

MENU

ENTRADAS

STARTERS

CESTO DE PÃO € 4

Basket of bread

AZEITONAS MARINADAS € 3

Marinated olives

PETISCOS

TAPAS

ESPARGOS COM PRESUNTO € 9,5

Asparagus with serrano ham

CAMEMBERT NO FORNO € 9,5

Baked camembert with fig jam

PASTEL DE BACALHAU COM

SALADA DE FEIJÃO FRADE € 9,5

Cod fish cakes with black eyed
peas salad

BOLINHAS DE ALHEIRA COM

SALADA DE COUVE ROXA € 10

Alheira sausage balls with red
cabbage salad

COGUMELOS SALTEADOS COM

CEBOLA ROXA € 9

Sauteed mushrooms with purple
onion

COGUMELOS RECHEADOS COM

FARINHEIRA E QUEIJO € 10

Stuffed mushrooms with farinheira
sausage and cheese

PIMENTOS ASSADOS COM PRESUNTO

E MOZZARELLA € 8,5

Rosted red pepper bell with
mozzarella and ham

POLVO À GALEGA € 19

Octopus with olive oil, sweet pepper
and salt

ALHEIRA NO FORNO COM LIMÃO E

MEL € 10

Baked alheira sausage with lemon
and honey

CHOURIÇO NO FORNO EM

VINHO E MEL € 9,5

Baked portuguese sausage in red
wine and honey

TIRAS DE FRANGO PANADAS COM

MOLHO DE MOSTARDA E MEL € 11,5

Fried chicken fingers with honey and
mustard sauce

SARDINHA MARINADA COM

PIMENTOS ASSADOS € 13

Marinated sardines with red pepper
bell

OVOS NÃO ROTOS € 13

Fried egg with portuguese sausage and
dry tomato

BRUSCHETTAS

BRUSCHETTAS

**BRUSCHETTA DE MORCELA COM
ABACAXI E RÚCULA € 10**

Bruschetta with black sausage,
pineapple and arugula

**BRUSCHETTA DE TOMATE, QUEIJO
DE OVELHA E PESTO € 10**

Bruschetta with tomato, sheep cheese
and arugula

**BRUSCHETTA DE QUEIJO DE
CABRA, PÊRA E PRESUNTO € 10**

Bruschetta with goat cheese, pear
and ham

**BRUSCHETTA DE QUEIJO CHÊVRE,
MEL E RÚCULA € 10**

Bruschetta with chevre cheese, honey
and arugula

**BRUSCHETTA DE QUEIJO BRIE,
PRESUNTO E CEBOLA ROXA € 10**

Bruschetta with ham, brie and purple
onion

SANDES

SANDWICH

PALETA IBÉRICA € 10

Iberian paleta (shoulder ham)

**PRESUNTO + MOZZARELLA +
TOMATE + ALFACE € 8,5**

Serrano ham + mozzarella + tomato +
lettuce

**PRESUNTO + QUEIJO DE OVELHA +
RÚCULA € 9,5**

Serrano ham + sheep cheese + arugula

SALADAS

SALADS

**SALADA DE PÊRA, RÚCULA E
ROQUEFORT € 13**

Pear, arugula, roquefort cheese and
walnut salad

**SALADA DE MOZZARELLA, TOMATE,
PESTO E AMENDOIM € 12**

Mozzarella, tomato, pesto sauce and
peanut salad

**SALADA DE TOMATE COM QUEIJO
FETA € 12**

Tomato with feta cheese salad

TÁBUAS DE ENCHIDOS

MEAT BOARDS

PRESUNTO IBÉRICO 100% BOLOTA
- 48 MESES | 5JOTAS € 19

Acorn-fed 100% Iberian ham - 48M

PRESA 100% IBÉRICA | 5 JOTAS € 15

Acorn-fed 100% Iberian lomo

PRESUNTO IBÉRICO RESERVA - 24
MESES | CASA IBÉRICA € 10,5

Iberian ham reserve - 24M

TRILOGIA DE PRESUNTOS
(BOLOTA, IBÉRICO, DUROC) € 18,5

Ham trilogy

PRESUNTO DUROC - 15 MESES |
SANCHEZ ALCARAZ € 8

Duroc serrano ham - 15M

TÁBUA DE ENCHIDOS (CHOURIÇO
DE CARNE, CHOURIÇO MOURO) € 9

Portuguese sausage board

TÁBUAS DE QUEIJOS

CHEESE BOARDS

QUEIJO DA ILHA (VACA) € 8,5

Ilha cow cheese

QUEIJO DE OVELHA CURADO € 7,5

Sheep cheese

QUEIJO DE CABRA CURADO € 7,5

Goat cheese

TRILOGIA DE QUEIJOS (VACA,
CABRA, OVELHA) € 16,5

Cheese trilogy (cow, goat, sheep)

