

# COCKTAILS & SANGRIAS

## CLÁSICOS de PIRI PIRI

-PORTUGUESE MULE-  
LICOR BEIRÃO  
FEVER TREE GINGER BEER  
LIME  
GENGIBRE  
10,9€

-SEXO NO TEJO-  
VODKA  
CRANBERRY JUICE  
SCHNAPPS PEACH  
PASSOA  
10,9€

-PINA COLADA-  
HAVANA 3 AÑOS RON, MALIBU,  
BATIDA DE COCO,  
PINEAPPLE JUICE, CREAM  
11,9€

-MATCHA MAN-  
VODKA  
SUGAR CANE  
LEMON JUICE  
MATCHA SCHWEPES  
12,4€

-CAIPIRINHA-  
CACHAÇA VELHO BARREIRO GOLD,  
LIME, CANE SUGAR,  
\*STRAWBERRY, PASSION FRUIT,  
PINEAPPLE + 1,5€  
9,4€

-MOJITO-  
HAVANA 3 AÑOS, LIME JUICE,  
CANE SUGAR, PERRIER, ANGOSTURA  
\*STRAWBERRY, PINEAPPLE + 1,5€  
10,5€

-MARGARITA-  
TEQUILA JOSE CUERVO, COINTREAU, LIME,  
\*STRAWBERRY, PINEAPPLE,  
PASSION FRUIT + 1,5€  
9,9€

-APEROL SPRITZ-  
APEROL  
CRÉMANT  
SODA  
ORANGE SLICE  
10,5€

-HUGO-  
SAINT GERMAIN  
CREMANT  
SODA  
LIME  
MINT  
10,5€

## GINs

-GIN MARE-  
THYME  
ORANGE  
JUNIPER  
FEVER TREE MEDITERRANEAN  
12,80€

-NORDES GIN-  
LAUREL  
GRAPES  
FEVER TREE ELDERFLOWER  
12,4€

-GIN DO PATRÃO-  
GIN BIG BOSS  
LEMON JUICE  
SIMPLE SYRUP  
SCHWEPES HIBISCUS  
11,9€



-EL GIN DEL BARRIO-  
BEEFEATER 24 DRY GIN  
JUNIPER  
FEVER TREE TONIC  
11,9€

-O MACAQUINHO-  
MONKEY 47 GIN  
LIME  
ORANGE  
JUNIPERO, FEVER TREE TONIC  
13,9€

-O FLORAL-  
GIN FLORAISON  
GRAPES  
STRAWBERRY  
FEVER TREE MEDITERRANEAN  
12,9€

-O BOTANICO-  
BOTANIST GIN  
ROSE PEPPER  
LIME  
CILANTRO  
FEVER TREE TONIC  
11,9€

## SANGRIAS

-SANGRIA BRANCO-  
WHITE WINE, MUSCATEL, GIN, LICOR BEIRÃO,  
COFFEE BEANS, MINT, CINNAMON STICK  
Glass 6,5€  
11 24,5€



- ROYAL SANGRIA-  
PORTUGUESE CRÉMANT  
HAVANA CLUB 7 AÑOS OLD  
RED FRUITS & MINT  
PASSION FRUIT SYRUP  
FEVER TREE GINGER ALE  
Glass 8,5€  
11 28,5€

-SANGRIA TINTO-  
RED WINE, PORTO RED, GIN, LICOR BEIRÃO, MINT,  
COFFEE BEANS, CINNAMON STICK  
Glass 6,5€  
11 24,5€



## ENTRADAS • TAPAS • STARTERS

SALADINHA DE LULAS GRELHADAS À ALGARVIA  
Calamars grillés avec ail et coriandre  
Grilled Squid with garlic and cilantro  
12,4€

OVOS MEXIDOS COM FARINHEIRA  
Oeufs, saussice au porc  
Eggs with pork sausage  
7,8€

