

CANTINHO DO AVILLEZ

Couvert (por pessoa) 3 €

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Prato de presunto 13,5 €

Um prato do melhor presunto de porco preto.

Vieiras marinadas 10 €

Vieiras marinadas com creme de abacate e crumble de pão alentejano.

Ovos a cavalo sem bitoque com molho do bife e "trufas" 4 €

Ovos bem estrelados, em molho do bitoque com um toque de trufa.

Tártaro de atum com sabores asiáticos 10,75 €

Atum fresco, picado à mão e marinado, servido com tostas caseiras.

Sopa de peixe 12,5 €

Uma sopa com peixe da nossa costa, tomate, pimento, coentros e maionese de alho e açafrão.

Gambas com alho e malagueta 13,75 €

Gambas salteadas em azeite com alho e malagueta.

Pastéis de bacalhau com maionese de alho e limão, ovas de truta e cebolinho 4 €

O mais português dos pastéis servido com uma maionese cítrica e finalizado com ovas de truta e cebolinho picado.

Taco de camarão 11,75 €

Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

Abacate em tempura 5,5 €

A textura cremosa e o sabor fresco do abacate numa tempura quente e crocante, com kimchi.

Os nossos peixinhos da horta 5,5 €

Feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

Queijo de Nisa no forno 6,45 €

Queijo de Nisa ligeiramente assado com presunto de porco alentejano e mel de rosmaninho.

PRATOS VEGETARIANOS

ENTRADAS

Os nossos peixinhos da horta 5,5 €

Feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

Abacate em tempura 5,5 €

A textura cremosa e o sabor fresco do abacate numa tempura quente e crocante.

Queijo assado com chutney de tomate 6,45 €

Queijo de Nisa no forno com chutney de tomate e canela.

Ovo BT (a baixa temperatura) 7,5 €

Ovo cozido a baixa temperatura com pão crocante, cogumelos portobello, cebolinho e molho de miso.

PRATOS PRINCIPAIS

Legumes salteados com grão de bico, molho de caril verde e ervas frescas 14 €

Legumes da estação e grão-de-bico com molho de caril verde e arroz thai.

Couscous marroquino com legumes da estação 17,5 €
Vegetais da estação com sabores marroquinos, amêndoas tostadas, ameixas e limão e servido com couscous de laranja.

Risotto de cogumelos com manjeriço 17,95 €
Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, lascas de parmesão e manjeriço.

PRATOS PRINCIPAIS

Moqueca de corvina e camarão 16,5 €
O melhor peixe e camarão num clássico incontornável da gastronomia brasileira.

Bacalhau lascado com migas, ovo BT e azeitonas explosivas 17,75 €
Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve-lombarda, feijão-verde, ovo cozinhado a baixa temperatura e azeitonas esferificadas.

Vieiras salteadas com risotto de cogumelos portobello 23 €
Vieiras na frigideira com arroz carnaroli e com cogumelos portobello salteados, manjeriço e lascas de parmesão.

Corvina grelhada 21,50 €
Corvina grelhada, legumes, batatinhas.

Bife tártaro à Cantinho 17,55 €
Bife de vaca não cozinhado, picado à mão, temperado com emulsão de mostarda Dijon, servido com batatas fritas com parmesão ralado, aroma de trufa e manjeriço.

Porco Alentejano, batata frita, farofa e feijão-preto 17 €
Cachaço de porco cozinhado a baixa temperatura com feijão-preto guisado, farinha de mandioca com alho e coentros e batatas fritas.

Risotto de cogumelos com toucinho e manjeriço 17,95 €
Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, toucinho, lascas de parmesão e manjeriço

Bife à CANTINHO 23 €
Bife do lombo com o molho do bife, creme de alho, presunto e batatas fritas caseiras.

Hambúrguer de Angus Nacional 16,5 €
180 g da melhor carne Angus no pão, com pickles caseiros, cebola roxa, alface e molho cocktail com kimchi, servido com batatas fritas caseiras.

Vitela de comer à colher com molho de caril 16,35 €
Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura com molho de caril e arroz thai.