QUEIJO DE OVELHA AMANTEIGADO € 9,5

Sheep cheese

TÁBUA ATASKAQUI

ATASKAQUI BOARD

TRILOGIA DE PRESUNTOS (BOLOTA, IBÉRICO, DUROC) +
TRILOGIA DE QUEIJOS (VACA, CABRA, OVELHA) +
POLVO À GALEGA + AZEITONAS MARINADAS + COMPOTA + FRUTA +
FRUTOS SECOS + PÃO € 62

Ham trilogy + Cheese trilogy + Octopus + Olives + Jam + Fruit + Peanut Cocktail +
Bread



SOBREMESAS

DESSERTS

DOCE DO DIA € 4,5

Dessert cup

TARTE/BOLO DO DIA € 5

Pie / cake

FRUTA € 4

Fresh fruit cup

TAÇA DE GELADO € 4

Ice cream cup

CAFETARIA

HOT DRINKS

CAFÉ / DESCAFEINADO € 1

Expresso / Decaf

ABATANADO € 1,5

Americano

MEIA DE LEITE € 3

Cafe latte

GALÃO € 3,5

Latte

CAPPUCCINO € 4

Cappuccino

IRISH COFFEE € 6

Irish coffee

CHOCOLATE QUENTE € 4,5

Hot chocolat

CHÁ € 2

Tea cup

CAFÉ GELADO € 4

Ice coffee

**CAFÉ ATASKAQUI (C/ LEITE
CONDENSADO) € 5**

Ataskaqui coffee

BEBIDAS

DRINKS

REFRIGERANTE € 2,5

Soft drinks

NÉCTAR € 2,5

Nectar (juice)

ÀGUA SEM GÁS € 2

Mineral water

ÁGUA COM GÁS € 2,5

Sparkling water

CERVEJAS

BEERS

ESTRELLA DAMM € 2

25cl (small)

ESTRELLA DAMM € 4,5

50cl (large)

BOCK DAMM (STOUT) € 2

30cl (small)

BOCK DAMM (STOUT) € 5

50cl (large)

VOLL DAMM (D. MALTE) € 3

33cl (small)

VOLL DAMM (D. MALTE) € 5

50cl (large)