GAMBAS À GUILHO  
Gambas à l'ail  
Prawns with garlic  
12,6€

OVOS VERDES COM MOLHO DE TRUFAS  
Oeufs cuits, truffe  
Boiled eggs with truffle sauce  
6,8€ (2pcs)

PASTEIS DE BACALHAU  
Beignets de morue  
Cod croquettes  
6,6€ (2pcs)

PICA PAU "PIRI PIRI"  
Porc noir, olives, chorizo  
Black pork, olives and smoked pork sausage  
Porc noir 13,3€ / boeuf 12,9€

PRATINHO DE MOELAS  
Gésier de poulet  
Chicken gizzard  
8,7€

RISSOIS DE CAMARÃO  
Beignets de scampis  
Seafood rissole  
6,6€

MIXTO DE AZEITONAS  
Olives mixtes  
Selection of olives  
7€

TÁBUA DE SALGADOS  
Beignets mixtes  
(8pcs, 2 de cada / 2 of each)  
18,2€

SALADINHA DE POLVO  
Salade de poulpe  
Octopus salad  
11,6€

SALADINHA DE PIMENTOS GRELHADOS  
Salade de pimentos grillés  
Grilled peppers salad  
7,6€

RISSOIS DE FRANGO E COGUMELOS  
Beignets de poulet et champignons  
Chicken and mushroom rissole  
6,2€ (2pcs)

RISSOIS DE CARNE COM MAIONESE DE TRUFA  
Beignets de boeuf avec mayo aux truffes  
Meat rissole with truffle mayonnaise  
(2pcs) 6,8€

CREME DE MARISCO  
Bisque d'homard  
Lobster bisque  
12,8€

CALDO VERDE COM ESPUMA DE CHOURIÇO  
Creme aux choux verts et mousse de chorizo  
Green cabbage soup with smoked pork sausage mousse  
9,8€

AMÉLJOAS À BULHÃO PATO  
Palourdes avec coriandre et vin blanc  
Clams with cilantro and white wine  
16,8€

MISTO DE TAPAS PIRIPIRI  
Assortiment de tapas  
(fromage, chorizo, beignets,  
oeuf et salade de pulpe)  
Selection of tapas  
(Cheese, chorizo, rissole, egg & octopus salad)  
9,8€ per person (min. 2p)

FOIE GRAS, BROA DE MILHO, MARMELADA E AVELÃ  
pain de mie avec foie gras, compote & noisette  
Corn bread, with foie gras, marmelade & hazelnut  
13,8€

## PRESUNTOS, CHOURIÇOS E QUEIJOS

CHARCUTERIE, SELECTION DE FROMAGES / SMOKED HAM, SAUSAGES AND CHEESE SELECTION  
(Servido com pão torrado / accompagné de toasts / served with toasted bread)

CHOURIÇO DE PORCO PRETO SALTEADO  
Chorizo de porc noir sauté  
Sautéed black pork sausage  
8,7€

PRESUNTO DE PORCO PRETO PATA NEGRA  
Jambon fume Pata Negra  
Pata Negra smoked ham  
21,8€

ALHEIRA DE MIRANDELA COM OVOS DE CODORNIZ  
Saucisse de volaille avec œufs de caille  
Poultry sausage with quail eggs  
8,8€

PRESUNTO SERRANO  
Jambon fume Serrano  
Smoked ham  
12,8€

PAIO DE TOUCINHO DE PORCO PRETO  
Bacon fume  
Smoked black pork bacon  
12,4€

QUEIJO DE AZEITÃO DOP  
11,6€

QUEIJO SERRA DA ESTRELA  
(OVELHA/BREBIS/SHEEP)  
9,6€

MORCELA DE PORCO PRETO SALTEADA  
Boudin noir de porc ibérique sauté  
Sautéed black pork sausage  
8,8€

CHOURIÇA ASSADA  
Grilled pork sausage  
Saucisse de porc grillé au charbon  
8,7€

CHOURIÇO DE PORCO PRETO  
Saucisse de porc noir  
Smoked black pork sausage  
10,8€

