

CAFETARIA • CAFETERIA

EXPRESSO • ESPRESSO	2.50
DESCAFEINADO • DECAF	2.50
CAFÉ COM LEITE • WHITE COFFEE	3.00
AMERICANO	2.50
CAPPUCCINO	3.00
CHOCOLATE QUENTE • HOT CHOCOLATE	4.00
ICED LATTE DE CARAMELO	5.00
CARAMEL ICED LATTE	
LEITE • MILK <i>Copo • Glass</i>	1.50
BEBIDA DE SOJA/AMÊNDOA <i>Copo</i>	1.50
SOY/ALMOND DRINK <i>Glass</i>	
SELEÇÃO DE CHÁ • TEA SELECTION	3.00

ÁGUAS • WATERS

ÁGUA SEM GÁS • STILL WATER <i>50 CL</i>	2.00
ÁGUA SEM GÁS • STILL WATER <i>1 L</i>	3.50
ÁGUA SEM GÁS • STILL WATER <i>1,50 L</i>	4.00
ÁGUA COM GÁS • SPARKLING WATER <i>1 L</i>	3.50
CASTELLO ÁGUA COM GÁS	2.50
SPARKLING WATER <i>25 Cl</i>	
CASTELLO ÁGUA COM GÁS LIMÃO	2.50
LEMON SPARKLING WATER <i>25 Cl</i>	
SCHWEPPES <i>Água Tônica • Tonic Water 20 Cl</i>	3.00

SUMOS E REFRIGERANTES
JUICES & SOFT DRINKS

COMPAL <i>20 Cl</i>	3.00
<i>Sumos de fruta • Fruit juices</i>	
LIMONADAS • LEMONADES	5.00
<i>Limão / Maracujá / Morango / Ananás / Manga</i>	
<i>Lemon / Passion fruit / Strawberry / Pineapple / Mango</i>	
SUMO DE LARANJA NATURAL	5.00
FRESH ORANGE JUICE	
REFRIGERANTES • SOFT DRINKS <i>33 Cl</i>	4.00
GINGER ALE <i>20 Cl</i>	4.00
GINGER BEER <i>20 Cl</i>	5.50
MONSTER <i>25 Cl</i>	6.00

SMOOTHIES

MORANGO • STRAWBERRY	6.00
ANANÁS • PINEAPPLE	6.00
MARACUJÁ • PASSION FRUIT	6.00
MANGA • MANGO	6.00



ALL DAY DINING

ENTRADAS

Comece como quer continuar.

TÁBUA DE SALGADINHOS Coxinha de frango, pastéis de bacalhau, rissol de leitão, chamuça vegetariana, servidos com maionese de ervas, maionese de alho e maionese de caril - 8 unidades Glúten, lactose, ovo, aipo, mostarda, peixe, sulfitos	10.00	RS SOPA DO CHEF ve Aipo	5.00
TÁBUA DE QUEIJOS ve Queijo Emmental, Cheddar, Brie, Blue e mini queijo de cabra, servidos com tostinhas e doce de abóbora Glúten, lactose	12.00	RS SELEÇÃO DE PÃES E CROSTINIS Com manteigas aromatizadas, azeite e vinagre balsâmico, patê de atum e azeitonas marinadas Glúten, lactose, frutos de casca rija, soja, peixe	5.00
PÃO DE ALHO ve Com queijo e ervas Glúten, lactose	8.00	BRUSCHETTA DE LEGUMES GRELHADOS ve Pão caseiro torrado com manteiga de alho, salada de rúcula com vinagrete de mel e legumes da época grelhados Glúten, lactose, sésamo, soja	8.00
GASPACHO Com pérolas de melão e lascas de presunto Glúten, porco	5.00	CAMARÃO SALTEADO EM MANTEIGA DE ALHO Acompanhado com pão torrado e manteiga de alho - 8 uni. Glúten, crustáceos, sulfitos	12.50

SANDUÍCHES & TOSTAS

Só porque uma sanduíche é simples, não quer dizer que não possa ser incrível.