CERVEJA S/ ÁLCOOL € 2,5

0% alcohol

COCKTAILS

COCKTAILS

GIN TÓNICO | CACIMBA € 9

Gin from Sintra

PORTO TÓNICO | NOVAL € 9

Tonic port

WINE COCKTAIL (LARANJA, REDBUL, GASOSA E VINHO TINTO) € 9

Orange, Redbul, soda and red wine

AGUARDENTE

PORTUGUESE BRANDY

AGUARDENTE DE MEDRONHO € 7,5

Portuguese brandy

AGUARDENTE ALIANÇA VELHA € 5

Old Portuguese brandy

AGUARDENTE VELHA CRF € 5,5

Old Portuguese brandy

AGUARDENTE VÍNICA MARTHA'S € 6

Old Portuguese brandy

LICORES

LIQUEURS

LICOR BEIRÃO € 5

Beirão liquor

LICOR DE GINJA € 5

Ginja liquor

LICOR DE AMÊNDOA AMARGA € 5

Bitter Almond liquor

VINHO LICOROSO € 6

Wine liquor

COLHEITA TARDIA € 15

Late harvest

MOSCATEL

MOSCATEL WINE

MOSCATEL DE SETÚBAL € 5

Moscatel wine

MOSCATEL ROXO € 5,5

Moscatel wine

MOSCATEL GRAÚDO 10 ANOS € 15

Moscatel wine - 10 years

MADEIRA

MADEIRA WINE

MADEIRA SECO / MEIO SECO/ DOCE / MEIO DOCE € 5

Madeira wine



WHISKY

WHISKEY

BLENDED SCOTCH € 5

Johnnie Walker red label

SINGLE MALT SCOTCH € 10

Cardhu Gold reserve

TRIPLE DISTILLED IRISH € 5,5

Jameson

SINGLE MALTE IRISH € 8

Bushmills 10 anos

BOURBON € 5,5

Jim Beam

SINGLE BARREL BOURBON € 10

Jack Daniel's

PORTO

PORT WINE

PORTO FINE TAWNY € 6

Quinta do Noval

PORTO FINE RUBY € 6

Quinta do Noval

PORTO FINE WHITE € 6

Quinta do Noval

PORTO EXTRA DRY WHITE € 6

Quinta do Noval

PORTO LBV € 8

Quinta do Noval - Late Bottled
Vintage

PORTO TAWNY 10 ANOS € 10

Quinta do Noval - 10 years

PORTO TAWNY 20 ANOS € 19

Quinta do Noval - 20 years

PORTO TAWNY 40 ANOS € 28

Quinta do Noval - 40 years

A COPO

CARTA DE VINHOS

VINHO TINTO

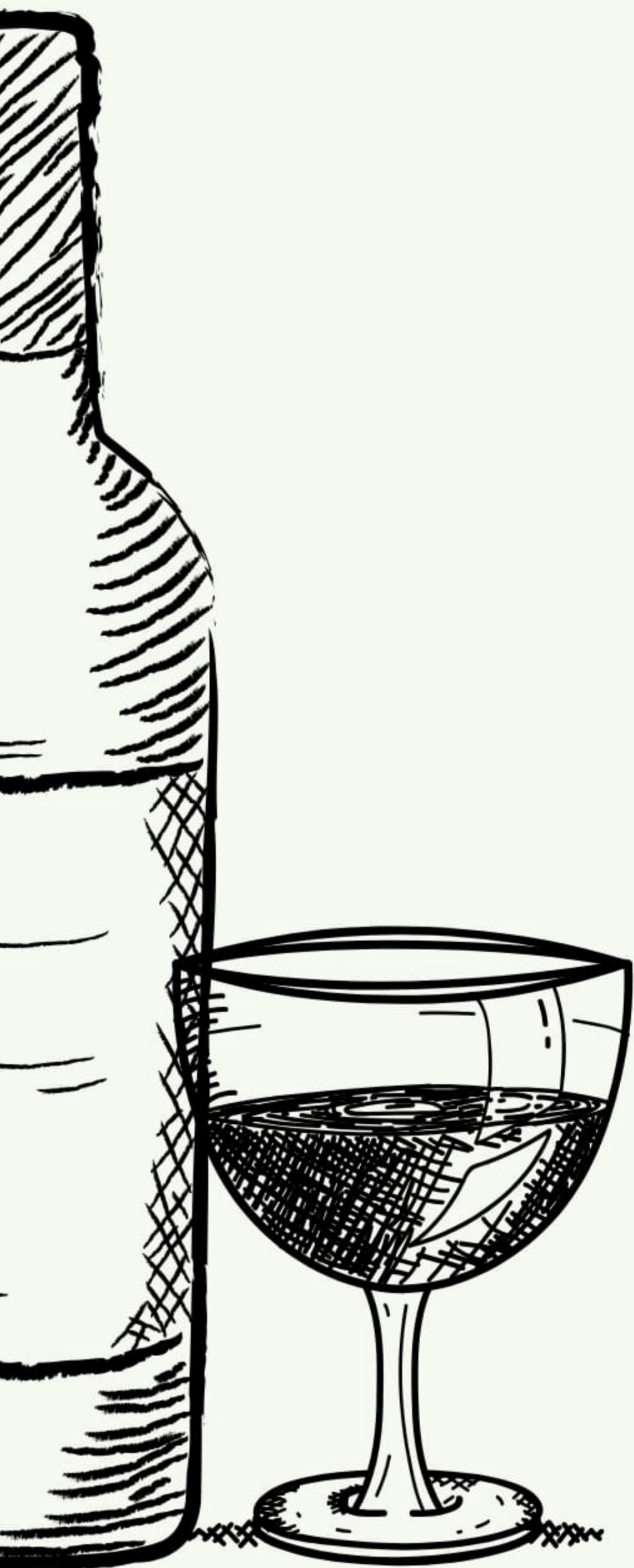
QUINTA DOS CASTELARES SUPERIOR DOURO	6€ 22€
DUARTE DURÃO RESERVA TEJO	6,5€ 24€
ALMOGRAVE LISBOA, SINTRA	7,5€ 26€
ENCOSTA DO GUADIANA ALENTEJO	5€ 20€

