



*couvert*

SELEÇÃO DE PÃO // 3,50 €  
mantega, tapenade de azeitona e snack do dia  
selection of bread, butter, tapenade,  
olives and "bite of the day"  
Verschiedene Brotsorten  
Butter, Tapenade, und Snacks des Tages  
assortiment de pains, beurre,  
tapenade et collation du jour

ENTRADAS

STARTERS . VORSPESISEN . ENTRÉES

SALADA DE QUEIJO DE CABRA, NOZES E MEL // 7,50 €  
goats cheese salad with nuts and honey  
Salat mit Ziegenkäse, Nüsse und Honig  
salade chèvre, noix et miel

CAMARÃO AO ALHO // 12,50 €  
sautéed garlic prawns  
Knoblauch-Garnelen  
crevette à l'ail

TÁBUA DE CHARCUTARIA REGIONAL // 12,50 €  
de ponte de lima  
ponte de lima charcuterie selection  
Regional Würstplatte Ponte de Lima  
plateau de charcuterie régionale de ponte de lima

SOPA DE PEIXE // 9,50 €  
fish soup . Fischsuppe . soupe de poisson

OVO 63º, COGUMELOS E QUEIJO DA ILHA // 8,50 €  
63º egg, mushrooms, and "queijo da ilha" cheese  
Onsen-Ei, Pilze und Ilha-Käse  
œuf 63º, champignons et fromage des açores

DA TERRA

FROM THE FARM . VOM LAND . DE LA TERRE

FILET MIGNON DE NOVILHO // 24,00 €  
filet mignon  
Filet Mignon vom Kalb  
filet mignon de boeuf

MAGRET DE PATO // 21,00 €  
duck magret . Entenbrust . magret de canard

COSTELETA // 9,00 € (carne autóctone)  
postea ou espetada de carne autóctone  
do minho ou cachena do gerês  
cutlet, rump steak  
or "espetada" (traditional portuguese skewered kebab)  
feta from the minho region or cachena do gerês  
Kotelett (100gr)  
Filet oder Grillspieß vom Minho-Rind  
oder vom Cachena-Rind aus dem Gerês  
côtelette, pavé  
ou brochette de viande autochtone  
du minho ou de la race cachena du gerês

PARA ACOMPANHAR AS CARNES  
pode escolher 1 dos seguintes molhos :  
chimichurri, vinho tinto, pimenta verde, cogumelos  
to accompany your "from the farm" or "from the sea" mains.  
please select one of the following sauces :  
chimichurri, red wine, green pepper/onion, mushroom  
Als Begleitung steht 1  
der folgenden Saucen zur Auswahl :  
Chimichurri, Rotwein, grüner Pfeffer, Pilze  
pour accompagner les viandes  
vous pouvez choisir l'une des sauces suivantes :  
chimichurri, vin rouge, poivre vert, champignons

do mar

FROM THE SEA . AUS DEM MEER . DE LA MER

FILETE DE PESCADO DO DIA SALTEADO // 25,00 €  
com limão e alcaparras  
sautéed catch of the day fillet with lemon and capers  
Frisches Fischfilet an Zitronen und Kapern sautiert  
filet de poisson du jour poêlé au citron et aux câpres

ARROZ CALDOSO DE PEIXE E MARISCO // 22,50 €  
seafood stew  
Reisepotopf mit Fisch und Meerestfrüchten  
riz mouillé au poisson et aux fruits de mer

PARA ACOMPANHAR PRATOS DA TERRA E DO MAR  
pode escolher 2 acompanhamentos:  
milho frito, batata doce assada, legumes salteados, arroz perfu-  
mado, salada verde, batata frita  
to accompany your "from the farm" or "from the sea" mains.  
please select two sides :  
milho frito (traditional fried maize), roast sweet potato,  
sautéed vegetables, perfumed rice, green salad, chips  
Zu den Proteinen stehen 2 Beilagen zur Auswahl :  
frittiertes Mais, gebratene Südkartoffeln, sautiertes Gemüse,  
aromatisierter Reis, grüner Salat, Pommes frites  
pour accompagner les protéines  
vous pouvez choisir 2 accompagnements :  
maïs frit, patate douce au four, légumes poêlés,  
riz parfumé, salade verte, frites

ACOMPANHAMENTO EXTRA // 4,00 €  
additional accompaniments  
Zusätzliche Beilage  
accompagnement extra

VEGETARIANO

VEGGIE . VEGETARISCHES . VÉGÉTARIEN

CEVADINHA COM LEGUMES E AÇAFRÃO // 16,00 €  
barley with vegetables and saffron  
Graupen mit Gemüse und Safran  
orge perlée aux légumes et au safran

