



---

PARA COMER / *TO EAT*

## MENU

### COUVERT

Seleção de pão, manteiga, grissinis e azeite local 5,50€  
*Bread selection, butter, grissini and local olive oil*

### PARA PICAR / TAPAS

Camarão salteado com malagueta, alho e coentros 19,50€  
*Sautéed shrimp with chili pepper, garlic and coriander*

Pica-pau de novilho com pickles artesanais e mostarda em grão 16,00€  
*“Pica-Pau” steak bites with house-made pickles and mustard seeds*

Batatas bravas “Patatas Bravas” 15,00€  
 • Cogumelos trufados  
*Truffled mushroom*  
 • PDR 14,00€

Palitos de mozzarella crocantes com molho tártaro 12,00€  
*Crunchy mozzarella sticks with tartar sauce*

Croquete de carne de forno e maionese de mostarda antiga 11,00€  
*Oven baked meat croquette and old-style mustard mayonnaise*

Asinhas de frango com molho barbecue picante 11,00€  
*Chicken wings with spicy barbecue sauce*

### SOPA / SOUP

Creme de cogumelos e amêndoa torrada 9,00€  
*Creamy mushroom soup and toasted almond*

Creme de legumes 7,50€  
*Creamy vegetable soup*

### SALADAS / SALADS

Salada César de camarão ( alface romana, molho César, camarão, croutons de pão com azeite de alho e ervas, parmesão e bacon) 17,50€  
*Shrimp Caesar salad (romaine lettuce, Caesar sauce, shrimps, bread croutons with garlic and herb olive oil, Parmesan and bacon)*

Salada de burrata com tomate e pesto (rúcula, pinhões e croutons de pão) 16,50€  
*Burrata salad with tomato and pesto (tomatoes, arugula, bread croutons, pesto and pine nuts)*

Salada César de frango (alface romana, molho César, frango, croutons de pão com azeite de alho e ervas, lascas de parmesão e bacon) 16,00€  
*Chicken Caesar salad (romaine lettuce, Caesar sauce, chicken, bread croutons with garlic and herb olive oil, Parmesan and bacon)*

Salada de queijo Feta com abacate e tomate cherry (misto de alfaces, abacate, vinagrete) 15,50€  
*Feta cheese salad with avocado and cherry tomato (lettuce mix, avocado, vinaigrette)*

Salada César clássica (alface romana, molho César, croutons de pão com azeite de alho e ervas, lascas de parmesão e bacon) 14,00€  
*Classic Caesar salad (romaine lettuce, Caesar sauce, bread croutons with garlic and herb olive oil, Parmesan and bacon)*

Salada Mista (mistura de alfaces, tomate cherry, pepino, cenoura, cebola roxa e vinagrete) 9,50€  
*Mixed salad (lettuce mix, cherry tomato, cucumber, carrot, red onion, vinaigrette)*



Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*

## MENU

### PREGOS E HAMBÚRGUERES / STEAK SANDWICHES AND BURGERS

Todos os hambúrgueres e pregos são servidos com batata frita e maionese do Chef.

*All burgers and steak sandwiches are served with french fries and Chef's mayonnaise.*

Hambúrguer duplo com cheddar e bacon 2 \* 200gr (novilho, queijo cheddar, bacon, alface com maionese, tomate, cebola roxa e cornichon) 29,00€  
*Double burger with cheddar and bacon 2 \* 200gr (beef, cheddar cheese, bacon, lettuce with mayonnaise, tomato, red onion and cornichon)*

Prego da vazia em baguete rústica (manteiga de alho e ervas) 20,00€  
*Sirloin steak sandwich in a rustic baguette (garlic and herbs butter)*

Hambúrguer com cogumelos 200gr (novilho, cogumelos, cebola caramelizada, rúcula e alface com maionese) 19,50€  
*Burger with mushrooms 200gr (beef, mushrooms, caramelized onion, arugula and lettuce with mayonnaise)*

Hambúrguer Club House 200gr (novilho, queijo cheddar, alface com maionese, tomate, cebola roxa e cornichon) 19,00€  
*Club House burger 200gr (beef, cheddar cheese, lettuce with mayonnaise, tomato, red onion and cornichon)*

Hambúrguer de Frango com cebola caramelizada 200gr (alface, tomate, cebola roxa, cornichon e maionese) 17,50€  
*Chicken Burger 200gr with caramelized onion (lettuce, tomato, red onion, cornichon and mayonnaise)*

### VEGETARIANO / VEGETARIAN

Caril de grão e legumes, arroz basmati e papadums 19,50€  
*Chickpea and vegetable curry, basmati rice and papadums*

Hambúrguer Vegetariano 160gr (alface, tomate, cebola roxa, cornichon e maionese do Chef) 18,00€  
*Vegetarian burger 160gr (lettuce, tomato, red onion, cornichon and Chef's mayonnaise)*

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

### SANDUÍCHES E TOSTAS / SANDWICHES AND TOASTS

Todos os sanduíches e tostas são servidos com batata frita e maionese do Chef.

