

BRUSCHETTAS { 2 unidades }

Nº1 

8,50€

Bolo do caco de espinafres, húmus de beterraba, pepino e azeitonas

Nº2 

8,50€

Bolo do caco de tomate vermelho, queijo creme, tomate cherry e pesto caseiro

TAPAS

Queijo fundido com mel e nozes 

10,90€

Queijo camembert derretido no forno com mel e nozes

Queijo fundido com ervas e alho 


10,90€

Queijo camembert derretido no forno, temperado com ervas e alho

Trilogia de húmus 

12,90€

Húmus com paprica, húmus de beterraba e húmus de pesto {todos caseiros}
Acompanha com salada e nachos caseiros

Panelinha Orpheu 

8,90€

Refogado de tomate, pimentos e ovo {terminado no forno}

Carpaccio bovino

12,90€

90g de carpaccio de bovino, com queijo parmesão e sal rosa dos Himalaias

Queijo com mel, figo e pistáchios 

12,90€

Queijo de cabra com mel, compota de figo e pistáchios




Salada 

5,90€

Salada de pepino, tomate cherry, azeitonas e rebentos de soja - temperada com azeite e vinagre balsâmico

 Vegan  Vegetariano

PETISCOS

Azeitonas 	4,00€
Seleção de azeitonas temperadas com alho e azeite	
Sardinhas	6,50€
Sardinhas portuguesas em conserva servidas em tomate picante	
Picas em azeite picante	6,90€
Picas (peixe agulha) em conserva de azeite picante	
Filetes de cavala com mostarda	7,90€
Filetes de cavala em conserva com molho de mostarda	
Pota com alho	7,90€
Tentáculos de pota com alho em conserva	
Sardinha em azeite de manjeriço c/ pimenta chili doce e paprica fumada	7,90€
Receita do chef Henrique Sá Pessoa	
Bacalhau nórdico fumado	11,90€
Bacalhau fumado com molho teriyaki	
Burrata 	9,50€
Burrata (150g), molho pesto caseiro e tomate cherry	
Rissol de frango com beterraba {finalizado no forno}	2,80€
Rissol de alga e espinafres com recheio de camarão {finalizado no forno}	2,80€
Rissol de berbigão com tinta de choco {finalizado no forno}	2,80€
Rissol de chilli vegan {finalizado no forno} 	3,50€

TÁBUAS

Tábua

38,00€

Seleção dos melhores enchidos, queijos, frutas frescas, compotas e nozes

Queijos

{todas as tábuas de queijos são acompanhadas com azeitonas, compota e pão ou tostas}

Queijo da ilha de São Jorge

8,90€

Queijo de ovelha curado da Serra da Estrela

9,90€

Queijo de ovelha curado em azeite português com malagueta

8,90€

Mokableu (queijo de vaca pasteurizado, café, massa marmorizada, casca florida)

12,80€

Queijo de vaca com trufas - 100g

18,00€

Queijo de vaca com licor de noz - 100g

15,50€

Enchidos

{todas as tábuas de enchidos são acompanhadas com azeitonas, compota e pão ou tostas}

Paiola do fumeiro de Seia e lombo do cachaço (Cupita)

10,90€

Chouriço e linguiça da Serra da Estrela

9,90€

Pata negra com 36 meses de cura (60g)

13,50€

Chourição vela bolota e salpicão fumado do cachaço (36 meses de cura)

10,90€

SANGRIA

Copo de sangria espumante 6,50€

Frutos vermelhos
Maracujá
Pêssego e hibisco
Kiwi e gengibre

Jarro sangria de espumante (1,5L) 22,00€

Frutos vermelhos
Maracujá
Pêssego e hibisco
Kiwi e gengibre

SPRITZ

Orpheu Spritz 9,50€

Porto Branco, espumante,
sorvete de frutos vermelhos

Aperol Spritz 8,00€

Aperol, espumante, água com gás

Elderflower Spritz 8,00€

Licor de flor de sabugueiro, xarope de pepino, espumante, água com gás

Limoncello Spritz 8,00€

Limoncello, espumante, água com gás

Rhubarb spritz 8,00€

Licor de ruibarbo, espumante, água com gás

WHISKY

Jim Beam 7,00€

Pig's nose 7,00€

Johnnie Walker black label 8,00€

RUM

Plantation original 7,00€

Plantation Isle of Fiji 8,00€

Plantation Xaymaca 8,00€

Kraken 8,00€

Diplomático Reserva exclusiva 10,00€

GIN

Citadelle 8,00€

Martin Millers 11,00€

Hendricks 9,00€

Ophir 9,00€

VODKA

Moskovskaya 8,00€

Froggy B 9,00€

TEQUILA

Jose Cuervo gold 2cl 4,00€

Mezcal ojo de tigre 2cl 5,00€

OUTROS

Campari 6,00€

CRF 6,00€

Limoncello 6,00€

Aperol 7,00€

Pisco 9,00€

VINHO TINTO

	{ copo }	{ garrafa }
Casa Velha DOC	4,00€	14,00€
Calheiros	4,00€	15,00€
São Luiz DOC	5,00€	16,00€
Carm	—	19,00€
Anel	—	21,00€
São Luiz Reserva	—	27,00€
Quinta do Cume Reserva Tinto	—	37,00€
Altas Quintas Reserva Tinto	—	44,00€

VINHO BRANCO

Casa Velha DOC	4,00€	14,00€
Calheiros	4,00€	15,00€
São Luiz DOC	5,00€	16,00€
Carm	—	19,00€
Anel	—	21,00€
Permitido Rabigato	—	32,00€
São Luiz Reserva	—	27,00€

VINHO ROSÉ

Casa Velha	4,00€	14,00€
------------	-------	--------

VINHO VERDE

Alma do Bugio	4,00€	14,00€
Pequenos Rebentos Alvarinho	—	20,00€

VINHO DO PORTO

Porto Tawny	4,00€	Porto Cruz 10 Anos Tawny	6,00€
Porto Branco	4,00€	Porto Kopke 10 Anos Branco	9,00€
Porto Rosé	4,50€	Porto Kopke Colheita Tawny 2010	9,00€
Porto Kopke Lágrima	5,00€	Porto Kopke 20 Anos Tawny	11,00€

CAFETARIA

Expresso 1,20€

Pingo 1,30€

Duplo/Americano 2,40€

Vienna Coffee 3,00€

Café duplo com chantilly

Latte 2,60€

Cappuccino 2,60€

Mocha 3,60€

Chocolate, nutella ou caramelo

Chocolate quente 3,60€

Com chantilly

Iced coffee 4,90€

Café, gelado de nata, leite e chantilly

Limonada 3,50€

Limão

Framboesa

Pepino

Maracujá

Flor de sabugueiro

Manga

Limonada para partilhar 12,00€

Limão

Framboesa

Pepino

Maracujá

Flor de sabugueiro

Manga

Chá frio com hortelã 3,50€

Chá 3,20€

Preto

Verde

Camomila

Frutos vermelhos

Sumo de laranja natural 4,00€

DOCES

Salame de chocolate 6,00€

Salame de chocolate com frutos vermelhos e sorvete de tangerina

Serradura caseira 5,00€

Serradura caseira com compota de frutos vermelhos



Linktree

DOCES & CAFETARIA