

Local ingredients. World food. Healthy inspired.

APERITIVOS & PETISCOS

Bar Snacks & Small Portions

Inspirados pelas viagens, servimos uma cozinha do mundo com ingredientes locais e naturais, muitos dos quais da nossa horta. *Inspired by travel, our kitchen offers a modern take on world flavors, made with local and natural ingredients, many of which from our garden.*

Aperitivos | Bar Snacks

Ideais para comer ao balcão ou como couvert
Perfect to have on the counter or as a couvert

Tremoços / Azeitonas
Lupin beans / Olives
0,75€ cada dose/each portion

Chips batata doce
Sweet potato chips
2,00€

Falafel
Croquetes caseiros de grão-de-bico com maionese de alho e hortelã
Homemade chickpea croquettes with garlic and mint mayo
3,95€

Croquete de atum / Mini chamuça de carne de vaca com mostarda
Tuna croquette / Mini beef samosas with mustard
1,50€/uni

Menu Almoço

De segunda a sexta
(excepto feriados).

9,50€

Hambúrguer Puro com 1 extra
(cheddar/bacon/cebola frita/ovo/cogumelos)
ou **Bowl Lisboa**

+ **Bebida**
(água/chá/refrigerante/imperial/vinho da casa)
+ **Expresso**

Petiscos | Small Portions

Ideais para partilhar ou uma refeição ligeira
Perfect to share or for a light meal

Sopa de legumes
Vegetables soup
3,00€

Mezze
Três dips sugeridos pelo Chefe acompanhados por tostas e palitada de legumes
Three dips suggested by the Chef accompanied by crackers and vegetable sticks
7,50€

(1 dip - €3,00)

Sardinhada à Algarvia
Sardinha em lata com picadinho algarvio, pimentos salteados e pão
Artisanal Portuguese sardine preserve with chopped tomatoes, sautéed peppers and bread
6,75€

Queijo de Cabra Brulé
Com mel, nozes e tomilho
Bruléed goat's cheese with honey, walnuts and thyme
4,70€

Satay de frango
Com frango do campo e molho de amendoim
Free-range chicken skewers with peanut satay sauce
5,00€

Satay de camarão
Com chutney de abacaxi e tomate
Shrimp skewers with pineapple and tomatoes chutney
7,00€

Cogumelos salteados
Com camarão, cebola roxa e alho francês
With shrimp, purple onion and leek
6,50€

Ovo do campo escalfado com tomate e presunto
Free-range poached egg with tomato and smoked ham
4,60€

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
No plate, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if it is not used.

Alergias alimentares? Não há problema, fale connosco.
Food allergies? Not a problem, just let us know.



Local ingredients. World food. Healthy inspired.

BURGERS

Se não especificado, o ponto do novilho é médio. Os hambúrgueres artesanais são servidos de acordo com a preferência em pão de hambúrguer, em pão rústico ou no prato, com batatas fritas.

Beef cooked medium unless otherwise requested. Craft burgers are served on your choice of burger of burger bun, rustic bread or on the plate with fries.

Puro

100% Novilho do Alentejo
100% Beef from the Alentejo
7,95€

New Yorker

Cheddar, bacon, cebola frita, ovo e molho tártaro
Cheddar, bacon, fried onion, egg and tartar sauce
9,95€

Algarve

Presunto, queijo de cabra, cebola frita e mostarda
Portuguese smoked ham, goat cheese, fried onion
e mustard
9,95€

Cuernavaca

Ventricina, pimentos salteados e maionese picante
Ventricina, sautéed peppers and spicy maio
8,95€

Tulum

Cheddar, jalapeño e guacamole
Cheddar, jalapeño and guacamole
8,95€

Turim

Queijo Gorgonzola, cebola roxa confitada
em Vinho do Porto e mostarda
Gorgonzola cheese, purple onion confit
in Port Wine and mustard
8,95€

Goa

Hambúrguer de frango do campo, rúcula, chutney
de ananás e tomate, aros de cebola
e molho de caril
Free-range chicken burger, rocket, pineapple and
tomatoes chutney, onion rings and curry sauce
8,95€

Cuzco

Hambúrguer de quinoa com queijo azul, cogumelos e
maionese de alho
Quinoa veggie burger with sautéed mushrooms, blue cheese
and garlic mayo
8,95€

Beirute

Hambúrguer de falafel com queijo de cabra, pepino e
maionese de alho e hortelã
Falafel veggie burger with goat cheese, cucumber and garlic
and mint mayo.
7,95€

No prato | On the plate

Hambúrguer à Portuguesa

Hambúrguer (240g) na frigideira com alho, louro e presunto,
acompanhado com batata chips
Beef burger (240g) served in the pan with bay leaf, garlic and
smoked ham, served with potato chips
11,50€

Gili

Bife de atum braseado à asiática com chips de batata-doce,
mostarda caseira e molho de soja e citrinos
Asian style seared sesame crusted tuna steak with sweet
potato chip, homemade mustard and soya and citrus sauce
13,75€

