

CANTINHO DO AVILLEZ

Couvert (por pessoa) (V) (S) 3,25 €

PETISCOS E PEQUENAS ENTRADAS

Vieiras marinadas (S) (V) 10,55 €

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

Tártaro de polvo (S) (V) 8,8 €

Polvo cozido, picado, com tomate, cebola e maionese de alho e gengibre.

Ovos à Professor Séc. XXI (S) 7,5 €

Dois ovos inteiros cozidos a baixa temperatura com chouriço salteado e crumble de pão frito.

Camarões à Bulhão Pato (S) 10,5 €

Camarões salteados em azeite com alho e vinho branco, sumo de limão e coentros.

Sopa de peixe (S) 13,5 €

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

Nuggets de bacalhau com maionese de alho e cebolinho (S) 10 €

Pedaços de lombo de bacalhau fritos, envolvidos em tempura, com maionese de alho e cebolinho.

Os nossos peixinhos da horta (V) (S) 6 €

Um petisco típico: feijão-verde passado por polme e frito, com sal de limão e molho tártaro.

Taco de camarão (S) 12,5 €

Camarão salteado com maionese chipotle servido numa tortilha de milho.

Queijo de Nisa no forno 7,75 €

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

Croquetes com mostarda trufada (2un.) (S) 4,75 €

Típicos croquetes de novilho com mostarda e trufa.

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

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

PRATOS VEGETARIANOS

ENTRADAS

Os nossos peixinhos da horta (V) (S) 6 €

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

Queijo assado com chutney de tomate (V) 7 €

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

Ovo BT (a baixa temperatura) (V) (S) 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 (S) (V) 17,5 €

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

Risotto de cogumelos com manjeriço (V) 19,5 €

Arroz carnaroli com cogumelos Portobello salteados, lascas de parmesão e manjeriço.

PRATOS PRINCIPAIS

Bacalhau lascado com migas, ovo BT e azeitonas explosivas (S) 19,75 €

Lascas de lombo de bacalhau confitado, pão de Mafra, couve lombarda, feijão-verde, ovo a baixa temperatura e esferificação de azeitonas.

Vieiras salteadas com risotto de cogumelos portobello (S) 23,75 €

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

Risotto de vitela 19,5 €

Arroz carnaroli com vitela estufada com tomate cereja, agrião e lascas de parmesão.

Polvo assado (S) 21,5 €

Polvo assado com migas de batata e tomate, azeite de manjeriço, coentros e requeijão.

Moqueca de corvina e camarão (S) (V) 21 €

O melhor peixe e camarão num clássico incontornável da gastronomia brasileira.

Vitela de comer à colher com molho de caril (S) 19,35 €

Bochecha de vitela cozinhada a baixa temperatura com molho de caril e arroz thai.

Bife do lombo 27,5 €

Bife do lombo com o molho do bife, creme de alho, presunto, cogumelos portobello e batatas fritas caseiras.

Bife tártaro com batatas NY 19,75 €

Bife de vaca não cozinhado, picado à mão, temperado com emulsão de mostarda Dijon, com batatas fritas com parmesão ralado, aroma de trufa e manjeriço.

Salada de frango grelhado 15,5 €

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 (S) 19,75 €

Caril vermelho, coxa de pato confitada, leite de coco e beringela chinesa, servido com arroz escuro.

PREGO NO PÃO

Prego tradicional (S) 12,5 €

Bife do lombo servido no pão com molho do bife, alho e flor de sal.

Prego bitoque com ovo a cavalo (S) 12,5 €

Bife do lombo servido no pão com ovo estrelado, molho do bife e alho.

Francesinha à CANTINHO (S) 12,5 €

Pão de água com manteiga de trufa, mortadela trufada, linguiça, chouriça de porco preto, fatias de cachaço de porco, molho de trufa, ovo estrelado e queijo da Serra.