VINHO BRANCO

ALVARINHO VINHOS VERDES	6,5€ 24€
DUARTE DURÃO TEJO	6€ 22€
ENCOSTA DO GUADIANA ALENTEJO	5€ 20€

VINHO ROSÉ

ENCOSTA DO GUADIANA ALENTEJO	5€ 20€
--------------------------------	----------



VINHO TINTO

CARTA DE VINHOS

CORTINHA VELHA PRECONCEITO 31€

Cambeses, Vinhos Verdes
Vinhão
16 meses de estágio em barrica

VINHA DOS DEUSES 30€

Folgosa do Douro, Douro
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz
12 meses de estágio em barrica

BELLA ELEGANCE TOURIGA NACIONAL 28€

Viseu, Dão
Touriga Nacional
9 meses de estágio em barrica

BELLA ELEGANCE PINOT NOIR 28€

Viseu, Dão
Pinot Noir
9 meses de estágio em barrica

CONDE DE CASTELO RODRIGO 28€

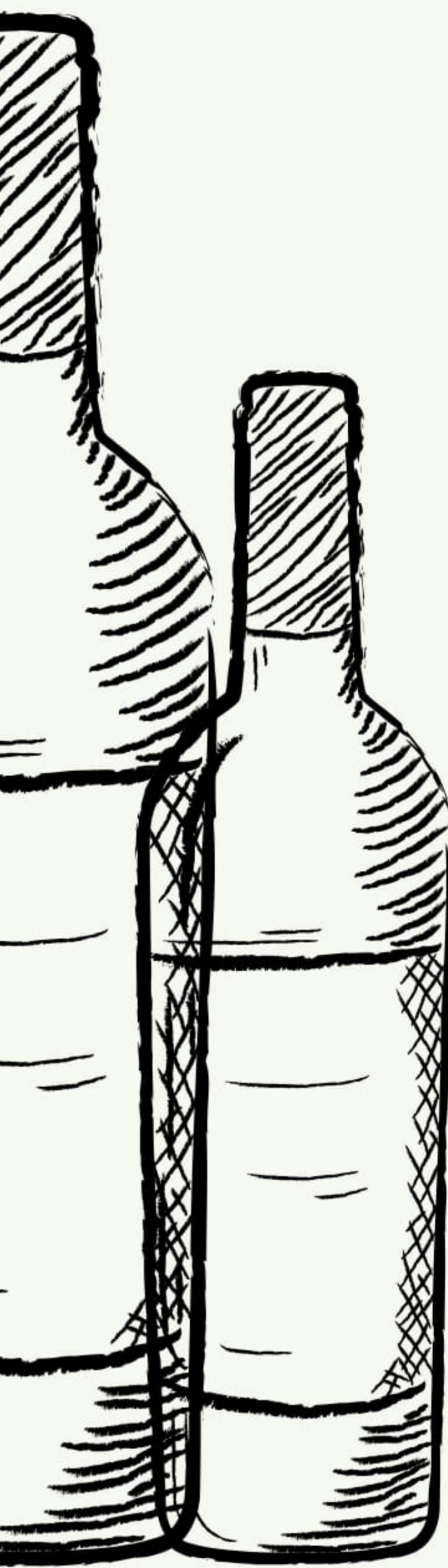
Guarda, Beira Interior
Tinta Roriz, Touriga Nacional
9 meses de estágio em barrica

