



SOPAS | SOUPS

SOPA DE TOMATE E CEBOLA COM OVO ESCALFADO

TOMATO & ONION SOUP WITH POACHED EGG

SOPA FRIA DE MELÃO COM MENTA E ROMÃ

MELON COLD SOUP WITH MINT AND POMEGRANATE

SALADA - ESCOLHA OS SEUS INGREDIENTES

SALAD - CHOOSE YOUR INGREDIENTS

SALADA VERDE COM MISTURA DE ALFACES + 5 INGREDIENTES

GREEN SALAD WITH LETTUCE MIXTURE + 5 INGREDIENTS

Tomate | *Tomato* **Endívias** | *Endives* **Ovo cozido** | *Boiled egg*

Cenoura | *Carrot* **Feijão verde** | *Green beans*

Quinoa | **Quinoa** **Cebola** | *Onion* **Milho** | *Corn*

Alcaparras | *Capers* **Pimentos** | *Peppers*

Mozarella | *Mozarella* **Manga** | *Mango* **Azeitonas** | *Olives*

Queijo feta | *Feta cheese* **Abacaxi** | *Pineapple*

Anchovas | *Anchovies* **Bacon** | *Bacon* **Nozes** | *Nuts*

Croûtons de pão | *Bread croûtons*

Amêndoa tostada | *Toasted almonds*

Rebentos de feijão mungo | *Mung bean sprouts*

Lascas de parmesão | *Parmesan chips* **Frango** | *chicken*

Atum | *Tuna* **Salmão fumado** | *Smoked salmon*

Presunto | *Ham* **Tofu** | *Tofu*

Molhos | Sauces:

César | *Caesar* **logurte** | *Yogurt* **Vinagrete** | *Vinaigrette*

Redução de balsâmico | *Balsamic reduction* **Mel** | *Honey*

HAMBÚRGUER

PERU | *TURKEY*

NOVILHO | *BEEF*

ANGUS | *ANGUS*

FRANGO | *CHICKEN*

SALMÃO | *SALMON*

VEGETARIANO | *VEGGIE*

Escolha 4 ingredientes | Choose 4 Ingredients:

Alface, tomate, queijo, cheddar, bacon

cebola confitada, cogumelos assados, abacate, abacaxi

Lettuce, tomato, cheese, cheddar,

bacon confit onion, roasted mushrooms, avocado, pineapple

+

Escolha o Pão | Choose your bread

Pão de hambúrguer com sésamo ou Pão de brioche com semente

de chia ou Bolo do Caco

Hamburger bread with sesame or Brioche bread with chia seed or

Madeiran Bread

+

Batatas fritas e molho de alho

French fries and garlic sauce

SANDUÍCHES & TOSTAS | SANDWICHES & TOASTS

MISTA - Fiambre e queijo

Servida em pão caseiro acompanhada de batata frita

Ham & Cheese on homemade bread accompanied by French fries

TOSTA ABERTA DE TOMATE QUEIJO E OREGÃOS

Servida em pão caseiro acompanhada de batata frita

Tomato, cheese and oregano open toast on homemade bread accompa

npanied by French fries

ATUM - Atum, maionese, cebola, ovo cozido, tomate e alface

Servida em pão caseiro ou baguete acompanhada de

batata frita

Tuna, mayonnaise, onion, boiled egg, tomatoes and lettuce on hom

emade bread or baguette accompanied by French fries

FRANGO

Frango cozido, alface, cenoura ralada, tomate, ovo cozido

e maionese Servida em pão caseiro ou baguete acompanhada

de batata frita

Chicken, lettuce, grated carrot, tomatoes, boiled egg and mayonnai

se on

homemade bread or baguette accompanied by French fries

CLUB SANDWICH

Peito de frango, bacon, alface, maionese, tomate, ovo cozido

Chicken, mayonnaise, boiled egg, bacon, French fries

QUEIJO BRIE, RÚCULA, MEL E NOZES

Servida em pão caseiro tostado acompanhado de batata frita

BRIE CHEESE, ARUGULA, HONEY AND WALNUTS

Served on toasted homemade bread accompanied by french fries

PREGO ESPECIAL NO BOLO DO CACO

Novilho, alface, tomate, queijo, fiambre e ovo estrelado

(contém alho)

Beefsteak in a potato flour bread with salad, tomato, fried egg, cheese an

d ham (with garlic)1

OVOS | EGGS

OMELETE MISTA (Fiambre & Queijo, cebola e salsa)

OMELETTE (Ham & Cheese, onion and parsley)

MASSAS | PASTAS

ESPARGUETE BOLONHESA (contém alho)

SPAGHETTI BOLOGNESE (with garlic)