SALADA DE QUINOA COM LARANJA E FRUTOS SECOS // 14,00 €  
quinoa salad with orange segments and nuts  
Quinoa-Salat mit Orange und Trockenobst  
salade de quinoa, orange et fruits secs

GNOCCHI COM COGUMELOS E TOMATE ASSADO // 16,00 €  
gnocchi with mushroom and roast tomato  
Gnocchi mit Pilzen und gebratenen Tomaten  
gnocchi aux champignons et aux tomates rôties

PARA CRIANÇAS

FOR KIDS . FÜR KINDER . POUR LES ENFANTS

BIFE DE NOVILHO // 14,00 €  
(2 acompanhamentos à escolha)  
beef steak (and choice of two sides)  
Kalbssteak (2 Beilagen zur Auswahl)  
steak de boeuf (2 accompagnements au choix)

PANADINHOS DE PEIXE // 14,00 €  
(2 acompanhamentos à escolha)  
fish fingers (and choice of two sides)  
Panierter Fisch (2 Beilagen zur Auswahl)  
poissons panés (2 accompagnements au choix)

PASTA À NAPOLITANA // 12,00 €  
pasta napolitana  
Pasta napolitano  
pâtes à la napolitaine

sobremesas

DESSERTS

ARROZ DOCE COM PÊRA BÉBADA // 7,50€  
rice pudding with alcohol stewed pear  
Milchreis mit Weinbirne  
riz au lait et sa poire au vin

QUEIJSOS NACIONAIS E COMPOTA CASEIRA // 9,00€  
selection of national cheeses and homemade compotes  
Portugiesische Käsesorten und hausgemachtes Kompott  
fromages nationaux et compote maison

TARTE DE MAÇA E CANELA // 7,50€  
apple tart with cinnamon  
Apfel-Zimt-Kuchen  
tarte aux pommes et cannelle

FRUTA LAMINADA // 7,50€  
freshly prepared seasonal fruit  
Obst in Scheiben  
fruits en tranches

DA-ÉPOCA

- OF THE SEASON . DER SAISON . DE SAISON -

- ENTRADAS . STARTERS . VORSPESISEN . ENTRÉES -

*salada de tomate e manjeriço*  
tomato and basil salad  
Tomaten-basilikum-salat  
salade tomate basilic  
// 6,50 €

*vieiras gratinadas*  
scallops au gratin  
Jakobsmuscheln überbacken  
pétoncles gratinés  
// 9,50 €

- PRATO PRINCIPAL . MAIN COURSE . HAUPTGERICHTE . PLATS PRINCIPAUX -

*salmão em meia cura, de anis,*  
*risoto de coração*  
*e espuma de parmesão*  
half-cured salmon in anise,  
Lachs in halber Aniskur,  
Chlorophyllrisotto und Parmesanschaum  
saumon en demi-anís, risotto à la chlorophyllée  
et mousse de parmesan  
// 18,50 €

*leitão com aipo e citrinos*  
*e legumes glaceados*  
suckling pig with celery and citrus fruits  
and glazed vegetables  
Spanferkel mit Sellerie und Zitrusfrüchten  
und glasierter Gemüse  
cochon de lait au céleri et agrumes et légumes glacés  
// 18,50 €

- VEGETARIANO . VEGGIE -

*legumes em tempura*  
tempurereed vegetables  
Gemüse-Tempura  
// 12,00 €

*gratin de cogumelos*  
mushroom gratin  
Pilzgratin  
gratin de champignons  
// 14,00 €

- SOBREMESAS . DESSERTS -

*miniaturas de docaria*  
*tradicional portuguesa*  
selection of mini traditional portuguese desserts  
Traditionelles portugiesisches Feingebäck  
mignonardises de douceurs  
traditionnelles portugaises  
UNIDADE (per unit . ST . unité) // 3,00 €



A COPO

GLASS . GLAS . VERRE

- ESPUMANTE -  
SPARKLING WINES . SCHAUMWEINE . VINS MOUSSEUX

BAIRRADA

ALTANEIRO NV // 6,00  
várias castas, various grape varieties  
verschiedene Rebsorten . divers cépages