Tagliatelle com gambas, tomate cereja, espinafres, malagueta e manjeriço 14,5 €
Tagliatelle com gambas salteadas em azeite e sumo de limão, com tomate cereja, espinafres, manjeriço e malagueta.

Salada de frango grelhado 14,5 €
Mistura de alfaces, fatias de peito de frango grelhado, cebola roxa, bacon, coração de alface, tomate, abacate em gomos e vinagreta de iogurte.

Caril vermelho de pato com arroz do mesmo 18,75 €
Caril vermelho, coxa de pato confitada, leite de coco e beringela chinesa, servido com arroz escuro.

PREGO NO PÃO

Prego tradicional 11,5 €
Bife do lombo servido no pão, com molho do bife, alho e flor de sal.

Prego bitoque com ovo a cavalo 12,5 €
Bife do lombo servido no pão com ovo estrelado, molho do bife e alho.

SOBREMESAS

Bolo de chocolate à CANTINHO com sorvete de morango 6,6 €
VINHO DO PORTO, QUINTA NOVA, LBV - copo: 4,5 €

Torta de laranja como quando tinha 10 anos 5 €
VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - copo: 7 €

Leite-creme de laranja e baunilha 6 €
VINHO DO PORTO, NIEPOORT TAWNY DEE - copo: 4 €

Avelã³ 6,6 €
VINHO DA MADEIRA BARBEITO BOAL - copo: 7 €

Sorvete de limão com manjeriço e vodka 6 €

Papaia com mousse de maracujá e lima 5,4 €

Fruta da época 5 €

Fruta tropical (Abacaxi, manga ou papaia) 6 €

☞ Contém glúten ☞ Contém frutos de casca rija ☞ Contém mariscos e moluscos ☑ Vegetariano

O Cantinho do Avillez disponibiliza uma tabela completa de alergénios. Para consultá-la, solicite-a ao chefe de sala. O Cantinho do Avillez não garante que os alimentos servidos não tenham entrado em contacto com potenciais alergénios. IVA incluído à taxa legal em vigor. Este estabelecimento tem Livro de Reclamações. Lotação: 120 lugares. Grupo José Avillez, S. A. NIF: 509 311 865. Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa

CANTINHO DO AVILLEZ

Couvert (per person) 3 €

SNACKS AND STARTERS

Dry-cured ham plate 13,5 €
A plate of the best Iberian pork dry-cured ham.

Marinated scallops 10 €
Marinated scallops with avocado cream and Alentejo bread crumble.

Eggs with steak sauce and "truffles" 4 €
Fried eggs in steak sauce with a touch of truffle.

Tuna tartare with Asian flavours 10,75 €
Hand-minced fresh tuna, marinated and served with homemade toast.

Fish soup 12,5 €
A soup made with fish from our shores, tomato, bell peppers, cilantro and a garlic and saffron mayonnaise.

Garlic and chili prawns 13,75 €
Sautéed prawns in olive oil with garlic and malagueta chili pepper.

Codfish cakes with garlic and lemon mayonnaise, trout roe and chives 4 €
The traditional Portuguese savoury cake served with a citric mayonnaise, trout roe and minced chives

Shrimp taco 11,75 €
Shrimp with chipotle chili mayonnaise served in corn tortillas.

Tempura avocado 5,5 €
The avocado's creamy texture and fresh flavour in a hot, crunchy tempura, with kimchi.

Deep-fried green beans 5,5 €
Green beans tempura seasoned with lemon salt and served with tartar sauce.

Oven-roasted Nisa cheese 6,45 €
Cheese from the Nisa region slightly oven-roasted with dry-cured ham, and rosemary honey.

VEGETARIAN DISHES

STARTERS

Deep-fried green beans 5,5 €
Green bean tempura seasoned with lemon salt and tartar sauce on the side.

Tempura avocado 5,5 €
The avocado's creamy texture and fresh flavour in a hot, crunchy tempura.

Roasted cheese with tomato chutney 6,45 €
Oven-roasted Nisa cheese with tomato and cinnamon chutney.

LT egg 7,5 €
Egg cooked at a low temperature with crispy bread, Portobello mushrooms, chives and miso sauce.