RS SANDUÍCHE CLUB Pão branco com alface, tomate, frango, ovo cozido, bacon e queijo Flamengo Acompanhada por batata frita e maionese de alho Glúten, lactose, ovo, sulfitos, porco	16.00	RS BAGUETE DE 5 CEREAIS COM PRESUNTO Pão rústico de cereais com presunto, rúcula fresca e vinagre balsâmico Glúten, lactose, frutos de casca rija, porco	12.00
TOSTA MISTA Tosta de queijo e fiambre em pão tradicional Glúten, lactose, porco	7.00	RS BAGEL COM SALMÃO FUMADO Bagel com sementes de sésamo, alface romana, queijo creme, cebola roxa, salmão fumado e lima Glúten, lactose, ovo, sésamo, peixe	12.00

MASSAS E PIZZAS

TAGLIATELLE À CARBONARA gfr Servido com queijo Parmesão ralado (à parte) Glúten, lactose, ovo, sulfitos	12.00
RS ESPARGUETE À BOLONHESA gfr Servido com queijo Parmesão ralado (à parte) Glúten, lactose, ovo, sulfitos, porco	12.00
RS FETTUCCINE COM MOLHO DE COGUMELOS gfr ve Servido com queijo Parmesão ralado (à parte) Glúten, lactose, ovo	12.00
RS LINGUINE NERO COM CAMARÃO E TOMATE CHERRY gfr Servido com queijo Parmesão ralado (à parte) Glúten, lactose, ovo, crustáceos, sulfitos	14.00

Massa sem glúten disponível a pedido
Ovo

RS PIZZA MARGHERITA ve Glúten, lactose	12.00
cria a tua própria pizza: FIAMBRE Glúten, porco · QUEIJO Glúten, lactose FRANGO Sulfitos · SALMÃO FUMADO Peixe · ATUM Glúten, peixe COGUMELOS · PIMENTOS · CEBOLA · TOMATE	+ 2.00 CADA
PIZZA PEPPERONI Com cogumelos e tomate seco Glúten, lactose, porco	13.00
PIZZA 4 QUEIJOS ve Mozzarella, queijo Azul, Cheddar e Emmental Glúten, lactose	15.00
PIZZA DE CAMARÃO Com milho, cebola roxa e abacaxi Glúten, lactose, crustáceos, sulfitos	16.00

SALADAS

RS CÉSAR DE FRANGO Salada romana com peito de frango grelhado, bacon, queijo Parmesão, croutons e molho César Glúten, lactose, sulfitos, porco	10.50
NIÇOISE DE ATUM E SEMENTES DE SÉSAMO PRETO Seleção de alfaces, atum braseado, ovo cozido, batata cozida, feijão verde, tomate cherry e azeitonas Glúten, lactose, ovo, sésamo, soja, peixe	14.00
TROPICAL COM CAMARÃO Seleção de alfaces, camarão, abacaxi, milho e manga com molho cocktail Glúten, lactose, ovo, crustáceos, sulfitos	12.00

OMELETES

RS OMELETE SIMPLES ve gfr Omelete simples acompanhada com uma seleção de alfaces, tomate cherry, milho, cenoura, cebola roxa, couve roxa e molho vinagrete Ovo	6.00
EXTRAS (MÁXIMO 2): FIAMBRE Glúten, porco QUEIJO Glúten, lactose ATUM Glúten, peixe COGUMELOS PIMENTOS CEBOLA TOMATE	+ 2.50

OS FAVORITOS

Os seus pratos favoritos, de sempre.

SALMÃO GRELHADO gfr Com batata assada e legumes da época Peixe	21.00	BIFE TRÊS PIMENTAS Cozinhado no ponto que mais gosta e servido com batata frita e arroz basmati Glúten, lactose, sulfitos	25.00
LOMBO DE BACALHAU Sobre cama de grelos, com crosta de broa, coulis de pimentos vermelhos e húmus de grão-de-bico Glúten, peixe	25.00	FRANGUINHO GRELHADO À GUIA Com batata frita e salada mista Glúten, lactose	15.00
BIFE DA VAZIA GRELHADO Com batata frita e arroz basmati Glúten, lactose	23.00		