- CHAMPANHE -  
CHAMPAGNE

POMMERY BRUT ROYAL NV // 19,00  
pinot noir, pinot meunier, chardonnay

- VINHO BRANCO -  
WHITE WINE . WEISSWEIN . VIN BLANC

VINHOS VERDES

SOALHEIRO ALVARINHO 2018 // 8,00  
alvarinho

DOURO

ALTANO 2018 // 7,00  
malvasia fina, vioso, rabigato, moscatel galego

DÃO

RIBEIRO SANTO 2018 // 7,00  
encruzado, malvasia fina

- VINHO ROSÉ -  
ROSE WINE . ROSE-WEIN . VIN ROSÉ

MADEIRA

ATLANTIS 2018 // 8,00  
tinta negra

- VINHO TINTO -  
RED WINE . ROTWEIN . VIN ROUGE

DOURO

ALTANO 2017 // 7,00  
touriga franca, tinta roriz, tinta barroca

DÃO

RIBEIRO SANTO 2017 // 7,00  
touriga nacional, tinta roriz e alfrocheiro

ALENTEJO

HERDADE SÃO MIGUEL 2018 // 7,50  
alicante boushet, touriga nacional,  
syrah, cabernet sauvignon



GARRAFA

BOTTLE . FLASCHE . BOUTEILLE

- ESPUMANTE & CHAMPANHE -  
SPARKLING WINES . SCHAUMWEINE . VINS MOUSSEUX & CHAMPAGNE

BAIRRADA

RIBEIRO SANTO NV BRUTO // 32,00  
arinto, bical

ALTANEIRO NV // 22,00  
várias castas, various grape varieties  
verschiedene Rebsorten . divers cépages

- CHAMPAGNE -  
pinot noir, pinot meunier, chardonnay  
RUIPART ROSE NV // 170,00

BILLECART-SALMON BRUT ROSE NV // 175,00  
POMMERY BRUT ROYAL NV // 78,00  
JACQUESSON CUVÉE N°737 EXTRA BRUT NV // 215,00  
POL ROGER SIR WINSTON CHURCHILL 2004 // 320,00  
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2004 // 350,00  
DOM PÉRIGNON VINTAGE 2006 // 310,00

- VINHO BRANCO -  
WHITE WINE . WEISSWEIN . VIN BLANC

VINHOS VERDES

SOALHEIRO ALVARINHO 2018 // 32,00  
alvarinho

SOALHEIRO GRANITO 2018 // 35,00  
alvarinho

CONTACTO ALVARINHO 2018 // 35,00  
alvarinho

CURTIMENTA 2018 // 75,00  
alvarinho

DOURO

ALTANO 2018 // 21,00  
malvasia fina, vioso, rabigato e moscatel galego

ALTANO RESERVA 2017 // 32,00  
vioso, gouveio, rabigato

PASSADOURO 2018 // 38,00  
vioso, rabigato, côdega do larinho

QUINTA DO PÓPA 2018 // 34,00  
gouveio, cerceal, rabigato

ALUZÉ 2018 // 36,00  
gouveio, cerceal, rabigato

DÃO

RIBEIRO SANTO 2018 // 24,00  
encruzado

QUINTA DOS CARVALHAIOS ENCruzADO 2015 // 46,00  
encruzado

M.O.B 2016 // 48,00  
encruzado, bical

BAIRRADA

FILIPA PATO NOSSA CALCÁRIO 2015/16 // 26,00  
bical

VADIO 2015 // 38,00  
cerceal, bical

QUINTA DAS BAGEIRAS GARRAFIRA 2004 // 64,00  
maria gomes, bical

QUINTA DAS BAGEIRAS GARRAFIRA 2014 // 54,00  
maria gomes, bical

PRINCIPAL RESERVA 2010 // 84,00  
chardonnay, sauvignon blanc

ALENTEJO

TERRENUS 2015 // 58,00  
arinto, farnão pires, bical, roupeiro

MONTE DA PEÇEQUINHA 2018 // 32,00  
antão vaz, arinto, verdeiro, roupeiro

MALHADINHA 2017 // 70,00  
arinto, vlognier, chardonnay

- VINHO ROSÉ -  
ROSE WINE . ROSE-WEIN . VIN ROSÉ

ALENTEJO

HERDADE DO ROCIM 2018 // 30,00  
touriga nacional

MADEIRA

ATLANTIS 2018 // 28,00  
tinta negra

- VINHO TINTO -  
RED WINE . ROTWEIN . VIN ROUGE

DOURO

ALTANO 2017 // 24,00  
touriga franca, tinta roriz e tinta barroca

ALTANO BIOLÓGICO 2018 // 28,00  
tinta barroca, touriga nacional,  
tinta roriz e touriga franca

POST SCRIPTUM 2018 // 49,00  
touriga nacional, touriga franca,  
tinta barroca e tinta roriz

POMBAL DO VESÓVIO 2017 // 65,00  
touriga franca, touriga nacional e tinta amarela

