticação, reverenciado com a declaração: “Saboreie a tradição da excelência.”

Cognac, refined and elegant, hailing from France, spoke of the distillation laws of the 16th century that protected its craftsmanship. A drink of aristocrats and connoisseurs, a symbol of sophistication, it was revered with the declaration: “Savor the tradition of excellence.”

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

15

Sidecar: Conhaque Martell V.S.O.P., Triple Seco, Sumo de limão | Cognac Martell V.S.O.P., Triple Sec, Lime juice

Brandy Alexander: Conhaque Martell V.S.O.P., Creme de cacau, Creme de leite | Cognac Martell V.S.O.P., Cocoa cream, Whipped cream

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

15

One of 152: Brandy Old Nosey, Macieira, Sumo de pera, Sumo de lima, Xarope de baunilha, Xarope de açúcar, Clara de ovo | Brandy Old Nosey, Macieira, Pear juice, Lime juice, Vanilla syrup, Simple syrup, Egg white

CONHAQUE & AGUARDENTE

COGNAC

A Essência da Elegância | The Essence of Elegance



	5cl	Bottle
CONHAQUE COGNAC		
Cognac Pierre Ferrand 10 Generations Port Cask	22	200
Martell V.S.O.P	22	275
Martell X.O.	45	570
Remy Martin X.O.	50	630
AGUARDENTE DISTILLED SPIRIT		
Macieira	10	125
Old Nosey	12	150
Grappa Nardelli	12	150
Lourinhã DOC	13	160
Louriana X.O.	35	440
Cachaça 51	10	125
Cachaça Leblon	14	150

VINHO DO PORTO – A HERANÇA DAS VINHAS

PORT WINE - THE LEGACY OF THE VINES

O Vinho do Porto, uma preciosidade oriunda do norte de Portugal, rico em história e tradição. Originário das íngremes encostas do Vale do Douro, onde o clima e o solo se unem para criar condições ideais para a vinicultura, o Vinho do Porto é celebrado mundialmente pela sua complexidade e sabor distinto. Este vinho fortificado começou a ser produzido há séculos, quando se adicionava aguardente ao vinho para estabilizá-lo durante as longas viagens marítimas.

Port Wine, a treasured export from the northern regions of Portugal, carries with it a rich tapestry of history and tradition. Born on the steep slopes of the Douro Valley, where climate and soil converge to create ideal winemaking conditions, Port wine is celebrated globally for its complexity and distinctive flavour. This fortified wine began its production centuries ago, when brandy was added to wine to stabilize it during long sea voyages.

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

12

Porto Tónico: Vinho do Porto branco Burmester, Água tônica | White Port Wine, Tonic water

Porto Spritz: Vinho do Porto branco Burmester, Pinta Negra, Água com gás | White Port Wine Burmester, Pinta Negra, Sparkling water

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

14

Pera Dolce: Porto Tawny, Clara de ovo, Sumo de pera, Sumo de limão, Xarope de açúcar, Xarope de canela | Porto Tawny, Egg white, Pear juice, Lemon juice, Cinnamon syrup, Simple syrup.

VINHO DO PORTO

PORT WINE

A herança das Vinhas | The Legacy of the Vineyards



	7cl	Bottle
Burmester Branco White	9	80
Burmester Ruby*	9	80
Burmester Tawny*	9	80
Burmester L.B.V	13	110
Niepoort Branco 10A White 10 y.o.	13	110
Niepoort Tawny 10 A 10 y.o.	13	110
Niepoort Tawny 20 A 20 y.o.	18	160
Niepoort Tawny 30 A 30 y.o.	35	315
Moscatel 5 A 5 y.o.	10	90
Moscatel Roxo 20 A 20 y.o.	35	230
Porto Flight (White 10A, Ruby, Tawny 10 A)		25

LICORES - OS ALQUIMISTAS DO SABOR

LIQUEURS - THE ALCHEMISTS OF FLAVOR

Licores, os elixires vibrantes e multifacetados da mixologia, surgem da antiga arte da infusão, onde ervas, frutas, especiarias e flores eram magistralmente combinadas com álcool para extrair uma gama complexa de sabores. A origem dos licores remonta à Europa medieval, onde eram inicialmente preparados por monges que os utilizavam tanto para fins medicinais como bem-aventurança. Com o passar dos séculos, os licores evoluíram para se tornar uma parte essencial em bares e mesas de jantar ao redor do mundo, oferecendo uma explosão de sabores que enriquecem qualquer ocasião.