*All sandwiches and toasts are served with french fries and Chef's mayonnaise.*

Sanduíche Club House (frango, alface, tomate, ovo, bacon e maionese) 18,00€  
*Club House sandwich (chicken, lettuce, tomato, egg, bacon and mayonnaise)*

Baguete rústica de presunto, queijo brie e rúcula e pesto 17,00€  
*Smoked ham, brie cheese, arugula and pesto rustic baguette*

Baguete rústica de frango grelhado, alface iceberg e molho tártaro 14,00€  
*Grilled chicken, iceberg lettuce and tartar sauce rustic baguette.*

Tosta mista em pão saloio 13,00€  
*Ham & Cheese toasted sandwich in rustic bread*

### MASSAS / PASTAS

#### LINGUINE OU/OR RIGATONI:

Camarão picante (alho, malagueta, tomate cherry, coentros e parmesão) 22,50€  
*Spicy shrimp (garlic, chili, cherry tomato, coriander and parmesan)*

Bolonhesa / Bolognese 18,00€

Cogumelos / Mushrooms 17,00€

Napolitana / Neapolitan 16,00€



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*

## MENU

### PIZZAS

**Pizza Serrana (queijo mozzarella, presunto, rúcula, parmesão, pesto e orégãos)** 21,00€  
*Serrana pizza (mozzarella cheese, cured ham, arugula, parmesan, pesto and oregano)*

**Pizza Gamberini (queijo mozzarella, camarão, tomate cherry, chili e orégãos)** 20,00€  
*Gamberini pizza (mozzarella cheese, shrimp, cherry tomatoes chilli and oregano)*

**Pizza Funghi (queijo mozzarella, cogumelos, cebola roxa e orégãos)** 19,00€  
*Funghi pizza (mozzarella cheese, mushrooms, red onion and oregano)*

**Pizza Diavolo (queijo mozzarella, pepperoni, malagueta, chili e orégãos)** 19,00€  
*Diavolo pizza (mozzarella cheese, pepperoni, chili and oregano)*

**Pizza Club House (queijo mozzarella, bolonhesa, cebola, bacon e orégãos)** 18,00€  
*Club House pizza (mozzarella cheese, bolognese, onion, bacon and oregano)*

**Pizza Margherita (queijo mozzarella e orégãos)** 17,00€  
*Margherita Pizza (mozzarella cheese and oregano)*

### CARNE / MEAT

**Lombo grelhado, ovo, presunto, molho de cerveja e batata frita** 35,00€  
*Grilled tenderloin, egg, smoked ham, beer sauce and French fries*

**Vazia grelhada, ovo, presunto, molho de cerveja, batata frita** 29,00€  
*Grilled sirloin steak, egg, smoked ham, beer sauce and French fries*

**Bochecha de novilho com puré de batata e jus** 27,00€  
*Beef cheek, mashed potato and jus*

**Franguinho Piri-piri, batata frita e salada de tomate da época** 22,50€  
*Piri-piri chicken, French fries and seasonal tomato salad*

**Caril de frango PDR, arroz e papadums** 22,00€  
*PDR chicken curry, rice and papadums*

### PEIXE / FISH

**Peixe do mercado, batata salteada e legumes** 27,50€  
*Fish from market, sautéed potato, vegetables*

**Salmão, esmagada de batata-doce e folhas verdes** 25,00€  
*Salmon, mashed sweet potato and green leaves*

**Peixe frito com batatas fritas e molho do tártaro** 24,00€  
*Fish & Chips with tartar sauce*



### GUARNIÇÕES / SIDE DISHES

**Batata frita / French fries** 4,50€

**Puré de batata / Mashed Potatoes** 4,50€

**Arroz branco / Plain Rice** 4,50€

**Legumes Salteados / Sautéed vegetables** 4,50€

**Salada de tomate / Tomato salad** 4,50€

**Salada mista / Mixed salad** 4,50€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

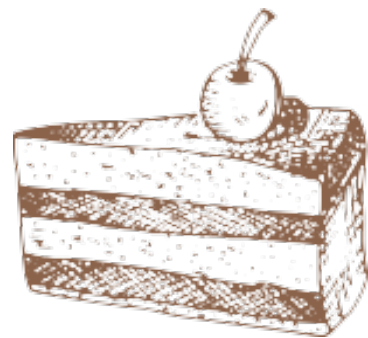
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## MENU

