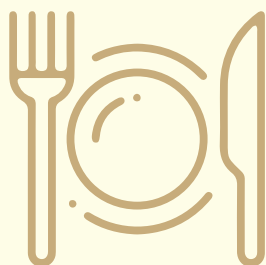




GASTRO BAR

Comidas

Food

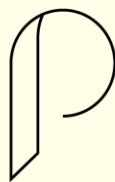


Horário

Schedule

12h às 23h

12am till 11pm



GASTRO BAR

COUVERT

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------|----|
| Tostas, azeite e flor de sal <i>Toasts, olive oil and salt flower</i> | 3€ | Cesta de pão <i>Bread basquet</i> | 3€ |
|--------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------|----|

PARTILHA TO SHARE

Lascas de batata
Fried potato peels

8€

Ovos mexidos com farinheira
Scrambled eggs with smoked sausage

8€

Croquetes de carnes do cozido
à Portuguesa (5uni.)
Beef croquets

9€

Tempura de legumes
Vegetable tempura

10€

Salada de polvo
Octopus salad

11€

Lulas fritas à Algarvia
Fried squids in red wine sauce

12€

Gambas salteadas em azeite e alho (7uni.)
Prawns in olive oil and garlic

14€

Tabua de Enchidos Portugueses
Portuguese smoked meats board

15€

Tabua de Queijos Portugueses
Portuguese cheese board

15€

Tabua Queijos e Enchidos
Portugueses
*Portuguese cheese and smoked
meats board*

22€

NO PÃO ON BREAD

Tosta de queijo da serra amanteigado
DOP com presunto e rúcula
*Toast with smoked ham,
Serra da Estrela cheese DOP and leaves*

9€

Hamburguer de salmão com guacamole
Salmon burger with guacamole

17€

The 50th burger
(hamburguer de novilho angus com
Cebola frita, queijo cheddar, tomate e rúcula)
*The 50th burger
(Matured burger with fried onion,
cheddar cheese, tomato and leaves)*

18€

Prego de novilho no bolo do caco
*Steak sandwich in traditional bread
from Madeira island*

22€

SOPAS SOUPS

Creme de ervilhas com lascas de presunto
Peas cream soup with smoked ham

6€

Sopa de tomate com ovo escalfado
e chouriço
*Tomato soup with poached
egg and chorizo*

7,5€

BOWLS

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Salada Caesar <i>Caesar Salad</i> | 13€ |
| + Frango <i>Chicken</i> | 4€ |
| + Camarão <i>Prawns</i> | 6€ |
| Bowl de salmão e abacate (Mix alfaces, tomate cherry, cebola roxa molho iogurte) <i>Smoked salmon and avocado bowl</i> (<i>Mix of lectucces, cherry tomato, purple onion and yogurt sauce</i>) | 14€ |
| Salada Niçoise (Batata, atum, ovo feijão verde e tomate) <i>Niçoise Salad</i> (<i>Potato, tuna, egg, green beans and tomato</i>) | 16€ |

PASTAS & RISOTTO

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Risotto de cogumelos portobello <i>Risotto of portobello mushrooms</i> | 15€ |
| Tagliatelle com vegetais da nossa horta e pesto de manjeriço <i>Tagliatelle with fresh vegetables and pesto basil</i> | 17€ |
| Linguini negro com camarão salteado <i>Linguini nero with sauteed shrimps</i> | 18€ |

CONFORTO | MAIN

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Caril de legumes <i>Vegetable Curry</i> | 14€ | Entrecôte de novilho braseado <i>Entrecôte with ratatouille and fries</i> | 21€ |
| Bacalhau dourado, Elvas 1947 <i>Golden codfish, receipt from 1947</i> | 17€ | Arroz malandrinho de corvina e camarões (2 pessoas) <i>Fresh croaker rice stew with prawns (2 persons)</i> | 32€ |
| Coxa pato confitada com puré de batata doce e misto de legumes salteados <i>Roasted duck leg with sweet potato puree and sauteed mix of vegetables</i> | 19€ | | |

SOBREMESAS | DESSERTS

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Fruta da época laminada <i>Sliced seasonal fruit</i> | 3€ | Torta de laranja <i>Orange Tart</i> | 7€ |
| Bola de Gelado (Morango, Baunilha ou Chocolate) <i>Ice Cream Scoop</i> (<i>Strawberry, Vanilla or Chocolat</i>) | 4€ | Tarte de maçã com canela e vinho do Porto <i>Apple pie with cinnamon and Porto wine</i> | 8€ |
| Bolo cremoso de chocolate com gelado de baunilha <i>Creamy chocolate cake with vanillla ice cream</i> | 7€ | Trilogia com história <i>Sort of three regional sweets</i> (<i>Sericá, Toucinho do Céu e Encharcada</i>) | 8€ |
| Leite creme queimado <i>Creme burlée</i> | 7€ | | |