SOBREMESAS

Avelã³ (V) (S) 7 €

VINHO MADEIRA BARBEITO BOAL RESERVA - copo: 7,5 €

Toucino-do-céu com sorvete de framboesa (S) (V) 6,6 €

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - copo: 6 €

Bolo de chocolate à CANTINHO com sorvete de morango (V) (S) 7 €

VINHO DO PORTO QUINTA NOVA LBV - copo: 5 €

Chocolate³ (V) 6 €

VINHO DE CARCAVELOS VILLA OEIRAS - copo: 7,5 €

Leite-creme de laranja e baunilha (V) 6,5 €

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - copo: 6 €

Fruta da época (V) 5 €

Fruta tropical (Abacaxi, manga ou papaia) (V) 6 €



Contém glúten



Contém frutos de casca rija



Contém mariscos e moluscos



Vegetariano

CANTINHO DO AVILLEZ

Couvert (per person) (V) (G) 3,25 €

SNACKS AND STARTERS

Marinated scallops (G) (G) 10,55 €

Marinated scallops with avocado cream and a bread crumble with bread from the Alentejo region.

Octopus tartare (G) (G) 8,8 €

Minced octopus with tomato, onion, and garlic and ginger mayonnaise.

21st Century Professor style eggs (G) 7,5 €

Two whole eggs cooked in low heat with sautéed chorizo and a fried bread crumble.

Prawns "à Bulhão Pato" (G) 10,5 €

Prawns with white wine, lemon juice and cilantro sautéed in olive oil.

Fish soup (G) 13,5 €

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

Cod nuggets with garlic and chive mayonnaise (G) 10 €

Tempura-fried bits of codfish fillet served with garlic and chive mayonnaise.

Deep-fried green beans with tartar sauce (V) (G) 6 €

A very typical Portuguese entrée: green beans tempura seasoned with lemon salt and served with tartar sauce.

Shrimp taco (G) 12,5 €

Shrimp with chipotle chili mayonnaise served in corn tortillas.

Oven-roasted cheese from the Nisa region 7,75 €

Cheese from the Nisa region slightly oven-roasted with dry-cured ham and rosemary honey.

Croquettes with truffle mustard (2un.) (G) 4,75 €

Beef croquettes with truffle mustard sauce.

Eggs with steak sauce and "truffles" (G) 4 €

Fried eggs in steak sauce with a touch of truffle.

VEGETARIAN DISHES

STARTERS

Deep-fried green beans (V) (G) 6 €

Green beans tempura seasoned with lemon salt and served with tartar sauce.

Roasted cheese with tomato chutney (V) 7 €

Oven-roasted Nisa cheese with tomato and cinnamon chutney.

LT egg (V) (G) 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 (G) (V) 17,5 €

Seasonal vegetables and chickpeas in green curry sauce served with Thai rice.

Mushroom risotto with basil (V) 19,5 €

Carnaroli rice with sautéed Portobello mushrooms, parmesan shavings and basil.

MAIN DISHES

Flaked cod with bread crumbs, LT egg and "exploding" olives (G) 19,75 €

Flaked confit cod with bread from the Maфра region, savoy cabbage, green beans, egg cooked in low heat and olive spheres.

Sautéed scallops with portobello mushrooms risotto (G) 23,75 €

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

Veal risotto 19,5 €

Carnaroli rice risotto with veal stew, cherry tomatoes, watercress, and parmesan cheese shavings.

Roasted octopus (G) 21,5 €

Roasted octopus with potato and tomato bread mash, basil olive oil, cilantro and cottage cheese.

Meagre and shrimp moqueca (G) (G) 21 €

The the best fish and shrimp in an unmissable classic of Brazilian gastronomy.

Spoon-tender veal with curry sauce (G) 19,35 €

Veal cheeks cooked in low heat with curry gravy and Thai rice.

Sirloin steak 27,5 €

Sirloin steak with steak sauce, garlic purée, dry cured ham, portobello mushrooms, and homemade chips.

Steak tartare with NY style potatoes 19,75 €

Uncooked beef steak, hand minced, seasoned with a Dijon mustard emulsion, served with a side of french fries with grated parmesan, truffle aroma, and basil.

Grilled chicken salad 15,5 €

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

Duck red curry with its rice (G) 19,75 €

Red curry, duck leg confit, coconut milk and Chinese aubergine, served with dark rice.

STEAK SANDWICH

"Prego" steak sandwich (G) 12,5 €

Traditional steak sandwich with garlic sauce and fleur de sel.