MAIN DISHES

Sautéed vegetables with chickpeas, green curry sauce and fresh herbs 14 €
Seasonal vegetables and chickpeas in green curry sauce served with Thai rice.

Moroccan couscous with seasonal vegetables 17,5 €
Seasonal vegetables with Moroccan flavours, toasted almonds, prunes and lemon, served with orange couscous.

Mushroom risotto with basil 17,95 €
Carnaroli rice with sautéed Portobello mushrooms, parmesan shavings and basil.

MAIN DISHES

Meagre and shrimp moqueca 16,5 €
The best fish and shrimp in an unmissable classic of Brazilian gastronomy.

Flaked cod with bread crumbs, LT egg and "exploding" olives 17,75 €
Flaked confit cod with bread from the Mafra region, savoy cabbage, green beans, egg cooked at low temperature and spherified olives.

Sautéed scallops with portobello mushrooms risotto 23 €
Sautéed scallops with carnaroli rice with portobello mushrooms, basil, and parmesan cheese shavings.

Grilled meagre 21,50 €
Grilled meagre, vegetables and small potatoes.

Cantinho's steak tartare 17,55 €
Hand-minced raw beef steak seasoned with a Dijon mustard emulsion and served with a side of fries with grated parmesan, truffle aroma, and basil.

Pork from Alentejo with fries, farofa and black beans 17 €
Low temperature cooked pork neck fillet from Alentejo, fries, coriander and garlic farofa (toasted cassava flour) with stewed black beans.

Mushroom risotto with pancetta and basil 17,95 €
Carnaroli rice risotto with sautéed Portobello mushrooms, pancetta, parmesan shavings and basil.

CANTINHO style steak 23 €
Sirloin steak with steak sauce, garlic purée, dry-cured ham and housemade chips.

National Angus hamburger 16,5 €
180 g of the best Portuguese Angus beef in a bun, with housemade pickles, red onion, lettuce and cocktail sauce with kimchi, served with housemade fries.

Spoon-tender veal with curry sauce 16,35 €
Veal cheeks cooked in low heat with curry gravy and Thai rice.

Tagliatelle with prawns, cherry tomatoes, spinach, chillies and basil 14,5 €
Tagliatelle with prawns sautéed in olive oil and lemon juice, with cherry tomatoes, spinach, chillies and basil.

Grilled chicken salad 14,5 €
Lettuce mix, slices of grilled chicken breast, red onion, bacon, lettuce heart, tomato, avocado wedges and yogurt vinaigrette.

Duck red curry with its rice 18,75 €
Red curry, duck leg confit, coconut milk and Chinese aubergine, served with dark rice.

STEAK SANDWICH

"Prego" steak sandwich 11,5 €
Traditional sirloin steak sandwich with garlic sauce and fleur de sel.

"Prego" steak sandwich with fried egg 12,5 €
Traditional sirloin steak sandwich with fried egg, steak sauce and garlic.

DESSERTS

CANTINHO's chocolate cake with strawberry sorbet 6,6 €
PORT WINE, QUINTA NOVA, LBV - glass: 4,5 €

Orange Swiss roll just like when I was 10 5 €
CARCAVELOS WINE, VILLA OEIRAS - glass: 7 €

Orange and vanilla crème brûlée 6 €
PORT WINE, NIEPOORT TAWNY DEE - glass: 4 €

Hazelnut³ 6,6 €
MADEIRA WINE, BARBEITO BOAL - glass: 7 €

Lemon sorbet with basil and vodka 6 €

Papaya with passionfruit mousse and lime 5,4 €

Seasonal fruit 5 €

Tropical fruit (Pineapple, mango or papaya) 6 €

Contains gluten Contains nuts and peanuts Contains crustaceans and molluscs Vegetarian

Cantinho do Avillez has a complete table of allergens. In case you would like to read it, please request it to the head waiter. Cantinho do Avillez does not guarantee that cross-contact with potential allergens hasn't occurred. All prices include VAT at the current rate. This restaurant has a Complaints Book Maximum capacity: 120 seats Grupo José Avillez, S. A. NIF: 509 311 865 Rua Nova da Trindade, n.º 18, 1.º Andar, 1200-303 Lisboa

