TERRA

Embark on a global culinary journey with our menu,
crafted from the adventures of Dawid and Jorge´s travels,
enriched with the creative twist and culinary mastery
of Chef Vitor Andrade and his talented team.

STILL WATER 6
SPARKLING WATER 6

SOURDOUGH BREAD | BUTTER | BELL PEPPER HUMMUS 6

STARTERS

CEVICHE TRADICIONAL DE LA COSTA (PER) 13,50€

Delight in the flavors of the Pacific Ocean fishing tradition with our marinated red snapper, immersed in Leche de Tigre and served with sweet potato. A taste of Peru´s coastal delicacies.

OUR BARBADOS BAJAN FISH CAKES (BRB) 12,00€

Savor the flavors of Barbados with our Bajan Fish Cakes, a traditional delicacy made with a blend of codfish, onion, potato, and coriander. Served alongside guacamole and Mary Rose sauce, a taste of the Caribbean´s culinary heritage.

LEVANT INSPIRED CAULIFLOWER** 11,50€

Experience the rich traditions of the Levant region with our scorched cauliflower, paired with vegan sour cream and a sprinkling of jalapeños and tomato. An ode to Middle Eastern culinary vastness.

BULGOGI SARANG (KOR) 17,50€

Experience our Bulgogi-inspired stir-fried rare beef fillet, with shitake mushrooms, sake, tamari, maple syrup, pine nuts and a raw egg yolk on top. The dish became popular in Seoul and other parts of South Korea, introduced by the refugees from Pyongan.

** VEGAN

SIAM´S FOREST SOUP (THA)** 12,00€

Dive into the heart of Thai cuisine with our Siam´s Forest Soup. Inspired by tom kha kai this version replaces the traditional chicken with mushrooms and combines the creaminess of coconut milk, lemongrass, the aroma of kaffir lime leaf and the spicy flavors of red Thai curry. Creating an explosive blend of flavors that pays tribute to Thailand´s culinary heritage.

JAMAICAN JERK CHICKEN, REIMAGINED (JAM) 14,50€

Experience the reimagined taste of Jamaica with our deboned chicken, cooked in traditional jerk seasoning. It´s a modern twist on a classic Jamaican favorite.

NUSANTARA TOFU (IDN) ** 12,50€

Immerse yourself in the vibrant flavors of Indonesia with our Nusantara Tofu in this blend of traditional flavors and our chef´s innovation. Glazed with tamari and maple, infused with ginger and sesame oil, served with fried banana and complemented by a velvety vegan orange cream sauce.

** VEGAN

MAIN COURSES

ROYAL THAI PRAWN DELIGHT (THA) 33,00€

Indulge in a regal feast with our curry bowl fit for a Thai royal! Showcasing Extra Colossal (U-5) king prawns bathed in the rich flavors of red Thai curry and coconut milk along succulent scorched pineapple, served with basmati rice. It´s a royal tribute to Thai culinary excellence.

VEGAN MAKHANI CONFORT (IND) ** 18,50€

Experience the wholesome flavors of Makhani with our vegan creamy chickpea curry. Served with basmati rice. It captures the essence of Indian cuisine in it´s flavorful simplicity.

MECHOUI REVIVAL (MOR) 23,50€

Inspired by the traditional mechoui, try our own revival on this iconic dish. Composed of tender pulled lamb leg, slow cooked using sous vide technology, paired with a fragrant Moroccan style rice that contains almonds, raisins and flavored with saffron. It´s our homage to the rich North African culinary history..

BARRIO CHINO HERITAGE (PER) 23,50€

Take a walk in Barrio Chino with our Lomo Saltado. A Peruvian beef stir-fry, influenced by the historical Calle La Concepcion in Lima. In a sizzling wok, coriander, aji amarillo, red onion, apple cider vinegar, tamari and lime fill the kitchen with an incredible smell, getting ready to be joined by the juicy cut of black angus beef, served medium-rare. Enjoy it with fried baby potatoes, basmati rice, and avocado mayonnaise. It´s a culinary celebration of one of the most notorious fusions in the world, the Japanese Peruvian known as Nikkei.

** VEGAN

SAHARA OASIS** (EGY) 19,50€

Embark on a culinary journey through the Sahara with our play on Mahshi, an ancient dish that we made vegan. Echoing the Egyptian tradition, eggplant and zucchini are filled with stewed rice with tomato and mushrooms. The addition of creamy vegan feta cheese and tomato sauce, places these vegetables in a oasis of flavors.