CHOURIÇÃO DE PORCO PRETO DO CAMPO  
Saucisse de porc noir  
Smoked black pork sausage  
11,20€

CHOURIÇA PICANTE DE PORCO BISARO  
Saucisse de porc fumée et épicée  
Spicy smoked pork sausage  
9,6€

QUEIJO DE NISA DOP  
(OVELHA/BREBIS/SHEEP)  
9,4€

QUEIJO FRESCO QUINTA DA PORTELA COM MARMELADA  
(VACA/VACHE/COW)  
7,8€

SELEÇÃO DE 4 QUEIJOS  
16,8€

MIXTO DE CHOURIÇO DE PORCO PRETO E QUEIJO DE NISA  
Assortiment de chorizo ibérique et fromage de brebis  
Chorizo and sheep cheese  
14,8€

TABUA XXL PIRI PIRI (4 a 6 pessoas)  
Queijo de nisa, queijo da serra da estrela, compota, presunto pata negra,  
chouriço de porco preto, paio do toucinho, 2 rissois de carne, 2 rissois de camarão,  
saladinha de pimentos grelhados e salada de polvo.  
Plateau mixte d'entrées, parfait pour 4 à 6 personnes  
Mixte board of starters selection, perfect for 4 to 6 people  
48€

## NO PÃO SERVI DANS LE PAIN / WITH BREAD

(servido com batatas fritas) (servi avec frites) (served with french fries)

PREGO DO LOMBO COM MOLHO DE MOSTARDA E MANTEIGA  
Sandwich de filet de boeuf avec sauce beurre et moutarde  
Sirloin beef with butter and mustard sauce  
17,8€

BIFANA À PIRI PIRI  
Pork with homemade sauce  
Sandwich au porc, avec sauce maison  
12,6€

BIFANA DE PORCO PRETO ALENTEJANO  
(com presunto e ovo estrelado)  
Sandwich au porc ibérique avec jambon and oeuf  
Black pork with ham and egg  
16,9€

HAMBURGER À PIRI PIRI  
(queijo, alface, tomate e cebola)  
Hamburger avec fromage, salade, tomate and onion  
Burger with cheese, salad, tomato and onion  
15,2€

PREGO DE ATUM VERMELHO, SALADA E MAIONESE DE TRUFA  
Thon rouge salade et mayonnaise aux truffes  
Red tuna, salad and truffle mayonnaise  
19,8€



## MENU INFANTIL MENU ENFANT/ KIDS MENU



HAMBURGUER COM BATATA FRITA  
Hamburger avec frites  
Burger with french fries  
9,8€

FRANGO COM MOLHO DE COGUMELOS E BATATA FRITA  
Poulet avec sauce champignons et frites  
Chicken with mushrooms sauce and french fries  
11,2€

## PRATOS FRIOS E VEGETARIANOS

Plats froids et vegetarians / Cold dishes and vegetarians

CARPACCIO DE POLVO COM AZEITONAS ALENTEJANAS E SALADA DE PIMENTOS  
Servido com batata frita e salada mista  
Carpaccio de pulpe avec olives et poivrons servi avec frites et salade  
Octopus carpaccio, with olives and peppers, french fries and salad  
22,8€

CARPACCIO DE LOMBO ARGENTINO  
Com nozes e queijo da serra, batata frita e salada mista  
Carpaccio de boeuf avec noix et fromage, servi avec frites et salade  
Beef carpaccio with nuts and cheese served with fries and mixed salad  
21,2€

TÁRTARO DE ATUM VERMELHO COM MANGA E TOQUE ASIÁTICO  
batata frita e salada mista  
Tartare de thon rouge avec mangue et touche asiatique servi avec frites et salade  
Red tuna tartar, with mango and asian flavors, served with french fries and salad  
22,6€

ARROZ DE COGUMELOS COM ESPUMA DE QUELJO DA SERRA  
Riz aux champignons, avec espuma de fromage  
Mushroom rice & cheese foam  
14,9€