CANTINHO DO AVILLEZ

COCKTAILS DA CASA HOUSE COCKTAILS

AGUSTINA 6 €
LIMA, HORTELÃ, ABACAXI (0% Álcool)
LIME, PEPPERMINT, PINEAPPLE (0% Alcohol)

MOJITO À CANTINHO 8 €
RUM HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL, LIMA, HORTELÃ E INGREDIENTE SECRETO
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL RUM, PEPPERMINT, LIME, SECRET INGREDIENT

PRIMO BASÍLICO 9 €
GIN BEEFEATER 24, LIMÃO E MANJERICÃO
BEEFEATER 24 GIN, LEMON AND BASIL

DON GIOVANNI 9,5 €
CHIVAS 12 ANOS, LIMONCINO, APEROL, TORANJA
CHIVAS 12 YEARS, LIMONCINO, APEROL, GRAPEFRUIT

MX-GINGER 7,5 €
TEQUILA OLMECA REPOSADO, LIMÃO, GENGIBRE E ALECRIM
OLMECA REPOSADO TEQUILA, LEMON, GINGER & ROSEMARY

PARIS ST. GERMAIN 10 €
GIN PLYMOUTH, ST. GERMAIN E TORANJA
PLYMOUTH GIN, ST. GERMAIN AND GRAPEFRUIT

A NOSSA CAIPIRINHA 6 €
CACHAÇA JANEIRO, LIMA
JANEIRO (BRAZILIAN RUM) AND LIME

PISCO SOUR 9 €
PISCO PURO QUEBRANTA, LIMÃO E ANGUSTURA BITTER
PISCO PURO QUEBRANTA, LEMON AND ANGUSTURA BITTER

APEROL SPRITZ 10 €
APEROL, ESPUMANTE, ÁGUA CASTELLO E LARANJA
APEROL, SPARKLING WINE, SPARKLING MINERAL WATER AND ORANGE

NEGRONI 7,5 €
GIN BEEFEATER, CARPANO CLASSICO ROSSO E CAMPARI
BEEFEATER GIN, CARPANO CLASSICO ROSSO AND CAMPARI

MARGARITA CLÁSSICA 6,5 €
TEQUILA OLMECA REPOSADO E LIMÃO
OLMECA REPOSADO TEQUILA AND LEMON

OLD FASHIONED 10 €
WHISKY BULLEIT, GRAND MARNIER E ANGOSTURA BITTER
BULLEIT WHISKY, GRAND MARNIER AND BITTER ANGOSTURA

EXPRESSOTINI 7 €
VODKA ABSOLUT, LICOR DE CAFÉ E CAFÉ EXPRESSO
ABSOLUT VODKA, COFFEE LIQUEUER AND ESPRESSO

DRY MARTINI 8 €
GIN BEEFEATER, NOILLY PRAT E AZEITONA EXPLOSIVA
BEEFEATER GIN, NOILLY PRAT AND EXPLODING OLIVE

SANGRIAS

SANGRIA BRANCA (1L) 19 €
WHITE WINE SANGRIA

SANGRIA TINTA (1L) 19 €
RED WINE SANGRIA

SANGRIA DE ESPUMANTE E FRUTOS VERMELHOS (1L) 22,5 €
SPARKLING WINE AND RED BERRIES SANGRIA

CERVEJA PORTUGUESA PORTUGUESE BEER

SUPER BOCK ORIGINAL (20 cl) 2,2 €
SUPER BOCK CLASSIC BEER

SUPER BOCK ORIGINAL (40 cl) 4,4 €
SUPER BOCK CLASSIC BEER

SUPER BOCK STOUT (33 cl) 2,5 €
SUPER BOCK STOUT BEER

SUPER BOCK SEM ÁLCOOL PILSENER (33 cl) 2,5 €
SUPER BOCK PILSENER ALCOHOL-FREE BEER

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 AMBER IPA (33 cl) 5,5 €
AROMAS TROPICAIS, FRUTADOS E CÍTRICOS
TROPICAL, FRUITY AND CITRIC AROMAS