Liqueurs, the vibrant and multifaceted elixirs of mixology, arise from the ancient art of infusion, where herbs, fruits, spices, and flowers were masterfully combined with alcohol to extract a complex range of flavors. The origin of liqueurs dates to medieval Europe, where they were initially prepared by monks who used them for both medicinal purposes and spiritual bliss. Over the centuries, liqueurs evolved to become an essential part of bars and dining tables around the world, offering an explosion of flavours that enrich any occasion.

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

12

Amaretto Sour: Amaretto, Sumo de limão, Clara de ovo, Xarope de açúcar | Amaretto, Lemon juice, Egg White, Simple syrup

COCKTAIL DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAIL

14

Crimson Kiss: Ginja, Sumo de lima, Clara de ovo, Chocolate | Ginja, Lime juice, Egg white, Chocolate

LICORES & APERITIVOS

LIQUEURS & BITTERS

Alquimistas do Sabor | The Alchemists of Flavour



	5cl	Bottle
LICORES LIQUEURS		
Ginja Sour cherry	10	125
Licor Beirão	10	125
Amarguinha Bitter almond	10	125
Amaretto	10	125
Amarula	10	125
Malibu	10	125
Safari	10	125
Drambuie	10	125
Baileys	12	150
Cointreau	12	150
Limoncello Pallini	12	150
St. Germain	14	175

APERITIVOS | BITTERS

Campari	10	125
Aperol	10	125
Pimm's	10	125
Martini Dry	10	125
Martini Bianco	10	125
Martini Rosso	10	125
Fernet Branca	10	125
Jagermeister	12	150

ANISADOS | ANISE-FLAVOURED

Ricard	11	135
--------	----	-----

FERMENTADOS

FERMENTED

CERVEJA NACIONAL | PORTUGUESE BEER

Cerveja pequena à pressão Small draught beer	4
Cerveja grande à pressão Large draught beer	6
Cerveja garrafa Sem Álcool Non-alcoholic beer bottle	5
Cerveja preta garrafa Stout beer bottle	5

SIDRA | CIDER

Somersby garrafa Cider bottle	5
---------------------------------	---

SANGRIA

Sangria Jarro (branca, tinta) Jug (White, red)	20
Sangria Jarro (espumante) Jug (Sparkling)	25

ESPUMANTES E CHAMPANHE

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE



	12.5cl	Bottle
J.H. Mumm, Brut, Cordon Rouge		130
G.H. Mumm, Brut, Le Rosé		140
“R” De Ruinart, Brut		200
“R” De Ruinart, Rosé		210
Pinta Negra, Brut Blanc de Noir (Aragonez e Caladoc)	7.5	26

VINHOS BRANCOS

WHITE WINES



15cl

Bottle

LISBOA | LISBON

Bus 9 (Fernão Pires, Seara Nova, Moscatel-graúdo)

5.5

17

Repelão (Chardonnay)

22

Adega Mãe Viosinho (Viosinho)

7.5

30

A.V Grande Reserva (Moscatel Graúdo)

32

REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES | “VERDES” GREEN WINE REGION

Soalheiro (Alvarinho)

35

DOURO | DEMARCATED DOURO REGION (NORTHERN OF PORTUGAL)

Vallado Três Melros (Arinto, Rabigato, Códaga, Gouveio, Viosinho e Alvarinho)

35

Meruge (Viosinho)

50

DÃO | NORTH-CENTRAL PORTUGAL

Quinta dos Carvalhais (Encruzado)

8.5

38

PENÍNSULA DE SETÚBAL | SETÚBAL PENINSULA

Quinta da Bacalhôa, 2023 (Sémillon, Alvarinho, Sauvignon Blanc) 50

ALENTEJO | SOUTHERN PORTUGAL

Herdade dos Grous (Arinto, Roupeiro, Antão Vaz) 38

Esporão Reserva (Antão Vaz, Arinto, Roupeiro, Semillon) 49

VINHOS ROSÉS

ROSÉ WINES



15cl

Bottle

LISBOA | LISBON

Bus 9 (Aragonez) 5.5 17

Quinta da Boa Esperança (Castelão e Toringa Nacional) 7.5 28

ALENTEJO | SOUTHERN PORTUGAL

Monte da Peceguina (Tinta Miúda, Baga, Trincadeira, Aragonez) 40

VINHOS TINTOS

RED WINES



	15cl	Bottle
LISBOA LISBON		
Bus 9 (Aragonez e Syrah)	5.5	17
Adega Mãe Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon)	7.5	33
Adega Mãe Reserva (Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)		40
A.V Grande Reserva (Syrah e Touriga Nacional)	8.5	37
DOURO DEMARCATED DOURO REGION (NORTHERN OF PORTUGAL)		
Vallado Três Melros (Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz)		43
DÃO NORTH-CENTRAL PORTUGAL		
Quinta dos Carvalhais (Touriga Nacional)		43
ALENTEJO SOUTHERN PORTUGAL		
Esporão Reserva (Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet)		48