OVOS MEXIDOS COM ESPARGOS E ARROZ DE TOMATE  
Œufs brouillés avec asperges et riz à la tomate  
Scrambled eggs with asparagus & tomato rice  
12,8€

## SALADAS / SALADES / SALADS

SALADA DE FRANGO GRELHADO  
Salada mista, frango, abacate, milho, tomate cherry, croutons e piri piri  
Lolo rouge, lolo vert, poulet, maïs, tomates cerise, croutons et piri piri dressing  
Salad, chicken, avocado, corn, cherry tomato, crouton and piri piri dressing  
18,8€

SALADA DE ATUM VERMELHO  
Rúcula, salada, batata, atum, ovo a baixa temperatura, cebola roxa, alcaparras com vinagre balsâmico  
Roquette, salade verte, Pdt, échalote, câpres et dressing de vinaigre balsamique  
Arugula, lettuce, potato, boiled egg, red onion, capers, balsamic vinegar dressing  
19,6€

SALADA 3 QUELJOS  
Salada mista, maçã, pinha, rabanete, azeitonas, abobrinha ralada com molho de mostarda  
Salade, pommé, pomme de pin, radis, olives, courgettes et vinaigrette à la moutarde  
Mixed salad, apple, pinecone, radish, olives, shaved zucchini and mustard dressing  
17,9€

## DO MAR LA MER /SEAFOOD

ARROZ DE MARISCO  
Riz aux fruits de mer / Seafood rice  
22,6€ per person (min. 2p)

ARROZ DE POLVO  
Riz au poulpe / Octopus rice  
24,9€ per person (min. 2p)

ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS  
Riz au gambas et lotte / Monkfish and prawns rice  
24,8€ per person (min. 2p)

AÇORDA DE MARISCO  
Seafood panada / Açorda aux fruits de mer  
21,8€ per person (min. 2p)

ESPETADA DE LULAS E CAMARÃO GRELHADO  
(servido com arroz e legumes)  
Brochette de calamars et scampi, au grill avec riz du jour et légumes  
Grilled squid, shrimp with rice and vegetables  
27,8€

GAMBAS TIGRE COM ALHO E PIRI PIRI  
(servido com arroz e salada de tomate)  
Gambas au grill avec de l'ail et piri piri, riz et salade de tomates  
Prawns with garlic, piri piri sauce, rice and tomato salad  
29,4€

BIFE DE ATUM VERMELHO GRELHADO  
(servido com arroz e esparregado)  
Filet de thon rouge au grill avec riz et chou vert  
Grilled red tuna steak with rice and cabbage puree  
27,9€

ARROZ DE TOMATE E JAQUINZINHOS  
Riz á la tomate avec anchois frites  
Tomato rice and fried anchovies  
23,9€

POLVO À LAGAREIRO  
(servido com batata a murro, esparregado e ovo de coderniz)  
Pulpe avec Pdt, légumes et oeuf de Caille  
Octopus with potatoes, spinach and quail egg  
28,6€



LULAS GRELHADAS COM MOLHO DE MANTEIGA,  
(servido com arroz e esparregado)  
Calamars grillés avec une sauce au beurre, riz et épinards  
Grilled squid with butter sauce, rice and spinach  
23,5€

BACALHAU À LAGAREIRO  
(servido com batata a murro e esparregado)  
Morue avec Pdt et épinards  
Codfish with potatoes and spinach  
27,4€

BACALHAU COM BROA E CHOURIÇO ALENTEJANO  
(servido com batata a murro e esparregado)  
Morue avec pain de mie et chorizo avec Pdt et légumes  
Codfish with bread and smoked pork sausage, potatoes and vegetables  
28,5€

BACALHAU À PIRI PIRI  
(servido com batata a murro e ovo cozido baixa temperatura)  
Lamelles de morue confite, Pdt rôties, chou vert au sel et oeuf basse température  
Flakes of codfish with green cabbage, roasted potatoes in salt and low temperature egg  
28,9€

