



Os preços dados em euros (€) incluem IVA à taxa legal em vigor
All prices given in euros (€) include VAT at the legal rate

A sua conta inclui uma gratificação, opcional, de 10%.
Por favor indique-nos se desejar remover este valor.
An optional 10% service charge is added to your final bill.



CRIATIVIDADE, RESPONSABILIDADE, LEGADO
CREATIVITY, RESPONSIBILITY, LEGACY

Desenvolvemos uma matriz de trabalho
em torno daquilo que nos rodeia.
Num país geograficamente tão pequeno, mas tão diverso e distinto, o diálogo com quem
nos faz chegar,
o melhor de si, é uma constante forma de estar.
Our work is created and developed
by the environment that surrounds us.
In such a small country, yet so diverse and exquisite, staying close to the ones that
provide us the best they have and can, is a constant way of being.

O caminho faz-se com a colaboração de:
The path is made with:

A Cerquinha, Grândola - Frutas e Hortícolas, Fruits and Greens
Quintal Urbano, Lisboa – Germinados, Sprouts
Neptunpearl, Setúbal – Ostras, Algas e Halófitas, Oysters, Seaweed and Halophytes
Padaria Massa Mãe, Lisboa –
Pão de Fermentação Longa, Sourdough Bread
SEL, Estremoz - Porco alentejano, Alentejo Pork
Linda Rosa, Barcelos -Vaca Minhota e Galega,
Beef from Minho and Galega breed
Nutrifresco, Albufeira - Peixe, Marisco, Bivalves e Plantas Halófitas
Fish, Seafood, Bivalves and Halophyte Plants
Fungifresh, Braga - Cogumelos Silvestres, Wild Mushrooms
Queijaria Simões, Azeitão - Queijo de Ovelha, Sheep Cheese
Queijaria Ortodoxo, Azeitão –
Queijo de Cabra e Vaca, Goat and Cow Cheese
Segredos da Vila, Montemuro -
Queijo fresco e Requeijão, Cottage Cheese
Arroz Galeirão, Foz do Mondego - Arroz Carolino, “Carolino” Rice

A todos agradecemos o facto de podermos ter produtos de cariz local, nacional,
respeitando a origem, a época e o meio onde se inserem.
To all of them, our appreciation for being able to cook with local and unique products,
always respecting their origin, the season and the environment where they are
produced and created.



MENU de COMIDAS

snacks menu

Pão de trigo e aveia Massa-mãe e manteiga artesanal.

Servido com tostas*

Wheat & oats sourdough & artisan butter.

Served with toasted bread

5,50

Batatas fritas BAHR 

BAHR potato crisps

7,00

Paleta de presunto, mirtilos, frutos secos e tostas 

Pork ham board, blueberries, nuts & toasts

19,00

Queijo de Azeitão em alecrim, ameixa e tostas 

Azeitão cheese with rosemary, plum & toasts

15,00

Pastel de massa tenra de camarão, alho e chili 

Shrimp patties, garlic & chili

8,50

Marmelo assado, burrata, nozes e mizunas 

Roasted quince, burrata, walnuts & mizuna

17,00

Brioche de polvo com kimchi e pepino 

Octopus brioche with kimchi & cucumber

24,00

Peito de frango com salada de cogumelos e romã 

Chicken breast with mushrooms & pomegranate salad

22,00

Prego de lombo, molho Pica-Pau e pão saloio.

Servido com salada verde

Beef loin with Pica-Pau sauce and saloio bread.

Served with a side green salad

22,00



VINHOS a copo
WINE by the glass

ESPUMANTE
SPARKLING WINE

Murganheira Grand Reserva, Blend, Brut 18
Távora-Varosa

CHAMPAGNE
CHAMPANHE

Marc Hebrart Grand Cru, Chardonnay, Brut 24
Champagne

BRANCO
WHITE

Maria Izabel, Blend, Douro 15

Cortinha Velha, Alvarinho, Vinho Verde 13

ROSÉ
ROSÉ

Herdade das Servas, Sangiovese, Alentejo 15

TINTO
RED

Quinta do Gradil, Tannat, Lisboa 15

Quinta Poço do Lobo Reserva, Blend, Bairrada 20

Meruge, Blend, Douro 23



VINHOS a garrafa
WINE by the bottle

ESPUMANTE
SPARKLING WINE

Murganheira Grand Reserva, Blend, Brut	80
Távora-Varosa	

CHAMPAGNE
CHAMPANHE

Marc Hebrart Grand Cru, Chardonnay, Brut	120
Champagne	

BRANCO
WHITE

Maria Izabel, Blend, Douro	60
Cortinha Velha, Alvarinho, Vinho Verde	50
Torre de Palma, Arinto e Alvarinho, Alentejo	90
Cagarra DOP, Blend, Madeira	110
Adega Belém, Viosinho, Lisboa	56