CARIBEAN SOUS-VIDE AFFAIR (JAM) 26,00€

Dare to try this affair of old traditions and new technologies, with our Jamaican-inspired spiced rum infused pork belly. Twice marinated and sous-vide cooked at 68ºC for 24 hours, this dish is on the lookout for the soul of Jamaica´s culinary spirit. Complemented by cauliflower purée and sautéed mushrooms, it´s an ode to Caribbean gastronomic lusciousness.

ISLAND SPICE HERITAGE (IDN) 22,50€

Indulge in a fusion of centuries-old flavors with our play on Nasi Goreng. Inspired by Indonesian street food, jasmine rice is fried with homemade shrimp paste, slow-cooked tiger prawns and chicken, finished with scrambled egg. A beautiful culinary fusion shaped by the historical influence of Chinese migrants on Indonesia.

** VEGAN

DESSERTS

COUNTRYSIDE CUSTARD AFFAIR * 14,00€

Embark on a custard affair in the English countryside with our warm creation. Hot English custard meets a luscious apple crumble, adorned with a brûléed finish. A sweet rendezvous inspired by the charm of rural England.
This dessert takes approximately 15 minutes to prepare.

WHEN LATIN AMÉRICA MEETS FRANCE * 9,00€

Experience the soul of Latin América and the art of France, with our warm petit gateaux filled and flavored with dulce de leche, this culinary clash celebrates the union of French refinement with a Latin American flair. Served with pistachio ice cream, it´s an indulgence where warmth and chill entwine.
This dessert takes approximately 15 minutes to prepare.

CHOCOLATE ALLEGRO* 8,00€

Experience an artisanal Chocolate Mousse, an allegro inspired by Henri Toulouse-Lautrec. Originally described as "mayonnaise de chocolat" this classic dessert echoes the artistic vibrancy of late 19th-century France, offering a sweet and harmonious journey.

VEERYA VERDE´S PASSIONFRUIT CHEESECAKE** 9,50€

Enter the garden of Veerya Verde with our Vegan Passion Fruit Cheesecake. Here, nature´s ingredients are crafted with precision, focusing on achieving the perfect balance between exquisite flavors and inherent health benefits. Savor the passion fruit essence, complemented by the purity of homemade nut butters and plant-based milks.

* VEGETARIAN
** VEGAN

VEERYA VERDE´S TIRAMISÚ ** 10,00€

Indulge in Veerya Verde´s vegan tiramisú. Inspired by the Italian classic, this rendition plays on widely recognizable flavors using a unique set of ingredients. Crafted with Veerya Verde´s commitment to harmonizing with your body, every layer achieves a perfect balance between exquisite flavors and inherent health benefits.

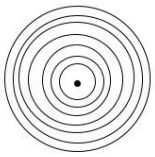
FALA FALA´S PANACOTTA ** 9,50€

Experience a fusion of flavors with our "Fala Fala" vegan pannacotta. Rooted in Italian history, possibly influenced by Hungarian ingenuity, and expertly crafted by the talented Polish Zosia in her restaurant "Fala Fala". Each spoonful is a celebration of what the concept of TERRA really is, a variety of stories, people and cultures.

VEGANARIA´S VEGAN CHEESE PLATE ** 14,00€

Delight in an artisanal symphony of flavors with Veganaria´s vegan cheese plate. Crafted by the talented Hanna Jonko, this weekly selection features a medley of homemade plant-based cheeses, predominantly nut-based, and infused with spices and herbs. Paired with crackers and a homemade fruit jam, it´s a testament to our commitment to local craftsmanship.