VINHOS INTERNACIONAIS

INTERNATIONAL WINES



Branco Amu "Vermentino" Itália Italy (Vermentino di Sardegna)	40
Branco El Garbi "Garnacha Blanca" Espanha Spain (Garnacha blanca)	58
Branco Kendall Jackson VR "Chardonnay" EUA USA (Chardonnay)	51
Tinto Le Lievre França France (Cinsault, Syrah, Mouvedre)	38

SEM ÁLCOOL

NON-ALCOHOLIC

COCKTAILS SEM ÁLCOOL | NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

14

Squirrel Temple: Puré de maracujá, Sumo de lima, Sumo de laranja natural, Maracujá,
| Passion fruit pureé, Lime juice, Fresh orange juice, Passion fruit.

Tropical Elixir: Sumo de ananás, Puré de coco, Sumo de lima, Xarope de açúcar, Folhas de Hortelã |
Pineapple juice, Coconut purée, Lime juice, Simple syrup, Mint leaves.

LIMONADAS | FRESH LIMONADE

Frutos Vermelhos | Red Berries 25cl

6

Maracujá | Passion Fruit 25cl

6

Limonada Simples | Classic Lemonade 25cl

6

ÁGUAS | WATERS

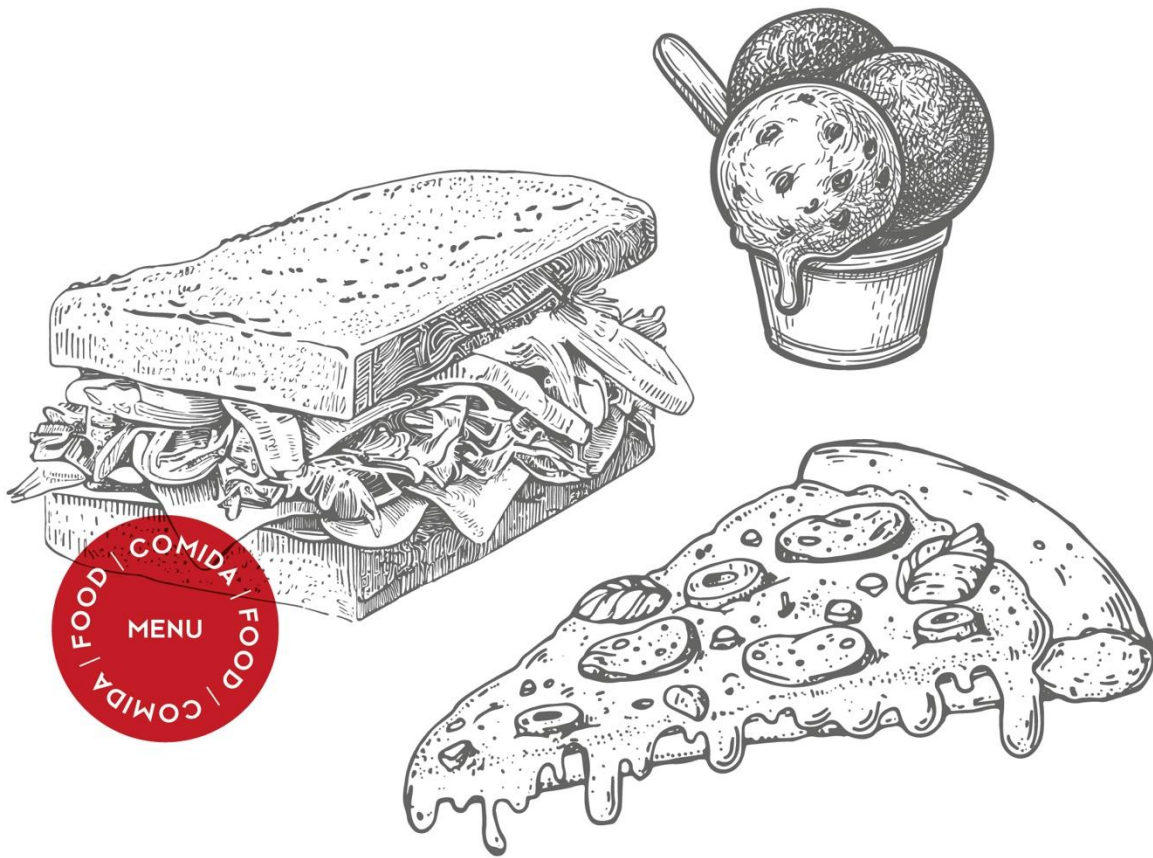
Água Mineral Pequena Small still water	3.5
Água Mineral Grande Large Still water	5
Água com Gás Pequena Small Sparkling water	3.5
Água com Gás Sabores Sparkling flavoured water	4
Água com Gás Grande Small Sparkling water	5