ROSÉ

ROSÉ

Herdade das Servas, Sangiovese, Alentejo	62
São Luiz Winemakers, Tinto Cão, Douro	80



VINHOS a garrafa
WINE by the bottle

TINTO
RED WINE

Quinta do Gradil, Tannat, Lisboa	68
A Serenada, Cabernet Franc, Setúbal	80
Mouchão, Blend, Alentejo	166
Escaravelho, Syrah, Tejo	98
Quinta Poço do Lobo Reserva, Blend, Bairrada	80
Meruge, Blend, Douro	92

VINHOS FORTIFICADOS
FORTIFIED WINES

Blackett Branco, White 20 anos, Porto	19
Van Zellers & Co., Tawny 10 anos, Porto	15
Quinta do Javali, LBV, Porto	14
Qta. Dos Pesos - Carcavelos 1996, Lisboa	15
H&H 15 anos, Malvasia, Madeira	13



TIMELESS COCKTAILS

Old Fashioned	16
Buffalo Trace, angostura, sugar	
Manhattan	16
Buffalo Trace, angostura, vermute/amaro	
Negroni	16
Bombay Sapphire, campari, rubino	
Hugo's Spritz (low abv 0.5% - 1.2%)	16
St Germain, sparkling wine, soda	
Daiquiri (low abv 0.5% - 1.2%)	14
Bacardi Carta Blanca, Lima, Açúcar	
Dry Martini*	-/-
* escolha o seu espirituoso, preço variável	
* choose your spirit, it will be priced accordingly	

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Magic Bird - <i>fruity – sem álcool (non alcoholic)</i>	13
Dark Sugar cane, Martini vibrante, Pineapple juice, Magic Moon tea	
Muay Chai - <i>long, spiced, zesty</i> – <i>sem álcool (non alcoholic)</i>	12
Mango Saccharum oil, Prana Chai tea, Fever Tree Slim Line Tonic	



GIN



5 cl

Dry

Bombay Sapphire, England	16
Bulldog, England	16
Monkey 47, Germany	27
Tanqueray No 10, London-dry	16
Martin Millers, England & Iceland	16

Fruity & Spiced

Roku, Japan	16
Mombasa Club, England	16

Floral & Zesty

Baleia Gin, Portugal	21
Sharish Distiller's Cut, Portugal	18
Hendricks, Scotland	17

APERITIVOS E LICORES APERITIF & LIQUORS

Campari	14
Carpano Antica Formula	16
Cynar	10
Fernet Branca	14
Suze L'Originale	10
Ginja Mariquinhas	13
Bailey's	13
Disaronno	14
St. Germain	14
Cointreau	10
Italicus	16
Frangélico	12
Soda mixer	+2,50



SCOTCH WHISKY

Single Malt	
Glenfiddich 18	29
Macallan 12	35
Islay	
Lagavulin 16	36
Blend	
Dewar's 12	14
J. Walker Black Label	15

IRISH WHISKY

Jameson	14
Teeling Single Grain	20

AMERICAN WHISKY

Michter's Bourbon	26
Buffalo	14

WORLD WHISKY

Nikka From the Barrel, Japan	24
------------------------------	----

VODKA

Grey Goose, France Trigo / Wheat	20
Tito's, USA, Milho / Corn	17
Belvedere, Poland Centeio / Rye	19

TEQUILA / MEZCAL

Casamigos Tequila Blanco	18
Casamigos Mezcal Joven	26

RUM

Matusalém 23, Dominican Republic	26
Canerock, Jamaica	16
Plantation Single Cask	24

MEZZANINE

CERVEJA *beer*



Sagres garrafa, bottle lager	7
Sagres Zero, alcohol-free	7
Sagres Preta, stout	7
Dois Corvos Creature, IPA craft beer	7

SUMOS, ÁGUAS & REFRIGERANTES soft-drink, sodas & waters

Refrigerantes Coca-Cola, Cola Zero, Sprite	5,5
Fever-Tree Indian tonic/Mediterranean	5,5
Luso still water 25cl 100cl	3,5 5,5
Pedras Salgadas sparkling water 25cl 75cl	3,5 6
San Pellegrino sparkling water 25cl 75cl	5,5 8
Água Castelo sparkling water 25cl	3,5