VEGETARIANA

Massa Penne, vegetais do dia salteados com tomate aos cubos

VEGETARIAN PASTA, vegetables of the day sautéed with tomato cubes

PEIXE | FISH

FILETE DE ESPADA COM BANANA E MEL DE CANA,

MILHO FRITO E LEGUMES SALTEADOS

SCABBARD FISH FILLET WITH BANANA AND SUGARCANE HONEY FRIED

CORN AND SAUTÉED VEGETABLES

SALMÃO GRELHADO

Batata cozida, legumes salteados (contém alho)

GRILLED SALMON with steam potatoes and sauteed vegetables (with

garlic)

CARNE | MEAT

PEITO DE FRANGO GRELHADO

Frango, batatas fritas e salada mista (contém alho)

GRILLED CHICKEN BREAST, French fries and mixed salad

(with garlic)

PICADO DE NOVILHO

Novilho, batatas fritas, cogumelos

BEEF STEW, French fries and mushrooms

PARA PICAR & PARTILHAR | TO BITE & SHARE

LAPAS GRELHADAS (contém alho)

Produto sazonal - Consoante disponibilidade

GRILLED LIMPETS (with garlic)

Seasonal product - Depending on availability

CAMARÃO AL AJILLO

SHRIMP WITH GARLIC

ASAS DE FRANGO COM MOLHO BARBECUE

CHICKEN WINGS WITH BARBECUE SAUCE

AROS DE CEBOLA FRITA COM MOLHO DE ALHO

FRIED ONION RINGS WITH GARLIC SAUCE

CESTO DE BATATA FRITA COM MAIONESE DE

ALHO

FRENCH FRIES BASKET WITH GARLIC MAYONNAISE

NACHOS COM TRÊS MOLHOS (QUEIJO, GUACAMOLE E

PICANTE)

NACHOS WITH THREE SAUCES (CHEESE, GUACAMOLE AND SPICY)

SOBREMESAS | DESSERTS

CARPACCIO DE ANANÁS COM SORVETE DE FRAMBOESAS

E MENTA

Pineapple carpaccio with raspberry and mint ice cream

BROWNIE DE CHOCOLATE COM BOLA DE GELADO DE

BAUNILHA

Chocolate brownie with vanilla ice cream

DELÍCIA DE COCO, LIMA, MEL E NOZES

Coconut, lime, honey and nuts

SOBREMESAS DO CHEFE (Chef's dessert)

SALADA DE FRUTA (*Fruit salad*)

GELADO (2 bolas)

Ice cream (2 scoops)

PASTELARIA DA NOSSA

SELEÇÃO

Pastry from our selection

FOLHADO DA NOSSA SELEÇÃO

Puff pastry from our selection

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS**Mojito**

Rum Branco • Açúcar Branco • Sumo de Lima • Hortelã • Soda
White Rum • White Sugar • Lime Juice • Mint • Soda Water

Cuba Libre

Rum Branco • Sumo de Lima • Angostura Bitter • Pepsi
White Rum • Lime Juice • Angostura Bitter • Pepsi

Sex on the Beach

Vodka • Licor de Pêssego • Sumo de Laranja • Sumo de Arando
Vodka • Peach Liqueur • Orange Juice • Cranberry Juice

Singapore Sling

Gin • Cointreau • Bénédicte • Cherry Brandy • Angostura Bitter •
 Sumo de Lima • Sumo de Ananás • Grenadine
*Gin • Cointreau • Bénédicte • Cherry Brandy • Angostura Bitter •
 Lime Juice • Pianapple Juice • Grenadine*

Tequila Sunrise

Tequila • Sumo de Laranja • Grenadine
 Tequila • Oranje Juice • Grenadine

Gin Fizz

Gin • Sumo de Limão • Calda de Açúcar • Soda
Gin • Lemon Juice • Sugar Syrup • Soda Water

Long Island Iced Tea

Vodka • Tequila • Rum Branco • Gin • Triple Seco • Sumo Lima • Pepsi
Vodka • Tequila • White Rum • Gin • Triple Sec • Lime Juice • Pepsi

Brandy Alexander

Brandy • Licor de Cacau Escuro • Natas Frescas
 Brandy • Crème Cacau Liqueur • Fresh Cream

Negroni

Gin • Campari • Vermute Doce / *Sweet Vermouth*

Old Fashioned

Bourbon Whisky • Açúcar • Angostura Bitter
Bourbon Whisky • Sugar • Angostura Bitter

Expresso Martini

Vodka • Khalua • Café
Vodka • Khalua • Coffee

Kir

Creme Cassis • Espumante
 Crème Cassis • Sparkling Wine

NÃO ALCOÓLICOS | NON ALCOHOLIC COCKTAILS**Sweet dreams**

Sumos de ananás e laranja • Natas • Grenadine
 Pineapple and orange juice • Fresh Cream • Grenadine