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 DUNKEL (33 cl) 5,5 €
CERVEJA INTENSA, PERFEITA PARA PRATOS DE CARNE
INTENSE BEER, PERFECT WITH MEAT DISHES

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 WEISS (33 cl) 5,5 €
CORPO LIGEIRO, SUAVE E REFRESCANTE, POUCO AMARGO, BOA ACIDEZ
LIGHT-BODIED, SMOOTH AND REFRESHING, LOW BITTERNESS, GOOD ACIDITY

SOMERSBY (33 cl) 3 €
SIDRA PREMIUM REFRESCANTE COM BAIXA PERCENTAGEM DE ÁLCOOL
REFRESHING PREMIUM CIDER WITH A LOW ALCOHOL PERCENTAGE

CHAMPANHE E ESPUMANTE CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

COPO
GLASS
20 cl

GARRAFA
BOTTLE
75 cl

NV FILIPA PATO 3B ROSE, BAIRRADA 7,5 € 28 €

NV FILIPA PATO 3B BLANC DE BLANCS, BAIRRADA 7,5 € 28 €

NV PERRRIER-JOUËT GRAND BRUT, CHAMPAGNE 92 €

VINHO BRANCO WHITE WINE

JOVENS, FRUTADOS E ELEGANTES
YOUNG, FRUITY AND ELEGANT

2020 SOALHEIRO ALLO 5 € 18 €
"ALVARINHO E LOUREIRO", VINHOS VERDES

2019 QUINTA DE PORRAIS, DOURO 18 €

2020 VALLADO PRIMA "MOSCATEL GALEGO", DOURO 7 € 28 €

2020 CASA DA PASSARELLA "À DESCOBERTA", DÃO 19,5 €

2019 LUIS PATO VINHAS VELHAS, BAIRRADA 7,5 € 30 €

2018 JA, PROJECTO JOSÉ AVILLEZ 4,5 € 16,5 €

& QUINTA DO MONTE D'OIRO, LISBOA

2019 ARINTO BY CHOCAPALHA, LISBOA 22,5 €

2019 QUINTA DA BOA ESPERANÇA 30 €

"SAUVIGNON BLANC", LISBOA

2020 MONTE DE RAPOSINHA, LISBOA 27 €

2019 ESPORÃO "VERDELHO", ALENTEJO 8 € 32 €

EQUILIBRADOS, SEDOSOS E ENCORPADOS
BALANCED, SILKY AND FULL-BODIED

2019 ANTHEA "ALVARINHO", VINHOS VERDES 29 €

2019 SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS "ALVARINHO", VINHOS VERDES 42 €

2019 GRAINHA RESERVA, DOURO 9 € 34 €

2018 JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT 10 € 39 €

2020 QUINTA DO VALLADO RESERVA, DOURO 57 €

2019 REDOMA RESERVA, DOURO 85 €

2020 CASA SANTOS LIMA "CHARDONNAY", LISBOA 16,5 €

2017 QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA "VIOGNIER", LISBOA 65 €

2020 BACALHÔA "CHARDONNAY", PENÍNSULA DE SETÚBAL 30 €

2019 ESPORÃO RESERVA, ALENTEJO 9 € 34,5 €

2019 ALENTO RESERVA, ALENTEJO 35 €

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

2018 JA - PROJECTO JOSÉ AVILLEZ 4,5 € 16,5 €
& QUINTA DO MONTE D'OIRO, LISBOA

VINHO TINTO RED WINE

JOVENS, FRUTADOS E FÁCEIS DE DEGUSTAR
YOUNG, FRUITY AND ELEGANT

2018 BASÍLIA, QUINTA DA BASÍLIA, DOURO 21 €

2019 QUINTA NOVA COLHEITA UNOAKED, DOURO 6,5 € 26 €

2018 POMBAL DO VESÚVIO, DOURO 42 €

2017 TERRAS DE SÃO MIGUEL, DÃO 18 €

2020 DINÂMICO "BAGA", FILIPA PATO, BAIRRADA 7,5 € 32 €

2018 QUINTA DA LAGOALVA RESERVA, TEJO 23 €

2017 JA - PROJECTO JOSÉ AVILLEZ 4,5 € 16,5 €

& QUINTA DO MONTE D'OIRO, LISBOA