DUARTE DURÃO GRANDE RESERVA 60€

Alcanhões, Tejo
Syrah, Alicante Bouschet
18 meses de estágio em barrica

DUARTE DURÃO RESERVA 2017 40€

Alcanhões, Tejo
Syrah, Catelão, Alicante Bouschet
12 meses de estágio em barrica



VINHO TINTO

CARTA DE VINHOS

HAJACORTEZIAWINES VV PINOT NOIR

40€

Colares, Lisboa

Pinot Noir

12 meses de estágio em barrica

ADEGA DE MAREL ILUSTRE

24€

Amareleja, Alentejo

Touriga Nacional, Alicante Bouchet

Estágio parcial em talha e restante em cubas de inox

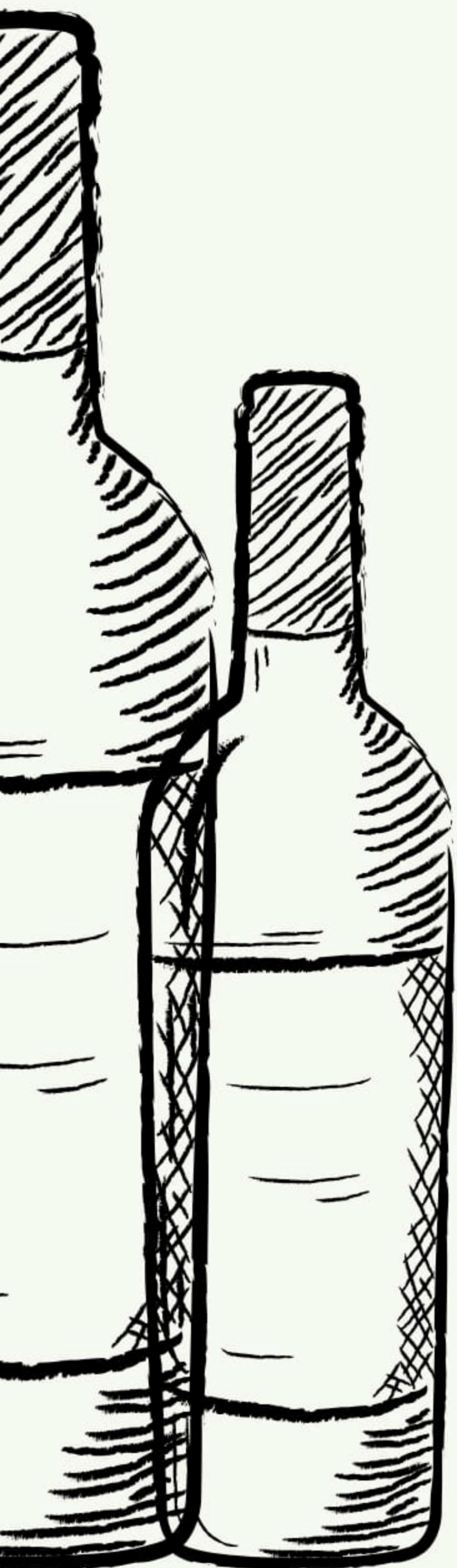
ADEGA DE MAREL MANOLITO

30€

Amareleja, Alentejo

50% Moreto, 50% Trincadeira

Estágio de Moreto em talha e Trincadeira em cubas de inox



VINHO BRANCO

CARTA DE VINHOS

ENSAIOS SOLTOS MÁRCIO LOPES

24€

Ponte de Lima, Vinhos Verdes

Loureiro

6 meses de estágio em cubas de inox

CEDRO DO NOVAL

30€

Pinhão, Douro

Côdega de Larinho, Viosinho, Gouveio, Arinto