### SOBREMESAS / DESSERTS

<b>Sticky toffee com gelado de nata</b> <i>Sticky toffee pudding with cream ice-cream</i>	12,00€	<b>Entremeio de ananas e coco, sorbet de manga</b> <i>Pineapple and coconut entremets, mango sorbet</i>	11,00€
<b>Natas do Céu</b> <i>Cream from the Sky</i>	10,00€	<b>Brownie de Guinness, caramelo de café e gelado de nata</b> <i>Guinness brownie, coffee caramel and cream ice cream</i>	9,50€
<b>Tarte tatin de maçã com gelado de baunilha</b> <i>Apple tart tatin with vanilla ice cream</i>	9,00€	<b>Seleção de fruta laminada</b> <i>Sliced fruit selection</i>	8,00€
<b>Seleção de gelados / Ice-cream selection:</b>			
<b>3 Bola / 3 Scoops</b>	8,00€		
<b>2 Bola / 2 Scoops</b>	6,00€		
<b>1 Bola / 1 Scoop</b>	4,00€		



Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



---

PARA BEBER / *TO DRINK*



## BEBIDAS / DRINKS

### CHAMPANHE & ESPUMANTE / CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

	75 cl
<b>Vranken Diamant Blanc de Blancs</b> <i>Chardonnay, Champagne</i>	130,00€
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b> <i>Pinot Noir &amp; Chardonnay, Champagne</i>	125,00€
<b>Vranken Demoiselle Rosé</b> <i>Pinot Noir, Pinot Meunier &amp; Chardonnay, Champagne</i>	110,00€
<b>Pommery Apanage</b> <i>Chardonnay, Champagne</i>	95,00€
<b>Murganheira Reserva Brut</b> <i>Malvasia Fina, Cerceal &amp; Gouveio Real, Távora-Varosa</i>	43,00€
<b>Astronauta Blanc de Noir</b> <i>Baga, Bairrada</i>	38,50€
<b>Montanha Brut</b> <i>Baga Blend, Bairrada</i>	29,00€
<b>Montanha Rosé</b> <i>Baga Blend, Bairrada</i>	29,00€

### VINHO ROSÉ / ROSE WINE

	75 cl
<b>Quinta Nova</b> <i>Tinta Roriz &amp; Touriga Franca, Douro</i>	46,00€
<b>Crasto</b> <i>Touriga Nacional &amp; Tinta Roriz, Douro</i>	39,00€
<b>Bacalhôa "Vinha dos Frades"</b> <i>Moscatel Roxo, Península de Setúbal</i>	38,00€
<b>LV - Lobo de Vasconcellos</b> <i>Touriga Nacional, Alentejo</i>	36,00€
<b>Diário da Quinta</b> <i>Tinta Roriz &amp; Touriga Franca, Lisboa</i>	28,00€
<b>Azulejo</b> <i>Camarate &amp; Cabernet Sauvignon, Lisboa</i>	22,00€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## BEBIDAS / DRINKS