Unfuzzi Navel

Sumos de Maçã • Sumo de Laranja • Sumo de Ananás •
 Xarope Blue Curacao
Apple Juice • Orange Juice • Pineapple juice • Blue Curacao Syrup

SANGRIA VINHO BRANCO E TINTO**WHITE AND RED WINE SANGRIA**

½ Lt

1 Lt

APERITIVO | APERITIF**VERMUTES & PASTIS | VERMOUTH & PASTIS 4 cl**

Martini (Dry ,Bianco, Rosso)

Pernod

AMARGOS | BITTER 4 cl

Campari

Aperol

Fernet Branca

Pimm's

ESPIRITUOSOS & LICORES | THE SPIRITS & LIQUORS (4 CL)**GIN**

Gordon's

Beefeater

Gin Tanqueray

Gin Tanqueray N.º TEN

Cannings

8.50€

VODKA

Moskovskaya

Stolichnaya

Grey Goose

RUM

Havana Club 3 Añejo

Havana Especial Anêjo

TEQUILA

Sierra Silver

Sierra Gold

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label

Johnnie Walker Black Label 12 Anos | *Years*

Jameson

Jack Daniel's

AGUARDENTES VELHAS & BRANDIES

Macieira

Aguardente de Cana 980

Adega Velha

COGNACS

Martell V.S.O.P.

Hennessy

Remy Martin V.S.O.P.

LICORES | LIQUEURS**REGIONAL**

Banana | Maracujá | Passion Fruit | Ginja

NACIONAL

Licor Beirão

Amêndoa Amarga

IMPORTADO | Imported

Triple sec | Frangelico | Drambuie | Grand Marnier | Tia Maria |

Cointreau | Bénédicte | Sambuca | Amaretto di Saronno | Galliano |

Baileys | Pisang Ambon | Advocaat | Malibu | Southern Comfort

VINHOS | WINES VINHO BRANCO, ROSÉ E TINTO**WHITE, ROSÉ AND RED WINE**

Copo da Nossa Seleção | *Glass Our Selection*

Garrafa 75 cl da Nossa Seleção | *Bottle 75cl Our Selection*

Copo de Fiuza | Glass of Fiuza

Garrafa de Fiuza 75cl | *Bottle of Fiuza 75cl*

ESPUMANTES | Sparkling Wine

Espumante Copo 15 cl | *Sparkling Wine Glass 15 cl*

Espumante Bruto Garrafa | *Sparkling Wine Bottle Dry*

VINHOS FORTIFICADOS | FORTIFIED (6 CL)**VINHO MADEIRA | MADEIRA WINE**

3 Anos /*Years*

Seco | Meio Seco | Doce | Meio Doce

Dry | Medium Dry | Sweet | Medium Sweet

5 Anos | *Years*

VINHO DO PORTO | PORTO WINE

Branco | *White*

Tinto | *Red*

JEREZ

Tio Pepe

CERVEJA & CIDRA | BEER & CIDRE**CERVEJA DE PRESSÃO | DRAFT BEER**

Cerveja Branca (30cl)

Cerveja Branca (50cl)

CERVEJA DE GARRAFA | BOTTLED BEER

Coral (33cl)

Coral tónica (33cl)

Erdinger (50cl)

Cerveja Coral sem álcool (20 cl)

Cidra (Coral)

ÁGUAS, REFRIGERANTES | WATER, SOFT DRINKS

Água | Water (25cl)

Água | Water (75cl)

Refrigerantes (30cl)

Brisa maracujá, passion fruit, (36cl) Néctar | Juice (30cl)

Sumo natural de laranja | Orange juice natural (25cl)

CAFETARIA | HOT DRINKS

Café Duplo | Large Coffee

Café com Leite | *Coffee with Milk*

Cappuccino

Chocolate (Quente ou Frio) | *Chocolate (Hot or Cold)*

Café Espresso | Espresso Coffe

Café Espresso Descafeinado | *Espresso Decaffeinated*

Leite | *Milk*

Chá | *Tea*

6.00€

6.60€

13.90€

6.00€

6.60€

6.00€

7.10€

6.20€

10.10€

8.20€

8.20€

5.30€

6.00€

12.20€

9.40€

9.60€

13.90€

4.50€

5.50€

5.50€

6.00€

6.00€

4.50€

16.00€

5.50€

23.50€

5.70€

25.00€

7.10€

11.90€

15.70

6.00€

6.00€

6.00€

6.00€

7.60€

7.50€

6.50€

6.80€

9.30€

13.40€

9.60€

Quando os mixers são acompanhados de bebidas espirituosas,
 tem 50% de redução do valor.

When requested a mixer with spirits it has a 50% discount.