DEGUSTAÇÃO DO MAR  
Bacalhau, atum, lula, gambas tigre, molho de manteiga, arroz e legumes do dia  
Morue, tuna, calamars et gambas, sauce au beurre, riz et légumes  
Codfish, tuna, calamars, prawns, butter sauce, rice & veggies  
34,2 per person (min. 2p)

DOURADA NA GRELHA  
(servido com batata e legumes)  
Daurade au grill avec Pdt et légumes  
Grilled sea bream, potatoes and vegetables  
27,9€

TAMBORIL  
(com molho de manteiga, arroz e salada mista)  
Lotte avec sauce au beurre, riz et salade mixte  
Monkfish with butter sauce, rice and mixed salad  
28,4€

FELJOADA DE CARNES À PIRI PIRI  
Mijoté de porc et haricots servi avec du riz  
Pork and beans stew with rice  
26,8€ per person (min. 2p)

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA  
Porc ibérique sauté avec palourdes et Pdt  
Sautéed black pork with clams and potatoes  
23,9€

BIFE DO LOMBO GRELHADO COM VINHO DO PORTO, PURÉ E LEGUMES  
Filet de boeuf au grill avec sauce porto, purée et légumes  
Grilled beef with porto wine sauce, mashed potato and vegetables  
24,9€

BIFE DO LOMBO COM MOLHO DE MANTEIGA E LOURO,  
BATATA E LEGUMES GRELHADOS  
Filet de boeuf au grill, sauce beurre, Ptd et légumes  
Grilled sirloin beef with butter sauce, potatoes and veggies  
24,8€

BIFINHOS DE LOMBO DE VACA COM MOLHO DE COGUMELOS, PURÉ E ESPARREGADO  
Filet de boeuf en fines tranches, sauce champignons, purée et epinards  
Sirloin beef with mushrooms sauce, mash potato and spinach  
25,6€

BIFINHOS DE VACA GRATINADO COM QUEIJO DA SERRA, BATATA E LEGUMES  
Filet de boeuf avec gratinée au fromage, Pdt et légumes  
Sirloin beef with melted cheese, potatoes and vegetables  
26,6€

BITOQUE À PIRI PIRI  
Boeuf argentin, jambon, frites, salade et riz  
Argentinean steak, ham, french fries, salad and rice  
22,4€

CARRÉ DE PORCO PRETO BATATA E LEGUMES  
Carré de porc noir, avec Pdt et légumes  
Black pork carré with potatoes and vegetables  
24,8€

DEGUSTAÇÃO DE PORCO PRETO  
Carré, plumas e bochechas, com batatas e legumes do dia  
Carré, plumas et joue de porc ibérique avec Pdt et légumes  
Black porc carré, plumas and cheeks, potato & veggies  
32,8€ per person (min. 2p)

## CARNE VIANDE / MEAT



COSTELÃO ANGUS "MAR Y TERRA"  
Peça de vaca (600gr) com uma gamba gigante e molho de manteiga e ervas, batatas e salada  
Côte a l'os de 600gr, gamba et sauce beurre aux herbes, avec Pdt et salade  
Beef steak (600gr) with Shrimp, butter sauce, potatoes and salad  
34,8€

BIFINHOS DE VACA DE CEBOLADA COM PURÉ E SALADA DE TOMATE  
Fines tranches de boeuf, avec onions, servi avec pureé et salade  
Thin slices of beef with cooked onions, mashed potatoes and tomato salad aux tomates  
23,8€

FRANGO DA GUIA COM BATATA E SALADA DE TOMATE  
Poulet grillé avec frites et salade aux tomates  
Grilled chicken with french fries and tomato salad  
21€

BOCHECHAS DE PORCO PRETO (A BAIXA TEMPERATURA) COM MIGAS DE COENTROS  
Joues de porc iberique, servis avec un accompagnement traditionnel portugais a pain et coriandre  
Slow cooked black pork cheeks with coriander seasoned crumbs  
23,2€