### VINHO TINTO / RED WINE

LISBOA	75 cl	DOURO, DÃO & BAIRRADA	75 cl
<b>Quinta do Boiçã Grande Reserva</b> <i>Touriga Nacional &amp; Syrah, Lisboa</i>	94,00€	<b>Quinta do Crasto Reserva</b> <i>Vinhas Velhas, Douro</i>	96,00€
<b>Quinta das Cerejeiras Grande Reserva</b> <i>Castelão, Aragonez &amp; Touriga Nacional, Lisboa, DOC Óbidos</i>	68,00€	<b>Quinta Nova Reserva</b> <i>Terroir Blend, Douro</i>	59,00€
<b>Quinta da Chocalha</b> <i>Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca &amp; Castelão, Lisboa</i>	36,00€	<b>Quinta da Sequeira Reserva</b> <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela &amp; Tinta Barroca, Douro</i>	44,00€
<b>Vale Zias</b> <i>Syrah, Lisboa</i>	34,00€	<b>Meandro do Vale Meão</b> <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca &amp; Alicante Bouschet, Douro</i>	43,00€
<b>Quinta do Gradil 1492</b> <i>Tannat &amp; Touriga Nacional, Lisboa</i>	33,00€	<b>Cedro do Noval</b> <i>Syrah, Tinto Cão, Touriga Franca &amp; Touriga Nacional, Douro</i>	41,00€
<b>Julia Florista</b> <i>Tinta Roriz, Syrah &amp; Castelão, Lisboa</i>	20,00€	<b>Taboadella</b> <i>Tinta Roriz, Jaen, Tinta Pinheira &amp; Alfrocheiro, Dão</i>	39,50€
<b>TEJO, ALENTEJO &amp; PENÍNSULA DE SETÚBAL</b>		<b>Quinta Nova Unoaked</b> <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz &amp; Tinto Cão, Douro</i>	39,00€
<b>LV Reserva</b> <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional &amp; Alicante Bouschet, Alentejo</i>	68,00€	<b>Quinta da Sequeira</b> <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela &amp; Tinta Barroca, Douro</i>	37,00€
<b>Esporão Reserva</b> <i>Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Cabernet Sauvignon &amp; Touriga Franca, Alentejo</i>	55,00€	<b>Quinta dos Termos Reserva</b> <i>Vinhas Velhas, Beira Interior</i>	34,00€
<b>Casa Cadaval</b> <i>Pinot Noir, Tejo</i>	48,50€	<b>Escadas Infinitas</b> <i>Tinta Roriz, Touriga Nacional &amp; Touriga Franca, Douro</i>	27,50€
<b>Monte da Peceguina</b> <i>Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah &amp; Touriga Franca, Alentejo</i>	45,00€	<b>A. Henriques</b> <i>Touriga Nacional, Baga &amp; Merlot, Bairrada</i>	27,50€
<b>Casa Cadaval</b> <i>Merlot, Tejo</i>	40,00€		
<b>Quinta da Mimosa</b> <i>Castelão, Península de Setúbal</i>	40,00€		
<b>LV</b> <i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional &amp; Alicante Bouschet, Alentejo</i>	38,00€		
<b>Quinta da Lagoalva Reserva</b> <i>Alfrocheiro, Touriga Nacional &amp; Syrah, Tejo</i>	38,00€		

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## BEBIDAS / DRINKS

### VINHO BRANCO / WHITE WINE

LISBOA	75 cl	VINHOS VERDES & BAIRRADA	75 cl
<b>Quinta das Cerejeiras Grande Reserva</b> <i>Chardonnay, Arinto &amp; Vital, Lisboa, DOC Óbidos</i>	68,00€	<b>Génese</b> <i>Alvarinho, Vinhos Verdes</i>	44,00€
<b>Quinta do Gradil</b> <i>Alvarinho, Lisboa</i>	45,00€	<b>Quinta dos Abibes</b> <i>Sauvignon Blanc, Bairrada</i>	42,00€
<b>Quinta da Chocapalha</b> <i>Arinto, Lisboa</i>	33,00€	<b>Almanua</b> <i>Maria Gomes, Arinto &amp; Alvarinho, Vinhos Verdes</i>	36,00€
<b>Quinta do Gradil 1492</b> <i>Arinto &amp; Sauvignon Blanc, Lisboa</i>	32,00€	<b>Vila Nova</b> <i>Alvarinho, Vinhos Verdes</i>	35,00€
<b>Casa Santos Lima</b> <i>Chardonnay, Lisboa</i>	30,00€	<b>Curvos</b> <i>Loureiro, Vinhos Verdes</i>	29,00€
<b>Julia Florista</b> <i>Fernão Pires &amp; Moscatel, Lisboa</i>	20,00€	<b>Soalheiro Allo</b> <i>Alvarinho &amp; Loureiro, Vinhos Verdes</i>	26,50€
<b>DOURO &amp; DÃO</b>	75 cl	<b>TEJO &amp; ALENTEJO</b>	75 cl
<b>Quinta da Sequeira Reserva</b> <i>Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio &amp; Códega de Larinho, Douro</i>	48,00€	<b>LV Reserva</b> <i>Arinto &amp; Verdelho, Alentejo</i>	68,00€
<b>Cedro do Noval</b> <i>Viosinho, Gouveio, Arinto &amp; Códega de Larinho, Douro</i>	45,00€	<b>Esporão Reserva</b> <i>Antão Vaz, Arinto &amp; Roupeiro, Alentejo</i>	49,50€
<b>Ribeiro Santo</b> <i>Encruzado, Dão</i>	43,00€	<b>Quinta da Lagoalva Reserva</b> <i>Arinto &amp; Chardonnay, Tejo</i>	38,00€
<b>Quinta da Sequeira</b> <i>Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio &amp; Códega de Larinho, Douro</i>	37,00€	<b>LV</b> <i>Arinto &amp; Verdelho, Alentejo</i>	35,00€
<b>Planalto Reserva</b> <i>Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Arinto &amp; Moscatel, Douro</i>	28,50€	<b>Casa Cadaval</b> <i>Sauvignon Blanc, Tejo</i>	33,00€
<b>Escadas Infinitas</b> <i>Viosinho &amp; Moscatel Galego, Douro</i>	23,00€	<b>José Piteira</b> <i>Diagalves, Arinto &amp; Roupeiro, Alentejo</i>	27,00€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## BEBIDAS / DRINKS

