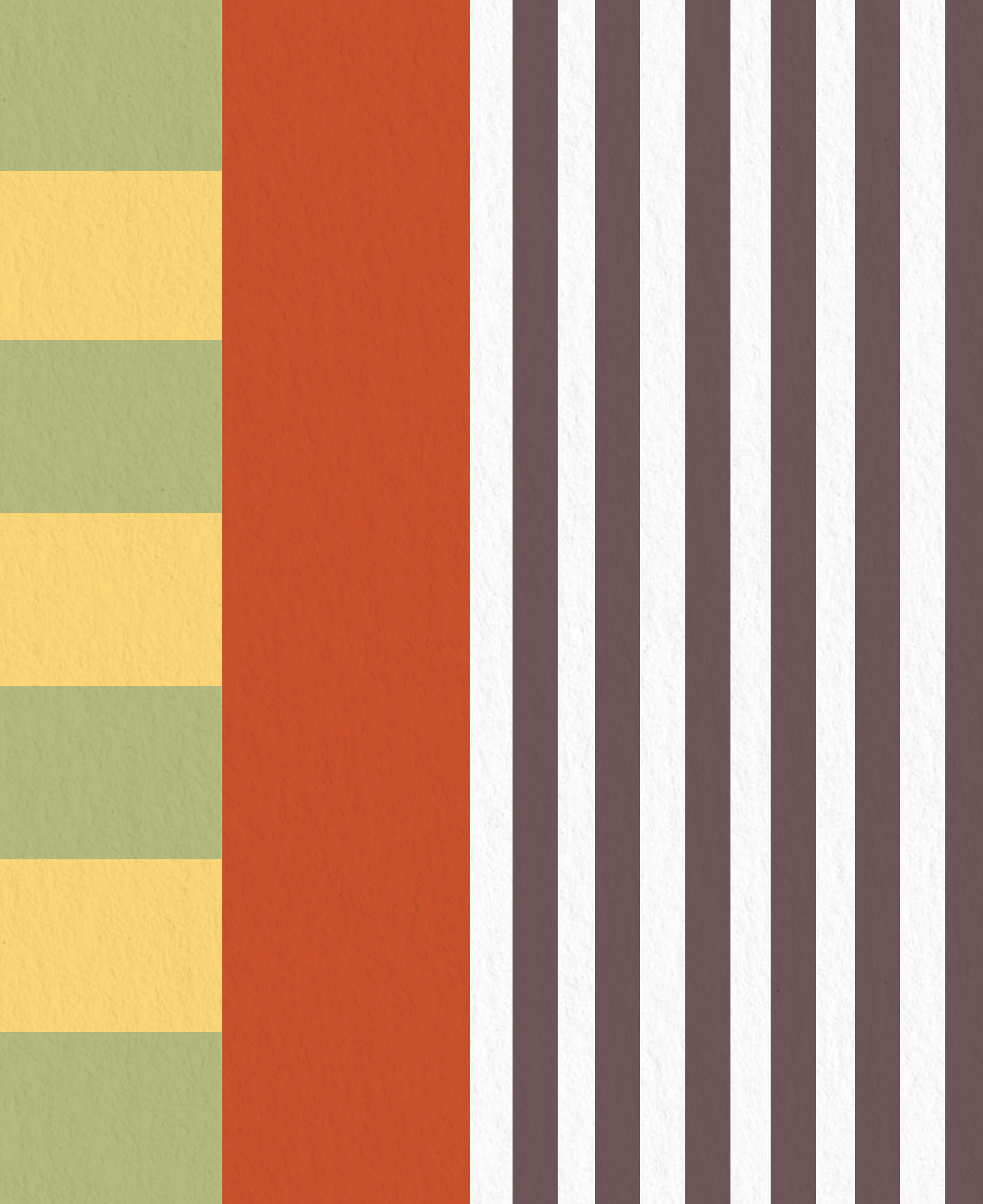
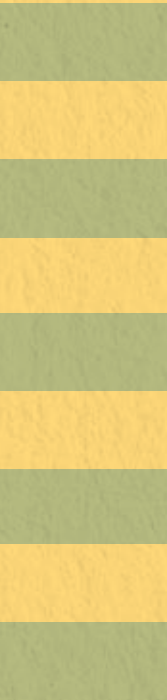




the
eatery.