2016 QUINTA DO SANGUINHAL 6 € 22,5 €

"SYRAH & TOURIGA NACIONAL", LISBOA

2016 CABO DA ROCA "SYRAH", LISBOA 31 €

2018 ALENTO, ALENTEJO 25 €

2018 ESPORÃO 4 CASTAS, ALENTEJO 7 € 28 €

VINHO TINTO RED WINE

EQUILIBRADOS, SEDOSOS, ENCORPADOS E VOLUMOSOS
BALANCED, SILKY, FULL-BODIED AND BRAWNY

2017 QUINTA DOS MURÇAS MINAS, DOURO 7,5 € 29 €

2018 GRAINHA RESERVA, DOURO 36 €

2017 JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT, DOURO 10 € 42 €

2018 PINTAS CHARACTER, DOURO 62 €

2016 QUINTA DA LEDA, CASA FERREIRINHA, DOURO 88 €

CANTINHO DO AVILLEZ

VINHO TINTO RED WINE

EQUILIBRADOS, SEDOSOS, ENCORPADOS E VOLUMOSOS
BALANCED, SILKY, FULL-BODIED AND BRAWNY

	COPO GLASS 20 cl	GARRAFA BOTTLE 75 cl
2016 CHARME, NIEPOORT, DOURO		130 €
2006 QUINTA DE LEMOS D. LOUISE, DÃO		37 €
2019 TABOADELLA RESERVA JAEN, DÃO		46 €
2016 QUINTA VALE DE FORNOS RESERVA "SYRAH", TEJO		30 €
2016 OPACO "SOUSÃO & ALICANTE BOUSCHET", LISBOA		48 €
2015 QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA "SYRAH", LISBOA		77 €
2019 HERDADE S. MIGUEL "ALICANTE BOUSCHET" VELHAS, ALENTEJO		35 €
2018 ESPORÃO RESERVA, ALENTEJO		42 €
2016 CORTES DE CIMA "PINOT NOIR", ALENTEJO		66 €
2017 MALHADINHA, HERDADE DA MALHADINHA, ALENTEJO		91 €
2014 ESPORÃO PRIVATE SELECTION, ALENTEJO		180 €

VINHO GENEROSOS E DOCES
FORTIFIED AND SWEET WINES

NV DRY WHITE PORT WINE, DOURO	4 €	26 €
NV GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS, DOURO	8,5 €	115 €
NV NIEPOORT DEE 10 ANOS, DOURO	4,5 €	45 €
2014 QUINTA NOVA LBV, DOURO	4,5 €	50 €
NV VILLA OEIRAS SUPERIOR, CARCAVELOS, LISBOA	7 €	70 €
2017 LATE HARVEST CASA SANTOS LIMA, COLHEITA TARDIA, LISBOA	5,5 €	30 €
2004 BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 10 ANOS, PENÍNSULA DE SETÚBAL	5 €	50 €
NV BARBEITO 5 ANO "BOAL", MADEIRA	7 €	50 €

GIN TÓNICO GIN & TONIC

		5 cl
BEEFEATER (Inglaterra/England)		8 €
HENDRICK'S (Escócia/Scotland)		9,5 €
BEEFEATER 24 (Inglaterra/England)		10 €
PLYMOUTH (Inglaterra/England)		10 €
MONKEY 47 (Alemanha/Germany)		16,5 €
Água Tónica Schweppes Indian - incluída no preço base Schweppes Indian Tonic Water -included in the base price		
Água Tónica Fever Tree Premium Indian + 2,50 € Fever Tree Premium Indian Tonic Water + 2,50 €		

APERITIVOS & VERMUTES APÉRITIFS & VERMOUTHS

CARPANO CLÁSSICO ROSSO (Italia/Italy)	5 €
CARPANO PUNT E MES (Italia/Italy)	5 €
LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH ROYAL (França/France)	7 €
NOILLY PRAT DRY (França/France)	5 €
CAMPARI (Italia/Italy)	5 €

VODKA

ABSOLUT (Suécia/Sweden)	6 €
GREY GOOSE (França/France)	13 €
ABSOLUT ELYX (Suécia/Sweden)	13 €