EXTRAS

Salada mista

Mixed lettuces, tomato,
onions and olives
3,50€

Coleslaw

Juliana de couve, cenoura com molho
de maionese de gengibre
Cabbage, carrot with ginger
mayo
3,50€

Cheddar / Bacon / Ventricina

Cheddar / Bacon / Ventricina
0,70€

Cebola frita

Fried onion
0,50€

Jalapeños

0,70€

Molhos Caseiros

Homemade sauces
0,30€

Cogumelos / Ovo do campo

Mushrooms / Free-range egg
1,25€

Presunto

Smoked ham
1,25€

Queijo de cabra

Goat cheese
1,50€

Duplo

Double
4,00€

Pão sem glúten

Gluten-free bread
1,95€

Chips batata doce (supl.)

Sweet potato chips (supl.)
1,00€

Batatas fritas (extra)

Fries (extra)
2,00€

Alergias alimentares? Não há problema, fale conosco.
Food allergies? Not a problem, just let us know.



Local ingredients. World food. Healthy inspired.

BOWLS

Vinda directamente da cozinha oriental, a comida na taça chega agora ao ocidente com um toque trendy e contemporâneo. Uma opção saudável, equilibrada e muito saborosa!
Coming straight from the eastern kitchen, the bowls arrived to the West with a trendy and contemporary twist. A healthy, balanced and very tasty option!

Nazca

"Risotto" de Quinoa com legumes, sementes e queijo da ilha
Quinoa "Risotto" with vegetables, mixed seeds and Azores cheese
8,95€

Lisboa

Brás de legumes da horta com batata e ovos do campo
Roasted veggies from our garden with free-range eggs and potatoes
8,25€

Tóquio

Atum braseado com arroz basmati, rebentos, sementes de sésamo, molho de soja e citrinos e mostarda caseira
Seared tuna with basmati rice, sprouts, sesame seeds, soya and citrus sauce and homemade mustard
12,75€

Maya

Salteado de pimento vermelho, quinoa, feijão preto, jalapeños, cebola roxa, pico de gallo, guacamole, sour cream e nachos
Red pepper sautéed, quinoa, black bean, jalapeños, purple onion, pico de gallo, guacamole, sour cream and nachos
8,50€

Com frango do campo

With free-range chicken

10,50€

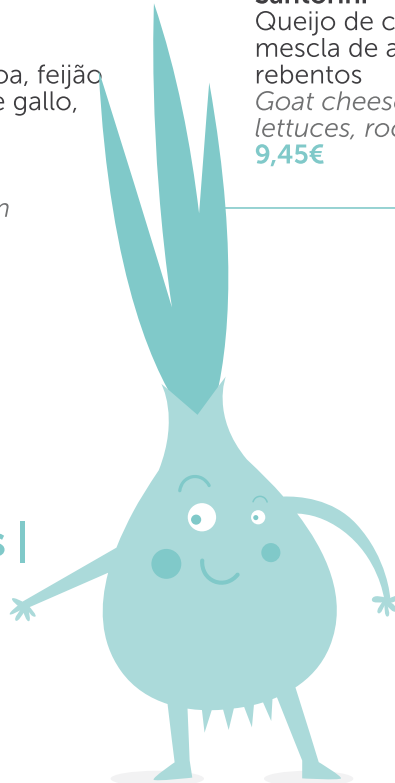
Com camarão

With shrimp

12,50€

Para as crianças | For the kids

Até aos 8 anos.
Under 8 years old.



Kuala Lumpur

Satay de frango do campo com arroz basmati, legumes salteados, amendoim torrado e molho de amendoim
Satay Free-range chicken with basmati rice, sautéed vegetables, roasted peanuts and peanut sauce
9,40€

Varanasi

Arroz basmati, legumes salteados e molho de caril com sementes torradas, rebentos e chutney de ananás e tomate
Basmati rice, sautéed vegetables and curry sauce with roasted seeds, sprouts and pineapple and tomato chutney
8,50€

Com frango do campo

With free-range chicken

10,50€

Com camarão

With shrimp

12,50€

Santorini

Queijo de cabra, azeitonas, pimentos salteados, pepino, mescla de alfaces, rúcula, tomate cherry, sementes torradas e rebentos
Goat cheese, olives, sautéed peppers, cucumber, mixture of lettuces, rocket, cherry tomatoes, roasted seeds and sprouts
9,45€

XS Burger

Mini cheeseburger (100g) no pão com batatas fritas e salada
Mini cheeseburger (100g) on the bun with fries and salad
5,00€

Espetadas de frango do campo

Com arroz basmati e salada
Free-range chicken skewers with basmati rice and salad
5,75€

Alergias alimentares? Não há problema, fale connosco.
Food allergies? Not a problem, just let us know.



Local ingredients. World food. Healthy inspired.

SOBREMESAS

Desserts

Guardámos o melhor para o final!
We've saved the best for last!