CAFETARIA | COFFEE SHOP

| | | | |
|---------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Nespresso | 2,5€ | Disponível das 15h00 às 18h30 <i>Available from 3pm to 6:30pm</i> | |
| Nespresso Descafeinado <i>Nespresso Decaffeinato</i> | 2,5€ | | |
| Cafe Americano <i>American coffee</i> | 3€ | Bolo à fatia <i>Sliced Cake</i> | 3€ |
| Cafe Latte | 3€ | Croissant | 1,5€ |
| Chás e Infusões <i>Teas</i> | 3€ | + Queijo <i>Cheese</i> | 0,75€ |
| Capuccino | 3,5€ | + Fiambre <i>Ham</i> | 0,75€ |
| Macchiato | 3,5€ | + Queijo e Fiambre <i>Cheese and Ham</i> | 1,25€ |
| Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i> | 3,5€ | Torrada de pão rustico, com manteiga e compota <i>Toast with butter and jam</i> | 3€ |
| | | Tosta Mista em pão rustico <i>Mixed toast with rustic bread</i> | 5€ |

ALERGÉNICOS | ALLERGENS

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  1 Dióxido de Enxofre e Sulfito <i>Sulfide and sulfur dioxide</i> |  8 Frutos de casca rija <i>Nuts</i> |
|  2 Ovos <i>Eggs</i> |  9 Cereais com glúten <i>With gluten</i> |
|  3 Crustáceos <i>Crustaceans</i> |  10 Aipo <i>Celery</i> |
|  4 Moluscos <i>Molluscs</i> |  11 Mostarda <i>Mustard</i> |
|  5 Peixe <i>Fish</i> |  12 Leite <i>Milk</i> |
|  6 Sésamo <i>Sesame</i> |  13 Amendoim <i>Peanut</i> |
|  7 Soja <i>Soy</i> |  14 Tremçoço <i>Lupine</i> |



GASTRO BAR

Bebidas

Drinks



É proibido facultar, vender ou colocar à disposição bebidas alcoólicas a menores e a quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

It is forbidden to provide, sell or make alcoholic beverages available to minors and anyone who is notoriously drunk or appears to have a mental disorder.



GASTRO BAR

ÁGUAS WATERS

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|
| Água Vitális <i>Still water</i> | 75cl 37,5cl | 3€ 1,5€ |
| Água das Pedras <i>Sparkling water</i> | 75cl 25cl | 3,5€ 1,7€ |
| Água das Pedras de limão <i>Lemon flavoured sparkling water</i> | 25cl | 2€ |

CERVEJA E CIDRA BEER & SIDRA

| | | |
|-------------------------------------------------|--------------|------------|
| Somersby Maçã <i>Apple Somersby</i> | 33cl | 3,5€ |
| Super Bock Pressão <i>Super Bock – Draft</i> | 40cl 20cl | 5€ 3,5€ |
| Super Bock Stout | 33cl | 3,5€ |
| Super Bock S/A <i>Super Bock N/A</i> | 33cl | 3,5€ |
| Calsberg Pilsner | 25cl | 4€ |

SUMOS E REFRIGERANTES | JUICES AND SOFT DRINKS

| | | | | | |
|-----------------------------------|------|----|--------------------------------------------------------|------|----|
| Água tônica <i>Tonic water</i> | 20cl | 3€ | Nestea limão/pêssego <i>Nestea lemon/peach</i> | 33cl | 3€ |
| Coca-Cola | 33cl | 3€ | Limonada com hortelã <i>Leomonade</i> | 33cl | 4€ |
| Coca-Cola Zero | 33cl | 3€ | Sumo natural de laranja <i>Natural orange juice</i> | 33cl | 5€ |
| Ginger Ale | 20cl | 3€ | | | |
| Sprite | 33cl | 3€ | | | |

AGUARDENTE, BRANDY E COGNAC AGUARDENTE, BRANDY & COGNAC

| | | | | | |
|-------------------------|-----|-----|-------------------------------------|-----|-----|
| Brandy Macieira | 5cl | 8€ | CR&F Reserva, Aguardente velha | 5cl | 13€ |
| Cognac Courvoisier VSOP | 5cl | 15€ | <i>CR&F Reserva, Old Brandy</i> | | |

COCKTAILS

| | | |
|--------------------------------------------|------|----|
| Coktail sem Álcool <i>Coktail N/A</i> | 36cl | 8€ |
| Aperol Spritz | 38cl | 9€ |
| Caipirinha | 35cl | 9€ |
| Clássico Pousada <i>Pousada Classic</i> | 25cl | 9€ |
| Cosmopolitan | 36cl | 9€ |
| Expresso Martini | 20cl | 9€ |
| Margarita | 20cl | 9€ |
| Mojito | 36cl | 9€ |
| Negroni | 35cl | 9€ |
| Piña Colada | 36cl | 9€ |
| Porto Tónico <i>Porto Tonic</i> | 38cl | 9€ |