"Prego" steak sandwich with fried egg (G) 12,5 €

Traditional steak sandwich with fried egg and garlic sauce.

"Francesinha" CANTINHO style (G) 12,5 €

Wheat bread with truffle butter, truffle mortadella, smoke cured pork sausage, Alentejo pork chorizo, slices of pork neck filet, truffle sauce, fried egg and Serra cheese.

DESSERTS

Hazelnut³ (G) (V) 7 €

VINHO MADEIRA BARBEITO BOAL RESERVA - glass: 7,5 €

Toucinho-do-céu with raspberry sorbet (G) (V) 6,6 €

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - glass: 6 €

CANTINHO's chocolate cake with strawberry ice-cream (V) (G) 7 €

PORT WINE QUINTA NOVA LBV - glass: 5 €

Chocolate³ (V) 6 €

CARCAVELOS WINE VILLA OEIRAS - glass: 7,5 €

Orange and vanilla crème brûlée (V) 6,5 €

CASA SANTOS LIMA LATE HARVEST - glass: 6 €

Seasonal fruit (V) 5 €

Tropical fruit (Pineapple, mango or papaya) (V) 6 €

(G) Contains gluten (G) Contains nuts and peanuts (G) Contains crustaceans and molluscs (V) 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: 90 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

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

MOJITO À CANTINHO

RUM HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL, LIMA, HORTELÃ
E INGREDIENTE SECRETO
RUM, PEPPERMINT, LIME, SECRET INGREDIENT

PRIMO BASÍLICO

GIN BEEFEATER 24, LIMÃO E MANJERICÃO
BEEFEATER 24 GIN, LEMON AND BASIL

DON GIOVANNI

CHIVAS 12 ANOS, LIMONCINO, APEROL, TORANJA
CHIVAS 12 YEARS, LIMONCINO, APEROL, GRAPEFRUIT

MX-GINGER

TEQUILA OLMECA REPOSADO, LIMÃO, GENGIBRE E ALECRIM
OLMECA REPOSADO TEQUILA, LEMON, GINGER & ROSEMARY

PARIS ST. GERMAIN

GIN PLYMOUTH, ST. GERMAIN E TORANJA
PLYMOUTH GIN, ST. GERMAIN AND GRAPEFRUIT

A NOSSA CAIPIRINHA

CACHAÇA E LIMA
BRAZILIAN RUM AND LIME

PISCO SOUR

PISCO PURO QUEBRANTA, LIMÃO E ANGUSTURA BITTER
PISCO PURO QUEBRANTA, LEMON AND ANGUSTURA BITTER

APEROL SPRITZ

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

NEGRONI

GIN BEEFEATER, CARPANO CLASSICO ROSSO E CAMPARI
BEEFEATER GIN, CARPANO CLASSICO ROSSO AND CAMPARI

MARGARITA CLÁSSICA

TEQUILA OLMECA REPOSADO E LIMÃO
OLMECA REPOSADO TEQUILA AND LEMON

OLD FASHIONED

WHISKY BULLEIT, GRAND MARNIER E ANGOSTURA BITTER
BULLEIT WHISKY, GRAND MARNIER AND BITTER ANGOSTURA

EXPRESSOTINI

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

DRY MARTINI

GIN BEEFEATER, NOILLY PRAT E AZEITONA EXPLOSIVA
BEEFEATER GIN, NOILLY PRAT AND EXPLODING OLIVE

SANGRIAS

SANGRIA BRANCA (1L)

WHITE WINE SANGRIA

SANGRIA TINTA (1L)

RED WINE SANGRIA

SANGRIA DE ESPUMANTE E FRUTOS VERMELHOS (1L)

SPARKLING WINE AND RED BERRIES SANGRIA

CERVEJA PORTUGUESA PORTUGUESE BEER

SUPER BOCK ORIGINAL (20 cl)

SUPER BOCK CLASSIC BEER

SUPER BOCK ORIGINAL (40 cl)

SUPER BOCK CLASSIC BEER

SUPER BOCK STOUT (33 cl)

SUPER BOCK STOUT BEER

SUPER BOCK SEM ÁLCOOL PILSENER (33 cl)