VEGETARIANO & VEGAN

RS SALADA VEGETARIANA ve Seleção de alfaces com croutons, cenoura, beterraba, cebola roxa, queijo Parmesão, queijo Feta e ovo Servido com vinagrete de citrinos (à parte) Glúten, lactose	10.50	RS HAMBÚRGUER VEGETARIANO ve Hambúrguer de legumes com uma seleção de alfaces, tomate, cebola roxa, molho pesto, queijo Flamengo e cornichon Glúten, lactose, ovo, frutos de casca rija, soja, sulfitos	12.00
ESPARGUETE À BOLONHESA DE SOJA ve Glúten, soja, sulfitos	12.00		

BURGERS

Deliciosos e preparados na hora.

RS HAMBÚRGUER DE NOVILHO Pão de hambúrguer brioche, novilho grelhado, alface iceberg, tomate, queijo Cheddar, bacon e aros de cebola Acompanhado por salada coleslaw, batata frita e maionese de alho Glúten, lactose, ovo, sésamo, porco	15.00
HAMBÚRGUER DE FRANGO Pão de hambúrguer, frango grelhado, seleção de alfaces, tomate, queijo Flamengo e cebola frita Glúten, lactose, ovo, sésamo	12.00
RS PREGO Pão cristalino, novilho grelhado, bacon, queijo Cheddar Glúten, lactose, porco	13.00

EXTRAS?

Adicione um extra — você merece!

RS BATATA FRITA PALITO acompanhado com maionese de alho Glúten, lactose, ovo	3.50
RS LEGUMES SALTEADOS	3.50
BATATAS COZIDAS OU ASSADAS	3.50
RS ARROZ SALTEADO EM MANTEIGA Glúten, lactose	3.50
RS SALADA DO CHEF ve Seleção de alfaces, tomate cherry, milho, cenoura, cebola roxa e couve roxa e molho vinagrete Mostarda	3.50
OVO Escalfado Cozido Estrelado Ovo Ovo Glúten, ovo	2.00

SOBREMESAS

Apetece-lhe um doce?

RS DOM RODRIGO XL Doce típico algarvio com fios de ovos, amêndoa, açúcar e canela Glúten, ovo, frutos de casca rija	9.00	RS FRUTA LAMINADA DA ÉPOCA gfr 4 Tipos de fruta acompanhada com chocolate preto Glúten, lactose	7.00
PANNA COTTA COM COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS ve Glúten, lactose	9.00	RS BROWNIE gfr Brownie de chocolate e frutos vermelhos Lactose, ovos, frutos de casca rija, soja	8.00

TAÇA DE GELADO ve Baunilha, morango ou chocolate Glúten, lactose, ovo	8.00
---	-------------

RS **ROOM SERVICE · DISPONÍVEL DAS 11:00 ÀS 23:00**

ve Vegetariano. **vs** Vegan. **vev** Vegan disponível. **gfr** Glúten Free. **gfrv** Gluten Free disponível.

Os nossos pratos ou bebidas podem conter frutos de casca rija, sementes ou vestígios de alimentos que podem provocar alergias ou intolerância alimentar. Se necessitar de informação sobre a composição detalhada dos pratos, consulte, por favor, os nossos colaboradores antes de efectuar o pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Taxa por saco 0,10€ ou taxa por caixa de cartão 0,20€ e 0.30€ caixa alumínio. (DL152-D/2017 aditado pelo DL 102-D/2020). Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Seja responsável, beba com moderação. IVA incluído à taxa legal em vigor · Preços em Euros

STARTERS

Start as you mean to go on.