LÍNGUA DE VITELA ESTUFADA COM PURÉ E ESPARREGADO  
Langue de boeuf au vin, pureé et choux vert  
Beef tongue cooked in wine sauce with mashed potato and cabbage  
21,4€

PLUMAS DE PORCO ALENTEJANO GRILHADO COM PURÉ E ESPARGOS GRELHADOS  
Pluma de porc iberique au grill avec purée de Pdt et asperges  
Grilled black pork steak with mashed potatoes and asparagus  
25,9€

ENTRECOSTO DE PORCO PRETO (A BAIXA TEMPERATURA) COM MIGAS DE COENTROS  
Ribs de porc iberique basse temperature, servis avec un accompagnement  
traditionel portugais avec pain et coriandre  
Slow cooked black pork ribs with coriander seasoned crumbs  
21,4€

FILET "PIRIPIRI"  
Bife do lombo, paio do toucinho, foie gras, batatas fritas e salada mista  
Filet de boeuf, foie gras, bacon, frites et salade mixte  
Beef filet, foie gras, bacon, fries and mixed salad  
29,6€

PEITO DE FRANGO COM MOLHO DE COGUMELOS, BATATA FRITA E SALADA MISTA  
Filet de poulet, sauce champignons, frites et salade mixte  
Chicken filet with mushrooms sauce, french fries and mixed salad  
19,7€

## SOBREMESAS/ DESSERTS

PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ  
Pastel nata avec glace au café  
Custard tart with homemade coffee ice cream  
7,9€

BOLO MOUSSE COM GELADO DE BAUNILHA  
Gâteau mousse avec une boule de vanille  
Mousse cake with vanilla ice cream  
8,2€

DOCE DA CASA  
Crème maison à base de lait condensé café et biscuit  
Homemade cream with condensed milk, coffee and biscuit  
8,4€

LEITE DE CREME  
Crème anglaise  
Custard cream  
7,9€

PUDIM DE OVOS  
Flan  
Caramel pudding  
8,2€

CHEESECAKE COM COMPOTA DE LARANJA ALGARVIA  
Cheesecake avec compote d'oranges  
Cheesecake with orange chutney  
8,8€

BOLO DE BOLACHA CASEIRO  
Gâteau aux cookies au café et crème au beurre  
Homemade cookie cake with coffee and butter cream  
7,9€



PARA ACOMPANHAR A SUA SOBREMESA, RECOMENDAMOS:  
Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons  
As dessert wine, we recommend:



Ginjinha  
7,5€/ 8cl

Moscato roxo  
9,5€/ 8cl

MOUSSE DE CHOCOLATE COM SALAME DE CHOCOLATE (OREO)  
Mousse au chocolat, avec morceaux de biscuit au chocolat (Oreo)  
Chocolate mousse with pieces of chocolate cookie (Oreo)  
8,9€



SALADA DE FRUTA COM VINHO DO PORTO  
Salade de fruits, avec shot de vin au porto  
Fruits mixed salad with Porto wine  
8,4€

ARROZ DOCE  
Riz crémeux  
Creamy sweet rice pudding  
6,9€

GELADOS CASEIROS:  
BAUNILHA, CHOCOLATE, CAFÉ, BANANA, AVELÃ,  
PISTACHIO, LARANJA DO ALGARVE E LIMÃO  
Glaces et sorbets maison:  
Vanille, chocolat, banane, noisette, pistache, café, orange et citron  
Homemade ice cream:  
Vanilla, chocolate, coffee, banana, hazelnut, pistachio, orange and lemon  
3€

TRIO DE QUEIJOS COM PATÊ DE AZEITONAS E TOSTINHAS  
Trio de fromage, paté aux olives  
Three cheese with olive paté and toasts  
11,8€

SALAME DE CHOCOLATE  
Gâteau au chocolat et biscuit  
Chocolate cake and cookies cake  
6,8€