6 meses de estágio em barrica, com 3 meses de battonage

QTA DA LABOEIRA BLANC DES NOIR

32€

Oliveira do Bairro, Bairrada

Baga

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada

CONDE DE CASTELO RODRIGO

28€

Guarda, Beira Interior

Síria, Fonte Cal

3 meses de estágio em barrica, com battonage

HAJACORTEZIAWINES ALVARINHO

28€

Colares, Lisboa

Alvarinho

Estágio em cubas de inox com controlo de temperatura

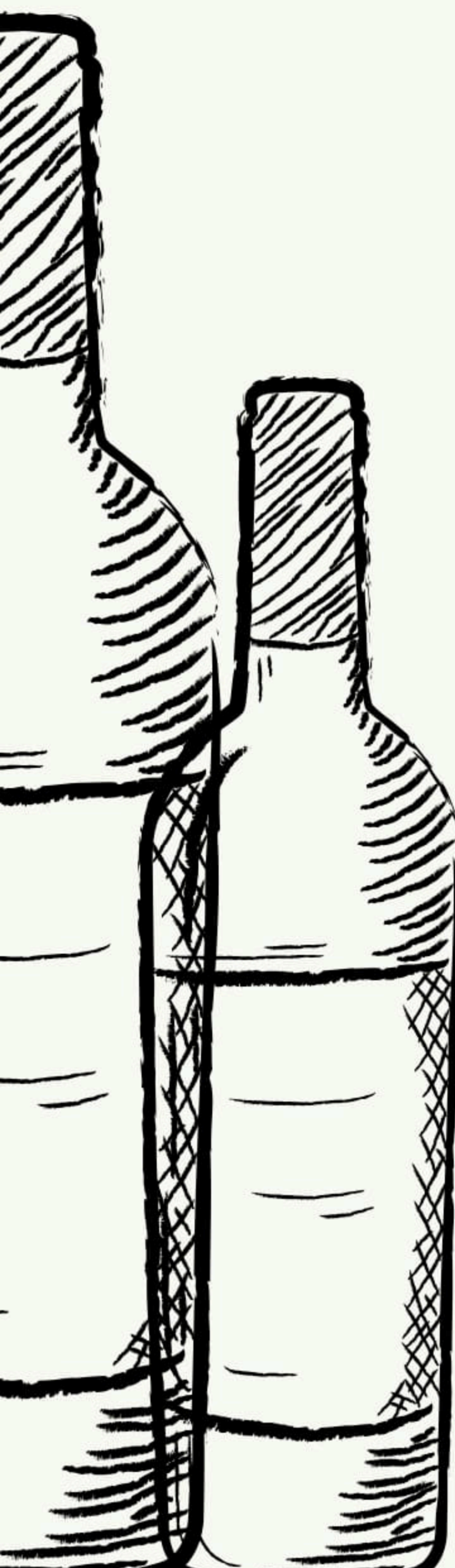
HAJACORTEZIAWINES COLARES DOC

65€

Colares, Lisboa

Malvasia

12 meses de estágio em barrica



VINHO BRANCO

CARTA DE VINHOS

VALE DA CAPUCHA CLIMA

28€

Torres Vedras, Lisboa

65% Fernão Pires, 20% Arinto, 15% lote regional de Alvarinho, Viosinho e Antão Vaz

8 meses sobre borras, sem madeira

DECRETO NÚMERO 14676

26€

Bucelas, Lisboa

Arinto

8 meses de estágio em cubas de inox

FITAPRETA 'O ANCESTRAL'