* VEGETARIAN
** VEGAN



T E R R A

COCKTAILS

RUM BASED

OLD CUBAN (HAVANA CLUB, ZACAPA SOLERA, LIME JUICE, MINT LEAVES, ANGOSTURA AND PROSECCO) 14.00€

MOJITO (HAVANA, LIME, MINT, SODA) 12.00 €

VODKA BASED

MOSCOW MULE (ABSOLUT, GINGER BEER, LIME JUICE) 12.00 €

EXPRESSO MARTINI (EXPRESSO, VODKA, COFEE LIQUER) 13.00 €

WHISKEY BASED

OLD FASHIONED (BOURBON,ANGOSTURA,SODA) 14.00 €

NEGRONI (TANQUERAY, CAMPARI, MARTINI ROSSO) 15.00 €

TEQUILA BASED

SPICY PALOMA (TEQUILA, GRAPEFRUIT JUICE, LIME JUICE, CHILLI) 14.00 €

MEXICAN MULE (SILVER TEQUILA, LIME JUICE, GRAPEFRUIT JUICE, SIMPLE SYRUP, GINGER BEER) 13.50€

SPRITZ

APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, SODA) 12.00 €

ST GERMAIN SPRITZ (ST GERMAIN, PROSECCO, SODA WATER) 16.50 €

GIN BASED

MADEIRA MULE (GIN CANNINGS, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP, GINGER BEER) 16.00 €

GIN BASIL SMASH (GIN MARE, LEMON JUICE, SIMPLE SYRUP, BASIL) 16.00 €

CLOVER CLUB (SHARISH GIN, RASPBERRY, SIMPLE SYRUP, LEMON JUICE, EGG WHITE) 16.00 €

AMARETTO

ORANGE AMARETTO SOUR (AMARETTO, LEMON JUICE, ORANGE JUICE, SIMPLE SYRUP, EGG WHITE) 13.00 €

MOCKTAILS

MOJITO 7.00€

VIRGIN TEQUILA SUNRINE 7.00 €

BEERS

REBENDITA (MILKSHAKE PASSIONFRUIT IPA – 6%) 9.00 €

LETRA C (OATMEAL STOUT – 5.5%) 9.50 €

FRANK (APA – 5%) 9.00 €

MURMÚRIO (AMBER ALE – 5.6%) 9.50 €

BANDIDA DO POMAR (SIDER – 4.5%) 9.50 €

CARLSBERG (PILSNER– 5.0%) 3.00 €

SOFT DRINKS

KOMBUCHA

ORIGINAL / MINT 8.00€

HOUSE ICED TEA

DAILY MADE WITH LOCAL TEA AND FRUITS 3.50€

Please let us know if you would like sugar in it.

FRESH LEMONADE 3.50€

Please let us know if you would like sugar in it

WINES

WE SERVE SOME WINES BY THE GLASS, THOSE WINES ARE EASILY RECOGNIZABLE AS THEY HAVE TWO DIFFERENT PRICES

SPARKLING:

Giz Cuvée de Noires 70,00€

Baga | Bairrada, Portugal

Uivo Pet-Nat 9.00€/30.00€

Vinhas Velhas | Douro, Portugal

Ruinart Blanc de Blancs 210.00€

Chardonnay | Champagne, France

ROSÉS:

Chateau Saint-Maur L´excellence 55.00€

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle | Provence, France

Quinta da Sequeira 10.00€/35.00€

Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Bastardo| Douro, Portugal

WHITES:

S A Prum Solitar Essence 30.00€

Riesling | Mosel, Germany

Quinta da Sequeira 35.00€

Sauvignon Blanc | Douro, Portugal

Chanson 60.00€

Chardonnay | Chablis, France

Quinta do Covão – Reserva 9.50€/38.00€

Encruzado | Dão, Portugal

Uivo 9.00€/30.00€

Rabigato | Douro, Portugal

Silva Branco 30.00€

Gouveio, Rabigato, Arinto, Viosinho e Donselinho | Douro, Portugal

Rascunho 50.00€

Alvarinho | Região Vinhos Verdes, Portugal

Terrabona – Três Familias 35.00€

Arnsburger (Cross variety of Riesling) | Madeira, Portugal

Pormenor 7.00€/28.00€

Blend Castas Tipicas do Douro | Douro, Portugal

REDS:

Pormenor 7.00€/28.00€

Blend Castas Tipicas do Douro | Douro, Porto

Silva Branco 9.00€/30.00€

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz e Tinta Barroca | Douro, Portugal

Michel Lynch Nature 35.00€

Merlot | Bordeaux, France

Revelado 10.00€/38.00€

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah | Alentejo, Portugal

Quinta do Covão - Reserva 9.50€/38.00€

Touriga Nacional | Dão, Portugal

Roquette & Cazes 45.00€

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz | Douro, Portugal

Trilho 60.00€

Vinhas Velhas | Douro, Portugal

FORTIFIED:

Barbeito 10 Anos 8.50€

Sercial | Seco | Madeira, Portugal

Verdelho | Meio Seco | Madeira, Portugal

Boal | Meio Doce | Madeira, Portugal

Malvasia | Doce | Madeira, Portugal

Royal Tokaji Late Harvest 12.00€

Furmint | Tokaji, Hungary

Michel Lynch 12.00 €

Sauvignon Blanc, Sémillon | Sauternes, France

Quinta do Noval LBV 2017 12.00 €

Single Vineyard | Porto, Portugal

TERRA

Junte-se a nós numa viagem culinária através deste menu,
inspirada nas imensas viagens do Jorge e do Dawid,
enriquecidas pelo toque criativo e maestria
do Chef Vitor Andrade e da sua talentosa equipa.

ÁGUA SEM GÁS 6
ÁGUA COM GÁS 6

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL | MANTEIGA | HUMMUS DE PIMENTOS 6

ENTRADAS

CEVICHE TRADICIONAL DA COSTA (PER) 13,50€

Delicie-se nos sabores da tradição piscatória Peruana no Oceano Pacifico, através do nosso ceviche de pargo marinado em leite de tigre, servido com batata doce e mandioca. A melhor representação da culinária e da abundante riqueza de peixe fresco na costa marítima Peruana.

O NOSSO PASTEL DE PEIXE Á MODA DE BARBADOS (BRB) 12,00€

Viaje até Barbados com o nosso pastel de peixe, uma iguaria tradicional feita á base de bacalhau, cebola, batata e coentros. Servido com guacamole e molho Mary Rose (uma versão de molho cocktail). Uma ótima maneira de conhecer uma parte da herança gastronómica caribenha.

COUVE-FLOR DO LEVANTE** 11,50€

Desperte a curiosidade na região do Levante e na sua imensidão de tradições e culturas, a qual nos inspirou a criar este prato. Uma couve-flor "esturricada "enriquecida com um molho de natas azedas vegan, ao qual juntamos um toque de jalapeños e tomate. Um tributo á vasta tradição culinária desta zona geográfica que se expande desde a Turquia até á Líbia passando pelo Chipre, Egipto e não só.

HERANÇA DO BULGOGI (KOR) 17,50€

Inspiramo-nos num prato que se tornou extremamente conhecido na Coreia do Sul, uma herança gastronómica que veio na bagagem dos muitos refugiados da Coreia do Norte. O filete de vaca é cortado às tiras e servido mal passado, salteado com cogumelos shitake, sake, tamari, xarope de ácer, finalizando com pinhões tostados e gema de ovo crua.

** VEGAN

TOFU NUSANTARA (IDN) ** 12,50€

Dedicamos este prato a Nusantara, a futura capital da Indonésia que será inaugurada em Agosto de 2024, um tributo á coragem de quem arrisca e quer inovar. Foi com esse idealismo que o Chef Vitor Andrade criou este tofu glaceado com tamari e xarope de ácer, marinado em gengibre e óleo de sésamo, servido com banana frita e com natas azedas vegan aromatizadas com laranja.

FLORESTA DO SIÃO (THA)** 12,00€

Se gosta de comida picante, aconselhamos-lhe a provar esta sopa vegan inspirada na tão icónica tom kha kai, na nossa versão fizemos desaparecer o típico frango substituindo-o por cogumelos. O caldo este, é rico em sabor. Á erva-caninha e á folha de lima kaffir adicionamos-lhe o leite de coco, criando assim uma mistura de sabores, em homenagem á herança culinária da Tailândia.

TRADIÇÃO JAMAICANA (JAM) 14,50€

Nesta nossa versão de Frango em tempero Jerk, usamos perna de frango que cuidadosamente desossamos de forma a mantê-la o mais suculenta possível. Globalmente famoso, o tempero jerk consiste numa mistura de ervas secas, especiarias em pó, e pimentas várias. Uma tradição adaptada dos costumes culinários trazidos pelos migrantes vindos de África.

** VEGAN

~

PRATOS PRINCIPAIS

BANQUETE REAL TAILANDÊS (THA) 33,00€

Não é um prato qualquer, é um festim de sabores digno de uma família real! Gambas (calibre 2/4 por kilo) seladas e terminadas no caril vermelho tailandês com leite de coco. Á cerimónia junta-se ananás caramelizado e a acompanhar arroz basmati. Um prato para se deliciar. Um tributo á culinária tailandesa de excelência.