SAVOURY SNACK PLATTER 10.00
Chicken croquette, codfish cakes, suckling pig rissol, vegetarian samosa, served with herb mayonnaise, garlic mayonnaise and curry mayonnaise · 8 pieces
Gluten, lactose, egg, celery, mustard, fish, sulphites

CHEESE PLATTER 12.00
Emmental, Cheddar, Brie, Blue cheese and mini goat's cheese, served with toast and pumpkin jam
Gluten, lactose

GARLIC BREAD 8.00
With cheese and herbs
Gluten, lactose

GAZPACHO 5.00
With melon pearls and cured ham flakes
Gluten, pork

CHEF'S SOUP 5.00
Celery

SELECTION OF BREADS AND CROSTINI 5.00
With flavoured butters, olive oil and balsamic vinegar, tuna pâté and marinated olives
Gluten, lactose, nuts, soya, fish

BRUSCHETTA WITH GRILLED VEGETABLES 8.00
Toasted homemade bread with garlic butter, rocket salad with honey vinaigrette and grilled seasonal vegetables
Gluten, lactose, sesame, soya

GARLIC BUTTER SAUTÉED PRAWNS 12.50
Served with toasted bread and garlic butter · 8 pieces
Gluten, crustaceans, sulphites

SANDWICHES

Just because a sandwich is simple, doesn't mean it can't be incredible.

CLUB SANDWICH 16.00
White bread with lettuce, tomato, chicken, boiled egg, bacon and Flamengo cheese
Served with French fries and garlic mayonnaise
Gluten, lactose, egg, sulphites, pork

HAM & CHEESE TOAST 7.00
Toasted traditional bread with ham and cheese
Gluten, lactose, pork

FIVE-GRAIN BAGUETTE WITH CURED HAM 12.00
Rustic multi-grain bread with cured ham, fresh rocket and balsamic vinegar
Gluten, lactose, nuts, pork

SMOKED SALMON BAGEL 12.00
Sesame seed bagel with romaine lettuce, cream cheese, red onion, smoked salmon and lime
Gluten, lactose, egg, sesame, fish

PASTA & PIZZAS

TAGLIATELLE CARBONARA 12.00
Served with grated Parmesan cheese (on the side)
Gluten, lactose, egg, sulphites

SPAGHETTI BOLOGNESE 12.00
Served with grated Parmesan cheese (on the side)
Gluten, lactose, egg, sulphites, pork

FETTUCCINE IN CREAMY MUSHROOM SAUCE 12.00
Served with grated Parmesan cheese (on the side)
Gluten, lactose, egg

LINGUINE NERO WITH PRAWNS AND CHERRY TOMATO 14.00
Served with grated Parmesan cheese (on the side)
Gluten, lactose, egg, crustaceans, sulphites

Gluten-free pasta available on request
Egg

MARGHERITA PIZZA 12.00
Gluten, lactose

CREATE YOUR OWN PIZZA: + 2.00 EACH
HAM Gluten, pork · CHEESE Gluten, lactose
CHICKEN Sulphites · SMOKED SALMON Fish · TUNA Gluten, fish
MUSHROOMS · PEPPERS · ONION · TOMATO

PIZZA PEPPERONI 13.00
With mushrooms and sun-dried tomato
Gluten, lactose, pork

FOUR CHEESE PIZZA 15.00
Mozzarella, Blue cheese, Cheddar and Emmental
Gluten, lactose

PRAWN PIZZA 16.00
With sweetcorn, red onion and pineapple
Gluten, lactose, crustaceans, sulphites

SALADS

CHICKEN CAESAR SALAD 10.50
Romaine lettuce with grilled chicken breast, bacon, Parmesan cheese, croutons and Caesar dressing
Gluten, lactose, sulphites, pork

TUNA NIÇOISE SALAD WITH BLACK SESAME SEEDS 14.00
Mixed leaves, seared tuna, boiled egg, boiled potatoes, green beans, cherry tomato and olives
Gluten, lactose, egg, sesame, soya, fish

TROPICAL PRAWN SALAD 12.00
Mixed leaves with prawns, pineapple, sweetcorn and mango
Served with cocktail sauce
Gluten, lactose, egg, crustaceans, sulphites

OMELETTES

PLAIN OMELETTE 6.00
Plain omelette served with a mixed leaf salad, cherry tomato, sweetcorn, carrot, red onion, red cabbage and vinaigrette dressing
Egg

EXTRAS (MAXIMUM 2): + 2.50
HAM Gluten, pork
CHEESE Gluten, lactose
TUNA Gluten, fish
MUSHROOMS
PEPPERS
ONION
TOMATO

THE FAVOURITES

Your all-time favourite dishes.