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

TÁBUA DE QUEIJOS

Queijo Emmental, Cheddar, Brie, Blue e mini queijo de cabra, servidos com tostinhas e doce de abóbora
Glúten, lactose

12.00

PÃO DE ALHO

Com queijo e ervas
Glúten, lactose

8.00

GASPACHO

Com pérolas de melão e lascas de presunto
Glúten, porco

5.00

SOPA DO CHEF

Aipo

5.00

SELEÇÃO DE PÃES E CROSTINIS

Com manteigas aromatizadas, azeite e vinagre balsâmico, patê deatum e azeitonas marinadas
Glúten, lactose, frutos de casca rija, soja, peixe

5.00

BRUSCHETTA DE LEGUMES GRELHADOS

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

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.

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

TOSTA MISTA

Tosta de queijo e fiambre em pão tradicional
Glúten, lactose, porco

7.00

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

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

Servido com queijo Parmesão ralado (à parte)
Glúten, lactose, ovo, sulfitos

12.00

ESPARGUETE À BOLONHESA

Servido com queijo Parmesão ralado (à parte)
Glúten, lactose, ovo, sulfitos, porco

12.00

FETTUCCINE COM MOLHO DE COGUMELOS

Servido com queijo Parmesão ralado (à parte)
Glúten, lactose, ovo

12.00

LINGUINE NERO COM CAMARÃO E TOMATE CHERRY

Servido com queijo Parmesão ralado (à parte)
Glúten, lactose, ovo, crustáceos, sulfitos

14.00

Massa sem glúten disponível a pedido
Ovo

PIZZA MARGHERITA

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

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

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

OMELETE SIMPLES

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 GF

Com batata assada e legumes da época
Peixe

21.00

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

BIFE DA VAZIA GRELHADO

Com batata frita e arroz basmati
Glúten, lactose

23.00

BIFE TRÊS PIMENTAS

Cozinhado no ponto que mais gosta
e servido com batata frita e arroz basmati
Glúten, lactose, sulfitos

25.00

FRANGUINHO GRELHADO À GUIA

Com batata frita e salada mista
Glúten, lactose

15.00

VEGETARIANO & VEGAN

SALADA VEGETARIANA V

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

HAMBÚRGUER VEGETARIANO V

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.

HAMBÚRGUER DE NOVILHO

15.00

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

HAMBÚRGUER DE FRANGO

12.00

Pão de hambúrguer, frango grelhado,
seleção de alfaces, tomate, queijo Flamengo
e cebola frita
Glúten, lactose, ovo, sésamo

PREGO

13.00

Pão cristalino, novilho grelhado,
bacon, queijo Cheddar
Glúten, lactose, porco

EXTRAS?

Adicione um extra — você merece!

BATATA FRITA PALITO

acompanhado com maionese de alho
Glúten, lactose, ovo

3.50

LEGUMES SALTEADOS

3.50

BATATAS COZIDAS OU ASSADAS

3.50

ARROZ SALTEADO EM MANTEIGA

Glúten, lactose

3.50

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?

DOM RODRIGO XL

Doce típico algarvio com fios de ovos,
amêndoa, açúcar e canela
Glúten, ovo, frutos de casca rija

9.00

PANNA COTTA COM COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS V

Glúten, lactose

9.00

TAÇA DE GELADO V

Baunilha, morango ou chocolate
Glúten, lactose, ovo

8.00

FRUTA LAMINADA DA ÉPOCA GF

4 Tipos de fruta acompanhada com chocolate preto
Glúten, lactose

7.00

BROWNIE GF

Brownie de chocolate e frutos vermelhos
Lactose, ovos, frutos de casca rija, soja

8.00

V Vegetariano. VE Vegan. VEA Vegan disponível. GF Glúten Free. GFA 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 V	12.00
Emmental, Cheddar, Brie, Blue cheese and mini goat's cheese, served with toast and pumpkin jam Gluten, lactose	
GARLIC BREAD V	8.00
With cheese and herbs Gluten, lactose	
GAZPACHO	5.00
With melon pearls and cured ham flakes Gluten, pork	
CHEF'S SOUP V	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	8.00
WITH GRILLED VEGETABLES V	
Toasted homemade bread with garlic butter, rocket salad with honey vinaigrette and grilled seasonal vegetables Gluten, lactose, sesame, soya	