Morangos com pimenta verde

Salteados em calda de açúcar com laranja, brandy,
Vinho do Porto e pimenta verde, servido com gelado
*Strawberries sauteed in sugar syrup with orange, brandy,
Port Wine and green pepper, served with ice cream*

4,50€

Banoffee

Com banana, caramelo, bolacha e nata
With banana, caramel, cookie and cream

3,85€

Mousse de chocolate

Com praliné de amêndoa
Chocolate mousse with almond praline

3,50€

Arroz doce

Com cardamomo, polvilhado
com zesto de limão e chocolate
*Sweet rice with cardamom, sprinkled
with lemon zest and chocolate*

2,50€

Bola de gelado

Ice cream

Chocolate, Baunilha, Sorvete de Morango,
Sorvete de Limão, Dom Rodrigo,
Figo com Amêndoa

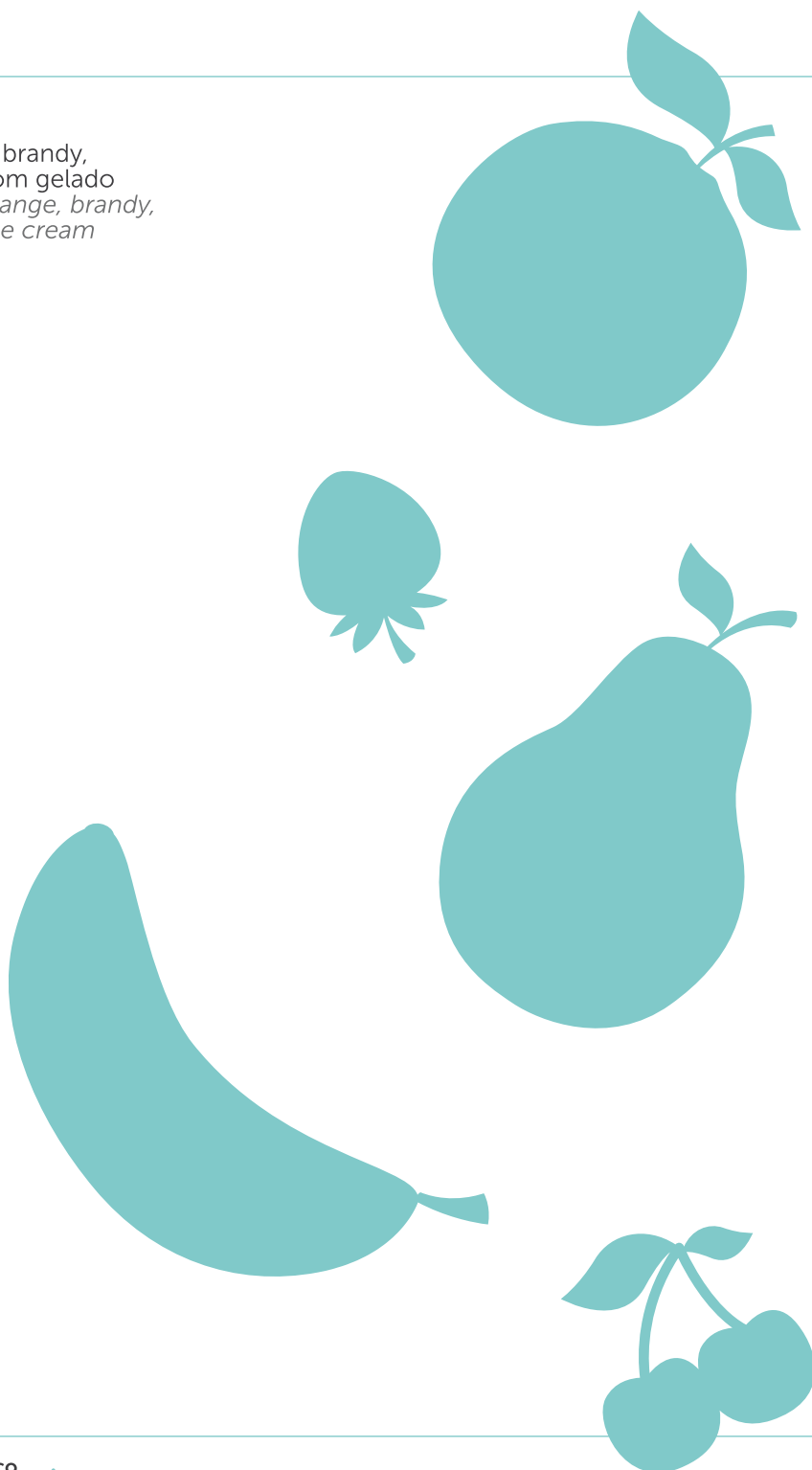
*Chocolate, Vanilla, Strawberry, Lemon,
Dom Rodrigo, Fig with Almond*

2,50€

Fruta

Fruit

1,95€



Alergias alimentares? Não há problema, fale connosco.
Food allergies? Not a problem, just let us know.