CONFORTO INDIANO (IND) ** 18,50€

Experiencie a panóplia de sabores Indianos representados neste prato inspirado por um caril cremoso de grão de bico, acompanhado de arroz basmati e pão naan vegan. Representa o fator mais importante da cozinha indiana, a simplicidade de técnica enaltecida pela variedade de especiarias.

ODE AO NORTE DE ÁFRICA (MOR) 23,50€

Inspirado numa tradição marroquina, em que á volta do braseiro se junta a comunidade para assar o borrego no espeto. No TERRA adaptamos esta experiência á modernidade e á tecnologia, cozinhando a perna de borrego lentamente em sous-vide, preservando os sucos dos legumes e das especiarias. A acompanhar uma lembrança da nossa infância, em que as tias faziam para o almoço arroz com amêndoas, passas e açafrão.

BAIRRO CHINO (PER) 23,50€

Voltamos ao Peru, passeamos na Calle La Concepcion no Bairro Chino em Lima, onde encontramos as raízes do Lomo Saltado, o prato que aqui nos inspira. Tiras de lombo de black-angus (uma raça de bovino Escocesa) são servidas ao ponto médio mal passadas. O wok ferve e adicionamos coentros, aji Amarillo, cebola roxa, vinagre de sidra de maçã , tamari e terminamos com lima. Os aromas na cozinha já nos deixam de água na boca, e ai adicionamos a carne para terminar. Servimos com batata baby frita, arroz basmati e uma maionese de abacate. Este prato celebra a fusão da culinária Peruana e Japonesa e de como ambas as culturas se orquestraram de forma tão subtil. Prove a nossa versão do Lomo Saltado e acompanhe-nos num passeio ao Bairro Chino.

** VEGAN

OASIS DE TRADIÇÃO EGIPCIA** (EGY) 19,50€

Embarque nesta viagem culinária, desta vez acompanhados do calor e das areias do Deserto Sahara. O destino? A nossa versão do Mahshi, um dos pratos mais antigos na história da culinária egípcia. No TERRA preparamo-lo de forma vegan mas ainda ecoando a tradição Egípcia, recheamos courgete e beringela com arroz estufado com cogumelos e tomate. A cremosidade dada ao queijo feta vegan e o nosso molho de tomate envisionam um oásis de sabores.

PASSADO E PRESENTE (JAM) 26,00€

Atreva-se a provar esta harmonia entre tradições antigas e tecnologias modernas, com a nossa barriga de porco infundida em rum especiado, inspirada em sabores jamaicanos. Marinada duas vezes e cozida em sous-vide durante 24 horas á temperatura de 68ºC, este prato quer demonstrar uma parte do espírito culinário Jamaicano. É servido numa cama de puré de couve-flor e com cogumelo salteados. Uma ode á variada e luxuriosa diversidade da culinária caribenha.

HERANÇA INDO-CHINA (IDN) 22,50€

Introduzido na Indonésia pelos migrantes chineses, ao longo das centenas de anos este prato foi se reinventando de forma orgânica para o tão conhecido nasi goreng. Inspirado neste emblemático prato, cozinhamos gambas tigre e frango á baixa temperatura dentro da marinada. Aproveitando as cascas das gambas para fazer um delicioso caldo de camarão, fritamos o arroz com os demais ingredientes e ovo. Um clássico de street-food elevado a nossa maneira.

** VEGAN

SOBREMESAS

RURAL BRITÂNICO * 14,00€

Transporte-se para as zonas campestres do interior do Reino Unido, e prove esta nossa deliciosa adaptação. Um creme de ovos que acabado de sair do fogão cobre totalmente um crumble de maçã e canela que se encontra na base do prato. Açúcar queimado cobre este cofre cheio de sabor, tradição e inovação. Quem não lesse isto poderia pensar que era um creme brûlée gigante!

Esta sobremesa leva aproximadamente 15 minutos a ser preparada.

CASAMENTO DE CULTURAS * 9,00€

Sinta a alma Latina através da técnica Francesa. Soa estranho? Talvez. Mas é um casamento daqueles que jamais se vai esquecer. Um petit gâteau que sai a ferver do forno recheado com dulce de leche. Servido com gelado de pistachio, a combinação perfeita entre o quente e o frio.