PRAZO DE RORIZ 2016 // 38,00  
tinta barroca, touriga nacional, touriga franca, tinta roriz e tinta amarela

POMARES 2018 // 28,00  
touriga nacional, touriga franca e tinta roriz

100 HECTARES TOURIGA NACIONAL 2017 // 38,00  
touriga nacional

PASSA 2017 // 28,00  
touriga franca, tinta roriz e touriga nacional

DÃO

RIBEIRO SANTO 2017 // 26,00  
touriga nacional, tinta roriz e alfrocheiro

M.O.B. LOTE 3 2016 // 38,00  
touriga nacional, jaen e alfrocheiro

ÁLVARO DE CASTRO 2016 // 28,00  
touriga nacional, tinta roriz e jaen

QUINTA DE SAES ESTÁGIO PRoLONGADO 2014 // 48,00  
touriga nacional, tinta roriz e vinhas velhas

BAIRRADA

FILIPA PATO NOSSA CALCÁRIO 2015 // 32,00  
baga

SIDÓNIO SOUSA RESERVA 2015 // 32,00  
bical, maria gomes e arinto

BEIRAS

LUIS PATO VINHA FORMAL 2010 // 60,00  
touriga nacional

ALENTEJO

HERDADE SÃO MIGUEL 2018 // 26,00  
alicante bouchet, touriga nacional,  
syrah e cabernet sauvignon

TERRENUS 2013 // 46,00  
aragonés, trincadeira e alicante bouchet

MONTE DA PEÇEQUINHA 2017 // 38,00  
touriga nacional, syrah, aragonés,  
alicante bouchet e cabernet sauvignon

ARREPIADO VELHO 2017 // 36,00  
touriga nacional



CELLAR

selection

- VINHO BRANCO -  
WHITE WINE . WEISSWEIN . VIN BLANC

MINHO

COVELA ESCOLHA 2013 // 58,00  
tinta negra

DOURO

COCHE NIEEPOR 2014 // 120,00  
rabigato, côdega do larinho e arinto

REDOMA RESERVA 2015/16 // 70,00  
rabigato, côdega do larinho, donzelinho e arinto

BAIRRADA

PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2011 // 110,00  
chardonnay e sauvignon blanc

ALENTEJO

PÊRA MANCA 2015 // 85,00  
arinto e antão vaz

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2016 // 64,00  
sémillon

- VINHO TINTO -  
RED WINE . ROTWEIN . VIN ROUGE

VINHOS VERDES

SOALHEIRO OPPACO 2014 // 64,00  
vinhão e alvarinho

DOURO

BARCA VELHA 2004 // 450,00  
tinta roriz, touriga nacional,  
touriga franca e tinto cão

CASA FERRERINHA RESERVA ESPECIAL 2007 // 225,00  
touriga franca, touriga nacional e tinta roriz

CASA FERRERINHA QUINTA DA LEDA 2015 // 115,00  
touriga franca, touriga nacional e tinta roriz

QUINTA DO VALE MEÃO 2012 // 190,00  
touriga franca, touriga nacional,  
tinta barroca e tinta roriz

QUINTA DE SÃO JOSÉ TOURIGA NACIONAL 2012 // 82,00  
touriga nacional

DÃO

RIBEIRO SANTO E.T. 2012 // 130,00  
encruzado e touriga nacional

RIBEIRO SANTO TOURIGA NACIONAL // 85,00  
touriga nacional

ALENTEJO

ESPORÃO PRIVATE SELECTION 2011 // 125,00  
alicante bouchet, aragonés e syrah

SIDE CAR 2014 // 95,00  
baga

- VINHOS FORTIFICADOS -  
FORTIFIED WINES . LIKÖRWEINE . VINS FORTIFIÉS

PORTO

COCKBURN'S  
white 4,00 € 30,00 €  
tawny 4,00 € 30,00 €  
ruby 4,00 € 30,00 €

GRAHAM'S  
extra dry white 6,50 € 34,00 €  
white 4,00 € 30,00 €  
tawny 10 anos 9,00 € 50,00 €  
tawny 20 anos 13,00 € 85,00 €  
late bottle vintage 6,50 € 40,00 €  
quinta dos malvedos 12,00 € 75,00 €

MADEIRA

SERCIAL'S  
sercial 10 anos 10,00 € 50,00 €  
verde-lho 10 anos 10,00 € 50,00 €  
bual 10 anos 10,00 € 50,00 €  
malmsay 10 anos 10,00 € 50,00 €

MOSCATEL

ALAMBRE - SETÚBAL 5,00 € 30,00 €

#BISTRÔFLORES