GRILLED SALMON 21.00
With roasted potatoes and seasonal vegetables
Fish

COD LOIN 25.00
Served on a bed of turnip greens, with a breadcrumb crust, red pepper coulis and hummus made from chickpeas
Gluten, fish

GRILLED SIRLOIN STEAK 23.00
With fried potatoes and basmati rice
Gluten, lactose

THREE PEPPER STEAK 25.00
Perfectly cooked to your preference, accompanied by crispy fries and aromatic basmati rice
Gluten, lactose, sulphites

GRILLED CHICKEN ALGARVE STYLE 15.00
With fried potatoes and mixed salad
Gluten, lactose

VEGETARIAN & VEGAN

VEGETARIAN SALAD 10.50
Mixed greens with croutons, carrot, beetroot, red onion, Parmesan cheese, Feta cheese and egg
Served with a citrus vinaigrette on the side
Gluten, lactose

VEGETARIAN BURGER 12.00
Vegetable patty with mixed greens, tomato, red onion, pesto sauce, Flamengo cheese and pickles
Gluten, lactose, egg, nuts, soya, sulphites

SPAGHETTI WITH SOYA BOLOGNESE 12.00
Gluten, soya, sulphites

BURGERS

Delicious and freshly prepared.

BEEF BURGER 15.00
Brioche burger bun, grilled beef patty, iceberg lettuce, tomato, Cheddar cheese, bacon and onion rings
Served with coleslaw salad, french fries and garlic mayonnaise
Gluten, lactose, egg, sesame, pork

CHICKEN BURGER 12.00
Burger bun, grilled chicken, mixed leaves, tomato, Flamengo cheese and crispy fried onions
Gluten, lactose, egg, sesame

“PREGO” PORTUGUESE STEAK SANDWICH 13.00
Crusty bread, grilled beef steak, bacon and Cheddar cheese
Gluten, lactose, pork

EXTRAS?

Add a little extra — you deserve it!

FRENCH FRIES 3.50
Served with garlic mayonnaise
Gluten, lactose, egg

SAUTÉED VEGETABLES 3.50
BOILED OR ROASTED POTATOES 3.50

RICE SAUTÉED IN BUTTER 3.50
Gluten, lactose

CHEF'S SALAD 3.50
Mixed leaves, cherry tomato, corn, carrot, red onion, and red cabbage with vinaigrette dressing
Mustard

EGG 2.00
Poached | Boiled | Fried
Egg | Egg | Gluten, egg

DESSERTS

Fancy something sweet?

DOM RODRIGO XL 9.00
Traditional Algarve dessert made with egg threads, almonds, sugar and cinnamon
Gluten, egg, nuts

SLICED SEASONAL FRUIT 7.00
Four types of fruit served with dark chocolate
Gluten, lactose

PANNA COTTA WITH RED BERRY COMPOTE 9.00
Gluten, lactose

BROWNIE 8.00
Chocolate and red berry brownie
Lactose, egg, nuts, soya

ICE CREAM CUP 8.00
Vanilla, strawberry or chocolate
Gluten, lactose, egg

ROOM SERVICE · AVAILABLE FROM 11:00 AM TO 11:00 PM

Vegetarian. Vegan. Vegan available. Gluten Free. Gluten Free available.

Our dishes or drinks may contain nuts, seeds or traces of foods which might cause allergies or food intolerance. If you require information about the detailed composition of the dishes, please ask our employees before making your order. No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged unless requested by the customer or if it is unused by the customer. Tax for bag €0.10 or tax for package €0.20 (DL152-D/2017 amended by DL 102- D/2020). This establishment has a complaints book. Be responsible, drink in moderation. VAT INCLUDED · PRICES IN EUROS

ROOM SERVICE
Todas as bebidas estão disponíveis no room service das 11.00 às 23:00
All beverages are available through Room Service from 11:00 am to 11:00 pm