Esta sobremesa leva aproximadamente 15 minutos a ser preparada.

MAYONNAISE DE CHOCOLATE* 8,00€

Há quem diga que a felicidade é uma questão de chocolate...Prove a nossa mousse de chocolate caseira, que quando inventada pelo pintor Francês Henri Toulouse-Lautrec no final do seculo 19, o mesmo chamou-lhe de "mayonnaise de chocolate" . Independentemente do que lhe quiser apelidar vale a pena provar!

CHEESECAKE DE MARACUJÁ DA VEERYA VERDE** 9,50€

Estão convidados a entrar neste "jardim" que é a Veerya Verde, um casal de estrangeiros que adotou a Madeira como sua casa. Nesta adaptação do tradicional cheesecake de maracujá, é fácil de entender que os ingredientes que a nossa ilha fornece são trabalhados com precisão, focando no equilíbrio entre o quão bem lhe sabe e o quão bem lhe faz. Saboreie o maracujá regional, enaltecido pelo nível de pureza e simplicidade, dado que são eles mesmos que produzem todas as bebidas vegetais e manteigas de frutos secos utilizados para as suas sobremesas.

* VEGETARIAN

** VEGAN

TIRAMISÚ DA VEERYA VERDE ** 10,00€

A pregunta é obvia, tiramisu é feito com queijo, palitos la reine e ovos, como pode ser vegan?
Pois, nesta sobremesa inspirada pode não se parecer visualmente ao Tiramisu, mas em sabor está "taco a taco" com a original, mais uma prova da maestria e experiência da equipa da Veerya Verde.

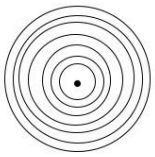
A FAMOSA PANNACOTTA DO FALA FALA** 9,50€

Experiencie a fusão de sabores e técnicas com a pannacotta que nos fornece o delicioso Restaurante Fala Fala. Enraizada na história Italiana, reza a lenda que influenciada pela culinária Húngara, na ilha da Madeira é adaptada e aperfeiçoada por uma talentosa Polaca chamada Zosia. Cada colherada é uma celebração do conceito e cultura do TERRA, uma variedade de histórias, pessoas e culturas.

SELEÇÃO DE QUEIJOS VEGAN DA VEGANARIA ** 14,00€

Delicie-se neste conjunto de queijos vegan feitos localmente pela Veganaria. Nos bastidores da produção dos queijos está a talentosa Hanna Jonko. Todas as semanas as seleções de queijos mudam, predominantemente são feitos á base de frutos secos, a seleção inclui queijos de vários estilos, várias especiarias e ervas. Servido com crackers e com doce de fruta feito por nós.