### VINHO A COPO | WINE BY THE GLASS

ESPUMANTE / SPARKLING WINE	15 cl
Montanha, Brut, Bairrada	8,00€
BRANCO / WHITE WINE	15 cl
Ribeiro Santo, Dão (Encruzado)	9,00€
Vila Nova, Vinhos Verdes (Alvarinho)	8,50€
Casa Santos Lima, Lisboa (Chardonnay)	7,50€
Planalto Reserva, Douro (Viosinho Blend)	6,50€
Julia Florista, Lisboa (Fernão Pires & Moscatel)	5,50€
ROSE / ROSE WINE	15 cl
Crasto, Douro (Touriga Nacional & Tinta Roriz)	10,00€
Diário da Quinta, Lisboa (Touriga Nacional & Touriga Franca)	7,00€
Azulejo, Lisboa (Camarate & Cabernet Sauvignon)	5,50€
TINTO / RED WINE	15 cl
Quinta Nova Unoaked, Douro (Touriga Nacional Blend)	9,00€
LV, Alentejo (Syrah, Touriga Nacional & Alicante Bouschet)	8,00€
Quinta do Gradil, Lisboa (Tannat & Touriga Nacional)	7,00€
Julia Florista, Lisboa (Tinta Roriz, Syrah & Castelão)	5,50€

### PORTO E LICOROSOS | PORTO & SWEET WINES

Quinta do Gradil Late Harvest	37,5 cl	65,00€
Porto 20 Y	5 cl	12,00€
Porto 10 Y		10,00€
Porto Tawny		9,00€
Porto Ruby		9,00€
Porto Extra-Dry		9,00€
Porto White		9,00€
Madeira		8,50€
Ervideira Late Harvest		8,00€
Moscatel		7,50€
Martini Rosso		7,50€
Martini Bianco		7,50€
Martini Extra-Dry		7,50€

### AMARGO | BITTERS

Aperol Spritz	4 cl	12,00€
Campari		10,00€
Jägermeister		8,50€
Ricard		7,50€
Fernet Branca		7,50€