32€

Évora, Alentejo

Rabo de Ovelha, Alicante Branco, Roupeiro, Antão Vaz, Tamarez, Arinto

Estágio sobre borras

FITAPRETA PALPITE

32€

Évora, Alentejo

Arinto, Vinhas Velhas

12 meses de estágio em barrica sobre borras finas

ADEGA DE MAREL MANOLITO

30€

Amareleja, Alentejo

50% Diagalves, 50% Antão Vaz

Estágio de Diagalves em talha e de Antão Vaz em cubas de inox

HERDADE DA BOMBEIRA ARINTO

24€

Mértola, Alentejo

Arinto

5 meses de estágio sobre borras

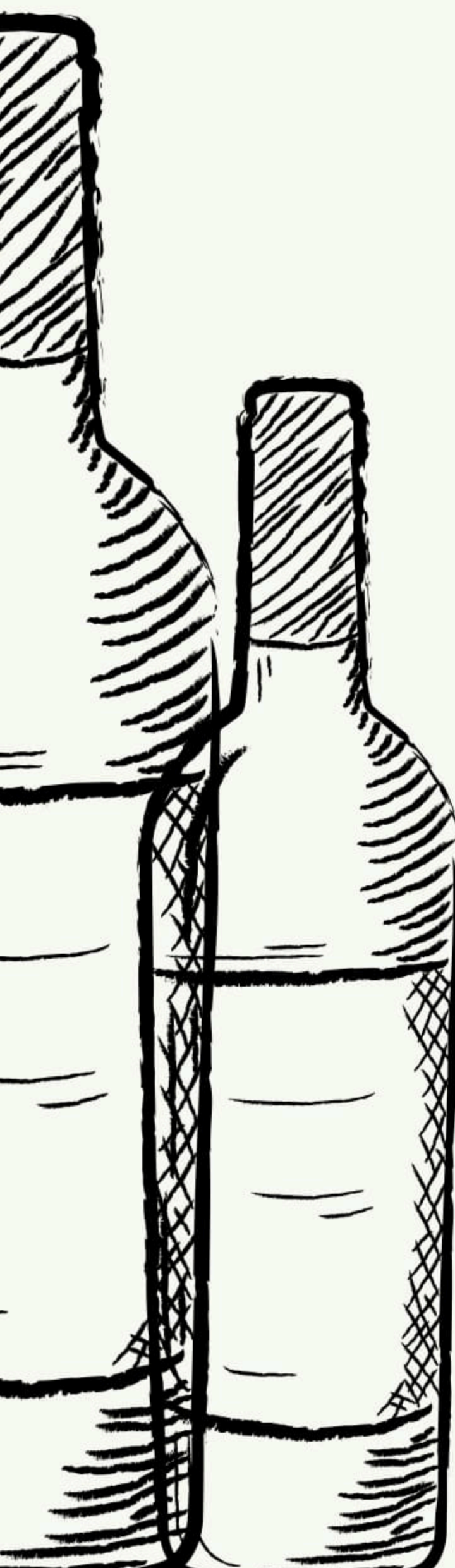
ILHA BLANC DES NOIRS

45€

Madeira

Tinta Negra

Estágio em inox sobre borras



VINHO ROSÉ

CARTA DE VINHOS

CASA ALBUQUERQUE

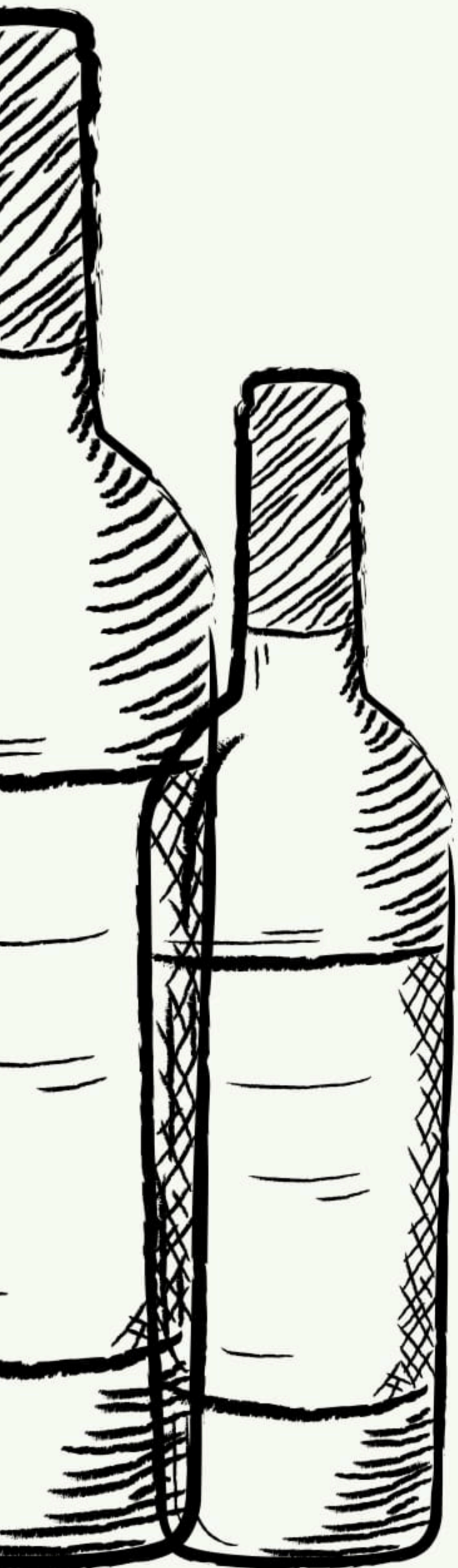
26€

Girabolhos, Dão
Touriga Nacional
Estágio em cubas de inox

SA.GAZ

27€

Évora, Alentejo
Touriga Nacional
Estágio em cubas de inox



VINHO ESPUMANTE

CARTA DE VINHOS

MÁRCIO LOPES ENSAIOS SOLTOS PET NAT 28€

Ponte de Lima, Vinhos Verdes
Alvarinho, Loureiro
Curtimenta - estágio de 24 dias em barrica

CORTINHA VELHA BLANC DE NOIR RESERVA EXTRA BRUTO 28€

Cambeses, Vinhos Verdes
Vinhão
Método clássico com fermentação secundária
e estágio em garrafa

QTA DA LABOEIRA ESPUMANTE 28€

Oliveira do Bairro, Bairrada
Chardonnay, Maria Gomes
Estágio em garrafa (Autolise) 2 anos

CONVENTO DE AGUIAR RESERVA BRUTO 40€

Guarda, Beira Interior
Síria, Fonte Cal
Fermentação lenta a baixa temperatura

HAJACORTEZI AWINES PET NAT 35€

Colares, Lisboa
Ramisco
Estágio de 24 dias em cubas de inox e
fermentação em garrafa