* VEGETARIAN
** VEGAN



T E R R A

COCKTAILS

RUM

OLD CUBAN (HAVANA CLUB, ZACAPA SOLERA, SUMO DE LIMA, HORTELÃ, ANGOSTURA E PROSECCO) 14.00€

MOJITO (HAVANA, LIMA, HORTELÃ, SODA) 12.00 €

VODKA

MOSCOW MULE (ABSOLUT, GINGER BEER, SUMO DE LIMA) 12.00 €

EXPRESSO MARTINI (EXPRESSO, VODKA, LICOR DE CAFÉ) 13.00 €

WHISKEY

OLD FASHIONED (BOURBON,ANGOSTURA,SODA) 14.00 €

NEGRONI (TANQUERAY, CAMPARI, MARTINI ROSSO) 15.00 €

TEQUILA

SPICY PALOMA (TEQUILA, SUMO DE TORANJA, SUMO DE LIMA, PICANTE) 14.00 €

MEXICAN MULE (SILVER TEQUILA, SUMO DE LIMA, SUMO DE TORANJA, XAROPE DE AÇUCAR, GINGER BEER)13.50€

SPRITZ

APEROL SPRITZ (APEROL, PROSECCO, SODA) 12.00 €

ST GERMAIN SPRITZ (ST GERMAIN, PROSECCO, SODA) 16.50 €

GIN

MADEIRA MULE (GIN CANNINGS, SUMO DE LIMA, XAROPE DE AÇUCAR, GINGER BEER) 16.00 €

GIN BASIL SMASH (GIN MARE, SUMO DE LIMA, XAROPE DE AÇUCAR, MANJERICÃO) 16.00 €

CLOVER CLUB (SHARISH GIN, FRAMBOESA, XAROPE DE AÇUCAR, SUMO DE LIMA, CLARA DE OVO) 16.00 €

AMARETTO

ORANGE AMARETTO SOUR(AMARETTO, SUMO DE LIMA, SUMO DE LARANJA, XAROPE DE AÇUCAR , CLARA DE OVO)13.00€

MOCKTAILS

MOJITO 7.00€

VIRGIN TEQUILA SUNRINE 7.00 €

CERVEJAS

REBENDITA (MILKSHAKE PASSIONFRUIT IPA – 6%) 9.00 €

LETRA C (OATMEAL STOUT – 5.5%) 9.50 €

FRANK (APA – 5%) 9.00 €

MURMÚRIO (AMBER ALE – 5.6%) 9.50 €

BANDIDA DO POMAR (SIDER – 4.5%) 9.50 €

CARLSBERG (PILSNER– 5.0%) 3.00 €

BEBIDAS FRESCAS

KOMBUCHA

ORIGINAL / HORTELÃ 8.00€

ICED TEA CASEIRO

FEITO DIARIAMENTE COM CHÁS REGIONAIS E FRUTOS 3.50€

O Ice Tea é feito sem açúcar, se desejar açúcar é só pedir na hora do pedido.

LIMONADA FRESCA

Se desejar açúcar é só pedir na hora do pedido.3.50€

VINHOS

SERVIMOS ALGUNS DOS NOSSOS VINHOS A COPO, OS MESMOS ESTÃO IDENTIFICADOS COM DOIS PREÇOS

ESPUMANTES:

Giz Cuvée de Noires 70,00€

Baga | Bairrada, Portugal

Uivo Pet-Nat 9.00€/30.00€

Vinhas Velhas | Douro, Portugal

Ruinart Blanc de Blancs 210.00€

Chardonnay | Champagne, France

ROSÉS:

Chateau Saint-Maur L´excellence 55.00€

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle | Provence, France

Quinta da Sequeira 10.00€/35.00€

Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca e Bastardo| Douro, Portugal

BRANCOS:

S A Prum Solitar Essence 30.00€

Riesling | Mosel, Germany

Quinta da Sequeira 35.00€

Sauvignon Blanc | Douro, Portugal

Chanson 60.00€

Chardonnay | Chablis, France

Quinta do Covão Reserva 9.50€/38.00€

Encruzado | Dão, Portugal

Uivo 9.00€/30.00€

Rabigato | Douro, Portugal

Silva Branco 30.00€

Gouveio, Rabigato, Arinto, Viosinho e Donselinho | Douro, Portugal

Rascunho 50.00€

Alvarinho | Região Vinhos Verdes, Portugal

Terrabona – Três Familias 35.00€

Arnsburger (Cross variety of Riesling) | Madeira, Portugal

Pormenor 7.00€/28.00€

Blend Castas Tipicas do Douro | Douro, Portugal

TINTOS:

Pormenor 7.00€/28.00€

Blend Castas Tipicas do Douro | Douro, Porto

Silva Branco 9.00€/30.00€

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz e Tinta Barroca | Douro, Portugal

Michel Lynch Nature 35.00€

Merlot | Bordeaux, France

Revelado 10.00€/38.00€

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah | Alentejo, Portugal

Quinta do Covão - Reserva 9.50€/38.00€

Touriga Nacional | Dão, Portugal

Roquette & Cazes 45.00€

Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz | Douro, Portugal

Trilho 60.00€

Vinhas Velhas | Douro, Portugal

LICOROSOS:

Barbeito 10 Anos 8.50€

Sercial | Seco | Madeira, Portugal

Verdelho | Meio Seco | Madeira, Portugal

Boal | Meio Doce | Madeira, Portugal

Malvasia | Doce | Madeira, Portugal

Royal Tokaji Late Harvest 12.00€

Furmint | Tokaji, Hungary

Michel Lynch 12.00 €

Sauvignon Blanc, Sémillon | Sauternes, France

Quinta do Noval LBV 2017 12.00 €

Single Vineyard | Porto, Portugal