----- VINHOS • WINE -----

BRANCO • WHITE

	<i>copo/glass</i>	<i>750ml</i>
SELEÇÃO HOTEL • HOTEL SELECTION <i>Alentejo</i>	7.00	17.00
ASSOBIO <i>Douro</i>		21.00
FIUZA CHARDONAY <i>Ribatejo</i>		21.00
FIUZA SAUVIGNON <i>Ribatejo</i>		21.00
ESPORÃO RESERVA <i>Alentejo</i>		41.00
MONTE VELHO <i>Alentejo</i>		17.00
VILLA ALVOR COLHEITA <i>Algarve</i>	7.00	21.00
AVELEDA ALVARINHO <i>Vinho Verde</i>		23.00
MURALHAS <i>Vinho Verde</i>		23.00
AMEAL <i>Vinho Verde</i>		25.00
BICO AMARELO <i>Vinho Verde</i>		21.00

TINTO • RED

	<i>copo/glass</i>	<i>750ml</i>
SELEÇÃO HOTEL • HOTEL SELECTION <i>Alentejo</i>	7.00	19.00
PAPA FIGOS <i>Douro</i>		23.00
ASSOBIO <i>Douro</i>		21.00
DÍÁLOGO <i>Douro</i>		23.00
CARM RESERVA <i>Douro</i>		38.00
FIUZA TRÊS CASTAS <i>Ribatejo</i>		19.00
ESPORÃO RESERVA <i>Alentejo</i>		43.00
EA <i>Alentejo</i>		20.00
RAVASQUEIRA SYRAH <i>Alentejo</i>		22.00
HERDADE DOS GROUS <i>Alentejo</i>		48.00
IMPREVISTO <i>Algarve</i>		26.00
VILLA ALVOR COLHEITA <i>Algarve</i>	7.00	21.00

ROSÉ

	<i>copo/glass</i>	<i>750ml</i>
SELEÇÃO HOTEL • HOTEL SELECTION <i>Alentejo</i>	7.00	17.00
ERMELINDA FREITAS <i>Setúbal</i>		32.00
ROSÉ PINOT NOIR & MERLOT		
ASSOBIO <i>Douro</i>	7.00	21.00
VILLA ALVOR COLHEITA <i>Algarve</i>		21.00

ESPUMANTES
SPARKLING WINE

	<i>copo/glass</i>	<i>750ml</i>
SELEÇÃO HOTEL • HOTEL SELECTION	7.00	22.00
MURGANHEIRA ROSÉ BRUT <i>Távora-Varosa</i>		46.00
ERMELINDA DE FREITAS BRUTO <i>Setúbal</i>		26.00

CHAMPANHE
CHAMPAGNE

	<i>750ml</i>
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT <i>França • France</i>	150.00

SANGRIAS

	<i>1 Lt</i>
BRANCA / TINTA / ROSÉ WHITE / RED / ROSE	22.00

CERVEJAS E SIDRAS
BEERS & CIDERS

IMPERIAL • DRAFT BEER <i>33CL</i>	4.00
CANECA • PINT <i>50CL</i>	6.00
CERVEJA SEM ÁLCOOL <i>33CL</i> NON-ALCOHOLIC BEER	4.00
HEINEKEN <i>33CL</i>	5.00
GUINNESS <i>50CL</i>	9.00
CORONA <i>33CL</i>	7.00
BANDIDA DO POMAR <i>50CL</i>	7.00
KOPPENBERG <i>50CL</i>	9.00
LAGUNITAS <i>35CL</i>	10.00

ESPIRITUOSAS
SPIRITS

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	9.00
BACARDI SPICED	9.00
BACARDI CARTA NEGRA	10.00
BACARDI 8	12.00
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	12.00

GIN

BOMBAY SAPPHIRE	9.00
WHITLEY NEILL RHUBARB & GINGER	9.00
MONKEY 47	16.00
GORDON'S PINK	9.00
OXLEY	16.00
HENDRICK'S	10.00

VODKA

ERISTOFF	9.00
GREY GOOSE	14.00
CÎROC	12.00
BELVEDERE	14.00

CACHAÇA & TEQUILA

CAMINO REAL <i>Tequila</i>	6.00
PATRÓN EL CIELO <i>Tequila</i>	30.00
PATRÓN SILVER <i>Tequila</i>	12.00
JANEIRO <i>Cachaça</i>	8.00
LEBLON <i>Cachaça</i>	10.00