SUPER BOCK PILSENER ALCOHOL-FREE BEER

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 AMBER IPA (33 cl)

AROMAS TROPICAIS, FRUTADOS E CÍTRICOS
TROPICAL, FRUITY AND CITRIC AROMAS

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 DUNKEL (33 cl)

CERVEJA INTENSA, PERFEITA PARA PRATOS DE CARNE
INTENSE BEER, PERFECT WITH MEAT DISHES

6 €

SUPER BOCK SELECÇÃO 1927 WEISS (33 cl)

CORPO LIGEIRO, SUAVE E REFRESCANTE, POUCO AMARGO, BOA ACIDEZ
LIGHT-BODIED, SMOOTH AND REFRESHING, LOW BITTERNESS, GOOD ACIDITY

6 €

SOMERSBY (33 cl)

SIDRA PREMIUM REFRESCANTE COM BAIXA PERCENTAGEM DE ÁLCOOL
REFRESHING PREMIUM CIDER WITH A LOW ALCOHOL PERCENTAGE

3,5 €

CHAMPANHE E ESPUMANTE CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

COPO
GLASS
15 cl

GARRAFA
BOTTLE
75 cl

7 €

NV FILIPA PATO 3B ROSE, BAIRRADA

8 €

29 €

2016 SIDÓNIO DE SOUSA SPECIAL CUVÉE, BAIRRADA

10 €

34 €

NV PERRRIER-JOUËT GRAND BRUT, CHAMPAGNE

94 €

NV BILLECART-SALMON BRUT RESERVE, CHAMPAGNE

22 €

96 €

VINHO BRANCO WHITE WINE

9,5 €

JOVENS, FRUTADOS E ELEGANTES

YOUNG, FRUITY AND ELEGANT

10 €

2020 COVELA EDIÇÃO "AVESSO", VINHOS VERDES

31 €

2020 QUINTA DE PORRAIS, DOURO

5,5 €

19 €

2020 ALICE, VIERA DE SOUSA, DOURO

23 €

2019 GIROFLÉ, DOURO

25,5 €

2021 VALLADO PRIMA "MOSCATEL GALEGO", DOURO

7,5 €

29 €

2016 QUINTA DO ORTIGÃO "ARINTO & BICAL", BAIRRADA

31 €

2020 LUIS PATO VINHAS VELHAS, BAIRRADA

8 €

32 €

10,5 €

2020 QUINTA DA LAGOALVA "ARINTO & CHARDONNAY", TEJO

24,5 €

2019 JA, PROJECTO JOSÉ AVILLEZ

5,5 €

18 €

& QUINTA DO MONTE D'OIRO, LISBOA

2018 ARGILA, ALENTEJO

25,5 €

2019 ESPORÃO "VERDELHO", ALENTEJO

8,5 €

33 €

EQUILIBRADOS, SEDOSOS E ENCORPADOS

BALANCED, SILKY AND FULL-BODIED

9,5 €

2018 ANTHEA "ALVARINHO", VINHOS VERDES

7 €

30 €

2019 CASA DO VALE GRANDE ESCOLHA, VINHOS VERDES

28 €

2020 SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS "ALVARINHO", VINHOS VERDES

44 €

2019 GRAINHA RESERVA, DOURO

9,5 €

35,5 €

2018 JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT

10,5 €

41 €

2020 GURU, DOURO

77 €

2020 REDOMA, DOURO

48 €

2019 QUINTA DOS CARVALHAIS RESERVA, DÃO

47 €

2017 QUINTA DAS BÁGEIRAS AVÔ FAUSTO, BAIRRADA

69 €

2018 CHOCAPALHA RESERVA, LISBOA

40 €

2020 BACALHÔA "CHARDONNAY", PENÍNSULA DE SETÚBAL

31,5 €

2018 INVENTUM "ANTÃO VAZ", PAULO LAUREANO, ALENTEJO

31,5 €

2020 ESPORÃO RESERVA, ALENTEJO

9,5 €

36 €

2017 ESPORÃO PRIVATE SELECTION RESERVA, ALENTEJO

89,5 €

VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

2019 JA - PROJECTO JOSÉ AVILLEZ