RUM

HAVAÑA CLUB AÑEJO ESPECIAL (Cuba)	6 €
HAVAÑA CLUB AÑEJO 7 AÑOS (Cuba)	7 €
HAVAÑA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS (Cuba)	12 €

TEQUILA & MEZCAL

OLMECA REPOSADO (Mexico)	6 €
OLMECA ALTOS 100% AGAVE REPOSADO (Mexico)	12 €
OLMECA ALTOS 100% AGAVE AÑEJO (Mexico)	13 €
OLMECA ALTOS 100% AGAVE PLATA (Mexico)	11 €
AVION REPOSADO (Mexico)	18 €

COGNAC & BRANDY

MACIEIRA COLEÇÃO D'AUTOR (Portugal)	6 €
MACIEIRA XO (Portugal)	13 €
PALÁCIO DA BREJOEIRA BAGACEIRA (Portugal)	12 €
MARTELL VSOP (França/France)	12 €

LICOR LIQUEUR

AMARGUINHA (Portugal) BITTER ALMOND LIQUEUR	4 €
LICOR BEIRÃO (Portugal) DISTILLED SEEDS AND HERBS LIQUEUR	5 €
BAILEYS (Irlanda/Ireland)	4 €
LIMONCINO (Italia/Italy)	4 €

WHISKY

JAMESON (Irlanda/Ireland)	6 €
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE (Escócia/Scotland)	10 €
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD (Escócia/Scotland)	7 €
JACK DANIEL'S OLD N°7 (Estados Unidos/United States)	6 €
BULLEIT BOURBON (Estados Unidos/United States)	8,5 €

ÁGUAS E SOFT DRINKS WATER AND SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL VITALIS (25 cl / 75 cl) VITALIS MINERAL WATER	2 €	2,5 €
ÁGUA MINERAL PEDRAS SALGADAS (25 cl / 50 cl) SPARKLING NATURAL MINERAL WATER	2 €	3,5 €
ÁGUA CASTELLO (25 cl) SPARKLING NATURAL MINERAL WATER		2,5 €
ÁGUA TÓNICA SCHWEPES (25 cl) SCHWEPES TONIC WATER		2,5 €
ÁGUA TÓNICA FEVER TREE INDIAN (20 cl) FEVER TREE INDIAN TONIC WATER		3,5 €
FEVER TREE GINGER BEER (20 cl)		4 €
GINGER ALE (25 cl)		2,5 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33 cl)		2,75 €
RED BULL / RED BULL SUGARFREE (25 cl)		4 €
SPRITE (33 cl)		2,75 €
GUARANÁ ANTARCTICA (33 cl)		2,4 €
LIMONADA CASEIRA (30 cl) HOMEMADE LEMONADE		3,5 €
SUMO DE LARANJA NATURAL (30 cl) FRESHLY-SQUEEZED ORANGE JUICE		3,5 €
NÉCTAR DE ABACAXI, MAÇÃ OU FRUTOS VERMELHOS (20 cl) PINEAPPLE, APPLE OR RED BERRIES NECTAR		2,5 €
ICE TEA (25 cl)		3 €
LÚCIA-LIMA + ZIMBRO + CAROÇO DE PÊSSEGO LEMON VERBENA + JUNIPER + PEACH STONE		

CAFÉ, CHÁS E INFUSÕES ESPRESSO, TEA AND INFUSIONS

EXPRESSO ESPRESSO	1,6 €
EXPRESSO DUPLO DOUBLE ESPRESSO	3 €
DESCAFEINADO DECAFFEINATED ESPRESSO	1,6 €
CAPPUCCINO	3,5 €
CHÁ VERDE GORREANA (AÇORES) GORREANA GREEN TEA (AZORES)	3 €
CHÁ PRETO GORREANA (AÇORES) GORREANA BLACK TEA (AZORES)	3 €
INFUSÃO QUINTA DAS MENTAS	3 €
QUINTA DAS MENTAS INFUSION CAMOMILA, ERVA-CIDREIRA OU LÚCIA-LIMA CHAMOMILE, MELISSA OR LEMON VERBENA	