GARLIC BUTTER SAUTÉED PRAWNS

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 GFA	12.00
Served with grated Parmesan cheese (on the side) Gluten, lactose, egg, sulphites	
SPAGHETTI BOLOGNESE GFA	12.00
Served with grated Parmesan cheese (on the side) Gluten, lactose, egg, sulphites, pork	
FETTUCCHINE IN CREAMY MUSHROOM SAUCE GFA V	12.00
Served with grated Parmesan cheese (on the side) Gluten, lactose, egg	

LINGUINE NERO WITH PRAWNS AND CHERRY TOMATO GFA

Served with grated Parmesan cheese (on the side)
Gluten, lactose, egg, crustaceans, sulphites

Gluten-free pasta available on request
Egg

MARGHERITA PIZZA V	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 V	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	14.00
WITH BLACK SESAME SEEDS	
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 V GF	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 GF	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 V	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	
SPAGHETTI WITH SOYA BOLOGNESE VE	12.00
Gluten, soya, sulphites	

VEGETARIAN BURGER V	12.00
Vegetable patty with mixed greens, tomato, red onion, pesto sauce, Flamengo cheese and pickles Gluten, lactose, egg, nuts, 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 VE	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	
PANNA COTTA WITH RED BERRY COMPOTE V	9.00
Gluten, lactose	
ICE CREAM CUP V	8.00
Vanilla, strawberry or chocolate Gluten, lactose, egg	

SLICED SEASONAL FRUIT GF	7.00
Four types of fruit served with dark chocolate Gluten, lactose	
BROWNIE GF	8.00
Chocolate and red berry brownie Lactose, egg, nuts, soya	

V Vegetarian. VE Vegan. VA Vegan available. GF Gluten Free. GRA 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

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
DIÁLOGO <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

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	

COCKTAILS

FROZEN DAIQUIRI	12.00	MOSCOW MULE	10.00
Bacardi Carta Blanca, sumo de limão, puré de sabores		Vodka Eristoff, ginger beer, sumo de lima e hortelã	
Bacardi Carta Blanca, lemon juice and fruit purée		Eristoff vodka, ginger beer, lime juice and mint	
APEROL SPRITZ	10.00	PASSION FRUIT & GINGER MARTINI	12.00
Aperol, espumante, água com gás		Vodka Eristoff, xarope de gengibre, sumo de lima e maracujá	
Aperol, sparkling wine and sparkling water		Eristoff vodka, ginger syrup, lime juice and passion fruit	
BACARDI MOJITO	10.00	DEWAR'S SOUR	10.00
Bacardi Carta Blanca, água com gás, lima, açúcar mascavado e hortelã		Whisky Dewar's, sumo de limão e xarope de açúcar	
Bacardi Carta Blanca, sparkling water, lime, brown sugar and mint		Dewar's whisky, lemon juice and sugar syrup	
CAIPIRINHA	10.00	LYNCHBURG LEMONADE	14.00
Cachaça Janeiro, lima e açúcar mascavado		Whisky Jack Daniel's, sumo de limão, triple sec e água Castello de limão	
Janeiro cachaça, lime and brown sugar		Jack Daniel's whisky, lemon juice, triple sec and Castello lemon soda	
LONG ISLAND ICED TEA	10.00	MANGORITA	14.00
Vodka Eristoff, rum Bacardi Carta Blanca, gin Bombay Sapphire, tequila Camino Real, triple sec, sumo de limão, Coca-Cola, xarope de açúcar		Tequila Camino Real, sumo de lima, triple sec, xarope de açúcar e puré de manga	
Eristoff vodka, Bacardi Carta Blanca rum, Bombay Sapphire gin, Camino Real tequila, triple sec, lemon juice, Coca-Cola and sugar syrup		Camino Real tequila, lime juice, triple sec, sugar syrup and mango purée	
BAILEY'S ESPRESSO MARTINI	12.00	DARK & STORMY	16.00
Baileys, licor de café Kahlúa, vodka Eristoff, café expresso		Bacardi Carta Negra, ginger beer e sumo de limão	
Baileys, Kahlúa coffee liqueur, Eristoff vodka and espresso		Bacardi Carta Negra, ginger beer and lemon juice	
NEGRONI	12.00		
Gin Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso			
Bombay Sapphire gin, Campari and Martini Rosso			

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