### COGNAC

Remy Martin VSOP	5 cl	16,00€
------------------	------	--------

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## BEBIDAS / DRINKS

<b>AGUARDENTE VÍNICA / AGED BRANDY</b> 5 cl		<b>GIN</b> 5 cl	
Louriana, DOC Lourinhã XO	19,00€	Monkey 47	16,50€
Aguardente Alarve (Algarve)	14,50€	Sharish	14,50€
Aguardente DOC Lourinhã XO	13,00€	Martin Millers	14,00€
Quinta São Francisco DOC Óbidos	12,00€	Hendrick's	13,50€
Adega Velha	9,00€	Tanqueray 00° Alcohol	13,00€
<b>AGUARDENTE / BRANDY</b> 5 cl		Lisboa Gin	12,50€
Medronho	10,00€	Gin Lovers Pink	12,50€
Macieira	8,50€	Bombay Sapphire	12,00€
Grappa	8,50€	Tanqueray	12,00€
		Bombay Original	10,00€
<b>RUM</b> 5 cl		<b>VODKA</b> 5 cl	
Plantation Grand Anejo	15,00€	Grey Goose	13,50€
Havana Anejo 7	13,00€	Tito's Handmade	13,00€
Bacardi Spiced	12,50€	Absolut	12,00€
Captain Morgan Dark	12,00€	Eristoff	10,00€
Bacardi Carta Blanca	12,00€		
<b>TEQUILA</b> 5 cl		<b>WHISKY ESCOCÊS / SCOTCH WHISKY</b> 5 cl	
Patron Reposado	19,00€	Glenfiddich 15 Y	16,00€
Patron Silver	18,00€	Cardhu 12 Y	13,00€
Cazadores Reposado	12,00€	Johnnie Walker Black Label	11,50€
Cazadores Blanco	11,00€	Johnnie Walker Red Label	8,50€
		Ballantine's	8,50€
		J&B	8,50€
		Famous Grouse	8,50€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## BEBIDAS / DRINKS

### WHISKEY IRLANDÊS / IRISH WHISKEY

Jameson 5 cl 11,00€

### BOURBON

Jack Daniel's 5 cl 12,00€

Four Roses 12,00€

### LICORES NACIONAIS / NATIONAL LIQUORS

Ginja 5 cl 7,50€

Licor Beirão 7,50€

Amarguinha 7,50€

### LICORES INTERNACIONAIS / INTERNATIONAL LIQUORS

Bailey's 5 cl 8,50€

Amaretto 8,50€

Sambuca 8,50€

Cointreau 8,50€

Kahlua 8,50€

Pimm's 8,50€

Limoncello 8,50€

### MOCKTAILS

San Francisco 10,00€

Sumos de limão, laranja, ananás, pêra, pêssego, grenadine  
Juices of lemon, orange, pineapple, pear, peach, grenadine

Virgin Mojito 10,00€

Sumo de Lima, hortelã, soda  
Lime juice, mint, soda

Shirley Temple 10,00€

Ginger ale, grenadine

Virgin Colada 10,00€

Sumo de ananás, leite de coco, ananás  
Pineapple juice, coconut milk, pineapple

Passion Fruit Lemonade 10,00€

Sumo de limão, maracujá e soda  
Lemon juice, passion fruit and soda

### COCKTAILS BEFORE DINNER

Club HouseTini 12,00€

Vodka eristoff, sumo de lima, maracujá e espumante  
Eristoff vodka, lime juice, passion fruit and sparkling wine

Negroni 12,00€

Gin bombay original, campari, martini rosso

Cosmopolitan 12,00€

Vodka eristoff, triple sec, sumo de lima, sumo de arando  
Eristoff vodka, triple sec, lime juice, cranberry juice

Dry Martini 12,00€

Gin bombay original, martini extra-dry

Old Fashion 12,00€

Bourbon Jim beam, angostura bitter, açúcar  
Jim beam bourbon, angostura bitter, sugar

Caipirinha 12,00€

Cachaça 51, sumo de lima, açúcar  
Cachaça, lime juice, sugar

Kir Royal 12,00€

Crème de cassis, espumante  
Crème de cassis, sparkling wine

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## BEBIDAS / DRINKS

### COCKTAILS AFTER-DINNER

Chocolate Martini Vodka eristoff, baileys, licor de cacau	12,00€
Black Russian Vodka eristoff, kahlua	12,00€
Espresso Martini Vodka eristoff, kahlua, café, baunilha Eristoff vodka, kahlua, coffee, vanilla	12,00€
Ginja Sour Ginja, sumo de limão, xarope de açúcar Ginja, lemon juice, sugar syrup	12,00€
Alexander Brandy, cacau escuro, natas / Brandy, brown cacao, heavy cream	12,00€

### LONG DRINK COCKTAILS

Mojito Classic / Red Fruits / Passion Fruit Rum bacardi carta blanca, hortelã, lima, açúcar, soda Bacardi carta blanca rum, mint, lime, sugar, soda	12,00€
Moscow Mule Vodka eristoff, ginger beer, lima Eristoff vodka, ginger beer, lime	12,00€
Tom Collins Gin bombay original, limão, açúcar, soda Bombay original gin, lemon, sugar, soda	12,00€
Piña Colada Rum bacardi carta blanca, leite de coco, ananás Bacardi carta blanca rum, coconut milk, pineapple	12,00€
Long Island Iced Tea Gin bombay original, rum bacardi carta blanca, vodka eristoff, tequila cazadores, triple sec, sumo de limão Bombay original gin, bacardi carta blanca rum, eristoff vodka, cazadores tequila, triple sec, lemon juice	12,00€
Mai Tai Rum bacardi carta blanca, amêndoa, limão, triple sec, grenadine Bacardi carta blanca rum, almond, lemon, triple sec, grenadine	12,00€
Sex-on-the-beach Vodka eristoff, laranja, arando, schnapps de pêssego Eristoff vodka, orange, cranberry, peach schnapps	12,00€