5,5 €

18 €

& QUINTA DO MONTE D'OIRO, LISBOA

VINHO TINTO RED WINE

JOVENS, FRUTADOS E FÁCEIS DE DEGUSTAR

YOUNG, FRUITY AND ELEGANT

20 €

2017 FLÔR DE MAPA, DOURO

8,5 €

31 €

2018 POMBAL DO VESÚVIO, DOURO

43 €

2006 QUINTA DE LEMOS D. LOUISE, DÃO

37 €

2018 QUINTA DA LAGOALVA RESERVA, TEJO

24 €

2017 JA - PROJECTO JOSÉ AVILLEZ

5,5 €

18 €

& QUINTA DO MONTE D'OIRO, LISBOA

2017 D. MARIA, ALENTEJO

31,5 €

2018 ESPORÃO 4 CASTAS, ALENTEJO

7,5 €

29 €

EQUILIBRADOS, SEDOSOS, ENCORPADOS E VOLUMOSOS

BALANCED, SILKY, FULL-BODIED AND BRAWNY

2,5 €

2018 QUINTA DOS MURÇAS MINAS, DOURO

8 €

30,5 €

2019 GRAINHA RESERVA, DOURO

9,5 €

38 €

2018 PASSAGEM QUINTA DE LA ROSA, DOURO

39 €

2017 JOSÉ AVILLEZ & NIEPOORT, DOURO

10,5 €

44 €

2016 QUINTA DA ROMANEIRA, DOURO

46 €

2018 QUINTA DA LEDA, CASA FERREIRINHA, DOURO

92 €

2018 CHARME, NIEPOORT, DOURO

130 €

2015 QUINTA DO MONTE D'OIRO RESERVA "SYRAH", LISBOA

79 €

2016 QUINTA DA BACALHÔA, PENÍNSULA DE SETÚBAL

63 €

2019 MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS, ALENTEJO

38 €

CANTINHO DO AVILLETZ

VINHO TINTO RED WINE

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

	COPO GLASS 15 cl	GARRAFA BOTTLE 75 cl
2020 CASAL SANTA MARIA PINOT NOIR, LISBOA		73 €
2018 ESPORÃO RESERVA, ALENTEJO		44 €
2019 MALHADINHA, HERDADE DA MALHADINHA, ALENTEJO		93 €
2014 ESPORÃO PRIVATE SELECTION, ALENTEJO		190 €

VINHO GENEROSOS E DOCES FORTIFIED AND SWEET WINES

2020 SOALHEIRO DÓCIL, VINHOS VERDES	7,5 €	37 €
NV DRY WHITE PORT WINE, DOURO	4,5 €	27 €
NV GRAHAM'S TAWNY 20 ANOS, DOURO	9 €	120 €
2010 DOW'S QUINTA DO BONFIM VINTAGE, DOURO	9 €	74 €
2014 QUINTA NOVA LBV, DOURO	5 €	52,5 €
NV VILLA OEIRAS SUPERIOR, CARCAVELOS, LISBOA	7,5 €	74 €
2017 LATE HARVEST CASA SANTOS LIMA, COLHEITA TARDIA, LISBOA	6 €	32 €
2007 BACALHÔA MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR 10 ANOS, PENÍNSULA DE SETÚBAL	5,5 €	52,5 €
NV BARBEITO 5 ANO "BOAL", MADEIRA	7,5 €	52,5 €

GIN TÓNICO GIN & TONIC

		5 cl
BEEFEATER (Inglaterra/England)		9 €
HENDRICK'S (Escócia/Scotland)		10,5 €
BEEFEATER 24 (Inglaterra/England)		10,5 €
PLYMOUTH (Inglaterra/England)		10,5 €
MONKEY 47 (Alemanha/Germany)		17 €
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)	5,5 €
CARPANO PUNT E MES (Italia/Italy)	5,5 €
LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH ROYAL (França/France)	7,5 €
NOILLY PRAT DRY (França/France)	6 €
CAMPARI (Italia/Italy)	6,5 €

VODKA

ABSOLUT (Suécia/Sweden)	6,5 €
GREY GOOSE (França/France)	14 €
ABSOLUT ELYX (Suécia/Sweden)	14 €