GIN & TONIC

| | | |
|-----------------|-----|-----|
| Beefeater | 5cl | 10€ |
| Beefeater 24 | 5cl | 13€ |
| Hendrick's | 5cl | 13€ |
| Martin Miller's | 5cl | 13€ |
| Mare | 5cl | 15€ |
| Sharish | 5cl | 15€ |

LICORES

LIQUORS

| | | |
|----------------|-----|----|
| Baileys | 5cl | 6€ |
| Licor Beirão | 5cl | 6€ |
| Ginja d'Óbidos | 5cl | 6€ |
| Triple Seco | 5cl | 6€ |
| Amêndoa Amarga | 5cl | 7€ |
| Tia Maria | 5cl | 7€ |

VERMUTES

| | | |
|-------------------|-----|----|
| Martini Bianco | 5cl | 6€ |
| Martini Rosso | 5cl | 6€ |
| Martini Extra Dry | 5cl | 6€ |

RUM

| | | |
|----------------------|-----|-----|
| Rum Havana | 5cl | 7€ |
| Havana Club 7 | 5cl | 10€ |
| Plantation | 5cl | 10€ |
| Plantation GranAnejo | 5cl | 13€ |

VODKA

| | | |
|--------------|-----|-----|
| Moskovskaya | 5cl | 7€ |
| Absolut Blue | 5cl | 10€ |
| Grey Goose | 5cl | 13€ |

WHISKIES

| | | |
|----------------------------------------------|-----|-----|
| Grants | 5cl | 7€ |
| Jack Daniels | 5cl | 8€ |
| Johnnie Walker Black Label 7 anos years | 5cl | 10€ |
| Glenfiddich 12 anos years | 5cl | 12€ |
| Cardhu 12 anos years | 5cl | 13€ |

TEQUILA

| | | |
|----------------|-----|-----|
| Olmecca Silver | 5cl | 10€ |
|----------------|-----|-----|

VINHO DO PORTO

PORTO WINE

| | | |
|------------------------|-----|------|
| Messias Tawny | 6cl | 5,5€ |
| Messia Extra Dry White | 6cl | 5,5€ |
| Messias Ruby | 6cl | 7€ |
| Messias LBV | 6cl | 8€ |
| Messias Tawny 10 anos | 6cl | 10€ |
| Messias Tawny 20 anos | 6cl | 20€ |
| Messias Tawny 30 anos | 6cl | 24€ |
| Messias Vintage VGT | 6cl | 22€ |

SANGRIAS

| | | |
|----------------------------------------------------|------|-----|
| Sangria Branca <i>White Sangria</i> | 38cl | 10€ |
| Sangria Tinta <i>Red Sangria</i> | 38cl | 10€ |
| Sangria Espumante <i>Sparkling Wine Sangria</i> | 38cl | 15€ |

ESPUMANTE E CHAMPANHE

SPAKLING & CHAMPAGNE

| | | |
|-----------------------------------------|-----|-----|
| Messias Meio Seco, Bairrada | 7€ | 29€ |
| Hehn Reserva Bruto DOC Távora-Barosa | 8€ | 40€ |
| Möet & Chandon Brut Champagne | 25€ | 95€ |

VINHO BRANCO

WHITE WINE



15cl



75cl

| | | |
|-------------------------------------|----|-----|
| Conde De Monsul, Douro | 5€ | 22€ |
| Monte das Talhas, Alentejo | 6€ | 24€ |
| Monólogo, Minho | | 33€ |
| Camaleão Sauvignon Blanc, Minho | | 34€ |
| Quinta Saes Tobias Encruzado Dão | | 38€ |

VINHO TINTO

RED WINE

| | | |
|---------------------------------------------------|----|-----|
| Conde De Monsul, Douro | 5€ | 22€ |
| Monte das Talhas, Alentejo | 6€ | 24€ |
| Quinta Saes Caniças 100% Touriga Nacional, Dão | 8€ | 28€ |
| Contraste, Douro | | 31€ |
| Bafarela Reserva, Douro | | 38€ |
| Quinta da Pellada, Dão | | 95€ |

VINHO ROSÉ

ROSE WINE

| | | |
|-------------------------------|----|-----|
| Contraste Rose, Douro | 5€ | 22€ |
| Herdade Grande Rose, Alentejo | 7€ | 28€ |

VINHO VERDE

GREEN WINE

| | | |
|---------------------------------|----|-----|
| Avaleda Fonte, Vinhos Verdes | 5€ | 20€ |
| Soalheiro Allô, Vinhos Verdes | 8€ | 30€ |
| Soalheiro Granit, Vinhos Verdes | 9€ | 38€ |

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor.
Prices include VAT.