WHISKY

DEWAR'S	9.00
CHIVAS REGAL 12	12.00
JACK DANIEL'S	10.00
JAMESON	9.00
ABERFELDY 12	16.00

PORTOS, COGNACS
BRANDY & MOSCATEL

PORTO FERREIRA BRANCO	6.00
PORTO FERREIRA TAWNY	6.00
PORTO FERREIRA 10 ANOS	8.00
COGNAC MARTELL V.S.	12.00
MACIEIRA	6.00
CR&F RESERVA	8.00

LICORES E APERITIVOS
LIQUEURS & APÉRITIFS

MARTINI BIANCO	6.00
MARTINI ROSSO	6.00
AMARETTO DISARONNO	6.00
SOUTHERN COMFORT	7.00
KAHLÚA	6.00
<i>Licor de Café • Coffee Liqueur</i>	
PASSOÃ	7.00
<i>Licor maracujá • Passion fruit Liqueur</i>	
BAILEYS	6.00
MALIBU	7.00
LICOR BEIRÃO	6.00
SAMBUCA	6.00
JÄGERMEISTER	8.00
CAMPARI	7.00
APEROL	8.00

----- COCKTAILS -----

FROZEN DAIQUIRI	12.00
Bacardi Carta Blanca, sumo de limão, puré de sabores Bacardi Carta Blanca, lemon juice and fruit purée	
APEROL SPRITZ	10.00
Aperol, espumante, água com gás Aperol, sparkling wine and sparkling water	
BACARDI MOJITO	10.00
Bacardi Carta Blanca, água com gás, lima, açúcar mascavado e hortelã Bacardi Carta Blanca, sparkling water, lime, brown sugar and mint	
CAIPIRINHA	10.00
Cachaça Janeiro, lima e açúcar mascavado Janeiro cachaça, lime and brown sugar	
LONG ISLAND ICED TEA	10.00
Vodka Eristoff, rum Bacardi Carta Blanca, gin Bombay Sapphire, tequila Camino Real, triple sec, sumo de limão, Coca-Cola, xarope de açúcar Eristoff vodka, Bacardi Carta Blanca rum, Bombay Sapphire gin, Camino Real tequila, triple sec, lemon juice, Coca-Cola and sugar syrup	
BAILEY'S ESPRESSO MARTINI	12.00
Baileys, licor de café Kahlúa, vodka Eristoff, café expresso Baileys, Kahlúa coffee liqueur, Eristoff vodka and espresso	
NEGRONI	12.00
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso Bombay Sapphire gin, Campari and Martini Rosso	

----- MOCKTAILS -----

PINA COLADA	7.00
Xarope de rum sem álcool, puré de ananás, sumo de ananás e coco Non-alcoholic rum syrup, pineapple purée, pineapple juice and coconut	
MOJITO	7.00
Xarope de rum sem álcool, lima, água com gás, açúcar mascavado e hortelã Non-alcoholic rum syrup, lime, sparkling water, brown sugar and mint	
BLUE LAGOON	7.00
Xarope de Blue Curaçao, refrigerante de limão e lima, e sumo de limão Blue Curaçao syrup, lemon-lime soda and lemon juice	
SUMMER FIZZ	9.00
Gin Whitley Neill Rhubarb & Ginger 0.0, puré de maracujá, sumo de limão e água com gás Whitley Neill Rhubarb & Ginger 0.0 gin, passion fruit purée, lemon juice and sparkling water	
KIWI COOLER	7.00
Sumo de maçã, sumo de lima, xarope de açúcar, kiwi e hortelã Apple juice, lime juice, sugar syrup, kiwi and mint	
SAN FRANCISCO	7.00
Sumo de laranja, sumo de ananás, groselha Orange juice, pineapple juice and grenadine	

Seja responsável, beba com moderação. IVA INCLUÍDO • PREÇOS EM EUROS
Be responsible, drink in moderation. VAT INCLUDED • PRICES IN EUROS