RUM

HAVAÑA CLUB AÑEJO ESPECIAL (Cuba)	6,5 €
HAVAÑA CLUB AÑEJO 7 AÑOS (Cuba)	7,5 €
HAVAÑA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS (Cuba)	12,5 €

TEQUILA

OLMECA REPOSADO (Mexico)	6,5 €
OLMECA ALTOS 100% AGAVE REPOSADO (Mexico)	12,5 €
OLMECA ALTOS 100% AGAVE AÑEJO (Mexico)	14 €
OLMECA ALTOS 100% AGAVE PLATA (Mexico)	11,5 €
AVION REPOSADO (Mexico)	19 €

COGNAC & BRANDY

MACIEIRA COLECÇÃO D'AUTOR (Portugal) (5 cl)	6,5 €
MACIEIRA XO (Portugal) (5 cl)	14 €
PALÁCIO DA BREJOEIRA BAGACEIRA (Portugal) (5 cl)	12,5 €
MARTELL VSOP (França/France) (5 cl)	12,5 €

LICOR LIQUEUR

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

WHISKY

JAMESON (Irlanda/Ireland)	6,5 €
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE (Escócia/Scotland)	10,5 €
CHIVAS REGAL 12 YEARS OLD (Escócia/Scotland)	7,5 €
JACK DANIEL'S OLD N°7 (Estados Unidos/United States)	6,5 €
BULLEIT BOURBON (Estados Unidos/United States)	9 €

ÁGUAS E SOFT DRINKS WATER AND SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL VITALIS (75 cl) VITALIS MINERAL WATER	2,7 €
ÁGUA MINERAL PEDRAS SALGADAS (25 cl / 50 cl) SPARKLING NATURAL MINERAL WATER	2,2 € 3,7 €
ÁGUA CASTELLO (25 cl) SPARKLING NATURAL MINERAL WATER	2,6 €
ÁGUA TÓNICA & LIMA SCHWEPES SELECTION (20 cl) SELECTION SCHWEPES TONIC WATER & LIME	3 €
ÁGUA TÓNICA SABORES SCHWEPES SELECTION (20 cl) (HIBISCUS / LARANJA & LICHIA / LIMÃO) SCHWEPES SELECTION FLAVOURED TONIC WATER (HIBISCUS / ORANGE&LYCHEE / LEMON)	4 €
GINGER BEER SCHWEPES SELECTION (20 cl)	4 €
GINGER ALE SCHWEPES SELECTION (20 cl)	4 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33 cl)	2,9 €
RED BULL (25 cl)	4,2 €
SPRITE (33 cl)	2,9 €
GUARANÁ ANTARCTICA (33 cl)	2,6 €
LIMONADA CASEIRA (30 cl) HOMEMADE LEMONADE	3,7 €
SUMO DE LARANJA NATURAL (30 cl) FRESHLY-SQUEEZED ORANGE JUICE	3,7 €
NÉCTAR DE ABACAXI, MAÇÃ OU FRUTOS VERMELHOS (20 cl) PINEAPPLE, APPLE OR RED BERRIES NECTAR	2,7 €
ICE TEA (25 cl)	3,2 €
LÚCIA-LIMA + ZIMBRO + CAROÇO DE PÊSSEGO LEMON VERBENA + JUNIPER + PEACH STONE	

CAFÉ, CHÁS E INFUSÕES ESPRESSO, TEA AND INFUSIONS

EXPRESSO ESPRESSO	1,7 €
EXPRESSO DUPLO DOUBLE ESPRESSO	3,2 €
DESCAFEINADO DECAFFEINATED ESPRESSO	1,7 €
CAPPUCCINO	3,7 €
CHÁ VERDE GORREANA (AÇORES) GORREANA GREEN TEA (AÇORES)	3,2 €
CHÁ PRETO GORREANA (AÇORES) GORREANA BLACK TEA (AÇORES)	3,2 €
INFUSÃO QUINTA DAS MENTAS	3,2 €
QUINTA DAS MENTAS INFUSION CAMOMILA, ERVA-CIDREIRA OU LÚCIA-LIMA CHAMOMILE, MELISSA OR LEMON VERBENA	