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Sprite	4
Fanta	4
Iced tea (limão, pêsego lemon, peach)	4
Néctares Nectars	4
Ginger Ale	4
Água Tônica Tonic water	4
Água Castelo Sparkling water	5
Red Bull	7

CAFÉ & CHÁ | COFFEE & TEA

Café Espresso	2.5
Descafeinado Decaffeinated	2.5
Café Duplo Double espresso	4
Café Americano Americano Coffee	4
Café com leite Coffee with milk	4
Cappuccino	4
Macchiato	4
Chocolate Quente Hot Chocolate	4
Chás e Infusões Tea and infusions	4



COMIDA

FOOD

PARA COMEÇAR | TO START

Cremoso de legumes | Vegetable creamy soup **6.5€**

PARA PICAR | TAPAS

Nachos com molho Mexicano | Nachos with Mexican sauce **7€**

Asinhas de frango com molho BBQ | Chicken wings with BBQ sauce **9.5€**

Guacamole com escabeche de legumes | Guacamole with vegetable marinade **11€**

Prato de queijos com compota caseira | Cheese platter with homemade jam **14€**

Presunto, cornichons e tostinhas | Smoked ham, cornichons and toasties **16€**

Camembert no forno e compota de tomate **18.5€**

Roasted camembert and tomato jam

Pica pau de novilho com mostarda antiga **18.5€**

Stir fried veal stripes with ancient mustard

Tempura de Camarão | Shrimp tempura with sweet and chili sauce **21€**

SNACKS & SALADS

Salada queijo de cabra, balsâmico e nozes	16€
Goat cheese salad, balsamic and walnuts	
Rolinhos de salmão fumado, abacaxi, manga e queijo creme	17€
Smoked salmon, pineapple, mango and cream cheese rolls	
Salada de quinoa Quinoa salad	14€
Hambúrguer Dolce Dolce burger	19€
Hambúrguer de frango Chicken burger	17€
Hambúrguer vegetariano Vegetarian burger	18€
Prego do lombo em bolo do caco	21.5€
Loin steak sandwich in bolo do caco (typical bread from Madeira island)	
Tosta mista em pão saloio Cheese and ham toast in rustic bread	12€
Sandes club Club sandwich	15€

PIZZAS

Margarita Margherita	15€
Pepperoni	17€
Atum e camarão Tuna and shrimp	17€

SOBREMESAS | DESSERTS

Leite creme de alecrim com sorbet de morango	7€
Rosemary custard with strawberry sorbet	
Crumble de maçã e pera, sultanas e gelado de nata	7.5€
Apple and pear crumble, raisins and ice cream scoop	
Mousse de 3 chocolates 3 chocolates mousse	6.5€
Prato de fruta Fruit plate	5€
Bola de gelado Ice cream scoop	4€

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. | IVA incluído á taxa legal em vigor | Preços apresentados em Euros | Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferências por alguma comida étnica, por favor informe. | Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. | Nos termos do n.º 1 do artigo 3.º pelo Decreto-Lei nº 106/2015, de 16 de junho: É proibido facultar, vender ou colocar à disposição quaisquer bebidas alcoólicas em locais públicos e em locais abertos ao público: a) A menores de 18 anos; b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica. Taxa de Rolha: Caso traga a sua própria garrafa, será aplicada uma taxa de serviço no valor de 20€.

This establishment has a complaints book. | VAT included at the current legal rate. | Prices in Euro | If you have any dietary restrictions, allergies or preferences for some ethnic food, please inform. | No dish, food or drink, including the cover charge, it can be charged if not requested by the customer or if it is unusable. | According to Portuguese Law, paragraph 1, article 3, Decree-Law No. 106/2015, of 10th June: Stating it is prohibited to provide, sell or make available any alcoholic beverages in public spaces and in places open to the public to: a) Any individual under 18 years old; b) Any individual who appears to be intoxicated or suffers any mental illness. Corkage Fee: If you bring your own bottle, a service fee of €20 will be applied.