### SANGRIA

Sangria de Ginja / <i>Ginja Sangria</i>	38,50€	1 l
Espumante / <i>Sparkling wine</i>	32,00€	
Branco / <i>White</i>	27,50€	
Tinto / <i>Red</i>	27,50€	
Rosé / <i>Rose</i>	27,50€	
Sangria a Copo / <i>Sangria by the glass</i>	12,00€	

### CERVEJA / BEER

Guinness 50cl	7,00€
Kilkenny 50cl	7,00€
Stella Artois 50cl	7,00€
Sidra / <i>Cider</i> 50cl	6,00€
Guinness 30cl	5,50€
Kilkenny 30cl	5,50€
Super Bock 50cl	5,50€
Sidra / <i>Cider</i> 30cl	5,00€
Stella Artois 25 cl	5,00€
Sagres Garrafa / <i>Bottle</i>	4,50€
Cerveja sem álcool / <i>Non-alcoholic beer</i>	4,50€
Super Bock 30cl	4,00€

### REFRIGERANTES & BEBIDAS ENERGÉTICAS / SOFT DRINKS & ENERGETIC DRINKS

Powerade	5,00€
Red Bull	5,00€
Ginger beer	4,50€
Ginger ale	4,00€
Água tônica / <i>Tonic water</i>	4,00€
Coca-Cola	3,80€
Coca-cola zero	3,80€
7up	3,80€
Fanta Laranja / <i>Orange Fanta</i>	3,80€
Iced Tea limão ou pêssego / <i>Lemon or peach Iced Tea</i>	3,80€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*



## BEBIDAS / DRINKS

### SUMOS DE FRUTA E REFRESCOS / FRUIT JUICES AND REFRESHMENTS

Sumo de laranja / Orange juice 30 cl	6,10€
Limonada / Fresh lemon juice 30cl	6,00€
Sumo de laranja / Orange juice 50 cl	4,60€
Néctar 30cl (Maçã, pêsego, arando, ananás ou manga / Apple, peach, cranberry, pineapple or mango)	3,70€

### SMOOTHIES

Tropical Tango	9,00€
Manga, melão, ananás, kiwi / Mango, melon, pineapple, kiwi	
Tropical Twist	9,00€
Papaia, manga, ananás / Papaya, mango, pineapple	
Xtra Energy	9,00€
Morango, banana / Strawberry, banana	
Beet n Blend	9,00€
Beterraba, banana, framboesa / Beetroot, banana, raspberry	

### SMOOTHIES DETOX

Mighty Green	9,00€
Maçã, pera, kiwi, abacate, hortelã / Apple, pear, kiwi, avocado, mint	
Carrot Passion	9,00€
Cenoura, ananás, papaia, maracujá / Carrot, pineapple, papaya, passion fruit	

### MILKSHAKES

Original café gelado / Iced coffee original	9,00€
Baunilha / Vanilla	9,00€
Morango / Strawberry	9,00€
Chocolate	9,00€

### ÁGUAS / WATER

Água com gás / Sparkling water 75cl	5,00€
Água sem gás / Still water 75cl	4,50€
Água com gás / Sparkling water 25cl	3,50€
Água sem gás / Still water 37,5cl	3,50€
Frize de limão / Lemon sparkling water 25cl	3,50€

### CAFETARIA / COFFEE

Irish Coffee	12,00€
Baileys Coffee	12,00€
Chá e infusões / Tea and infusion	5,00€
Galão / Latte	4,50€
Leite com Chocolate / Hot chocolate	4,50€
Cappuccino	4,00€
Expresso Duplo / Double espresso	4,00€
Café com leite / Coffee with milk	3,50€
Abatanado / American	3,00€
Café expresso / Espresso	2,50€
Descafeinado / Decaffeinated	2,50€

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido.  
*If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.  
*No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Complaints book available.*

