



## BRUSCHETTAS { 2 unidades }


Nº1  8,50€

Bolo do caco de espinaca, hummus de remolacha, pepino y aceitunas


Nº2  8,50€

Bolo do caco de tomate rojo, queso crema, tomate cherry y pesto casero


## TAPAS

Queso fusionado con miel y nueces  10,90€


Queso camembert fusionado al horno con miel y nueces

Queso fusionado con hierbas y ajo  10,90€

Queso camembert fusionado al horno, condimentado con hierbas y ajo

Trilogia de hummus  12,90€


Hummus con pimentón, hummus de remolacha y hummus de pesto {todo casero}  
Servido con ensalada y nachos caseros

Cazuela Orpheu  8,90€


Salteado de tomate, pimientos y huevo {acabado al horno}

Carpaccio vacuno 12,90€

90g de carpaccio de vacuno, con queso parmesano y sal rosa del Himalaya

Queso con miel, higos y pistachos  12,90€


Queso de cabra con miel, mermelada de higos y pistachos

Ensalada  5,90€

Ensalada de pepino, tomate cherry, aceitunas y brotes de soja, sazonado con aceite de oliva y vinagre balsámico

 Vegano  Vegetariano

# SNACKS

**Aceitunas**  4,00€

Selección de aceitunas condimentadas con ajo y aceite

**Sardinas** 6,50€

Sardinas portuguesas enlatadas servidas en tomate picante

**Aguja en aceite picante** 6,90€

Aguja enlatadas en aceite de oliva picante

**Filetes de caballa con mostaza** 7,90€

Filetes de caballa en conserva con salsa de mostaza

**Pota con ajo** 7,90€


Tentáculos de pota en conserva con ajo

**Sardina en aceite de oliva albahaca c/ ají dulce y paprica ahumada picante** 7,90€

La receta del chef Henrique Sá Pessoa

**Bacalao ahumado nórdico** 11,90€

Bacalao ahumado con salsa teriyaki


**Burrata**  9,50€

Burrata (150g), salsa pesto casera y tomates cherry

**Empanada portuguesa de pollo con remolacha** {acabado al horno} 2,80€

**Empanada de algas y espinacas con relleno de camarón** {acabado al horno} 2,80€

**Empanada portuguesa de berberecho con tinta de sepia** {acabado al horno} 2,80€

**Empanada de chilli vegana**  {acabado al horno} 3,50€

# TABLAS

## Tabla

38,00€

Selección de los mejores embutidos, quesos, fruta fresca, mermeladas y frutos secos

## Quesos

{todas las tablas de queso se sirven con aceitunas, mermelada y pan o tostadas}

**Queso de la Isla de São Jorge**

8,90€

**Queso curado de oveja de la Serra da Estrela**

9,90€

**Queso de oveja curado en aceite portugués con guindilla**

8,90€

**Mokableu (queso de vaca pasteurizado, café, pasta marmoleada, corteza con flor)**

12,80€

**Queso crudo de vaca con trufas - 100g**

18,00€

**Queso de vaca con licor de nueces - 100g**

15,50€

## Embutidos

{todas las tablas de embutidos se sirven con aceitunas, mermelada y pan o tostadas}

**Paiola de la Serra da Estrela e lomo del cuello**

10,90€

**Chorizo y salsicha de la Serra da Estrela**

9,90€

**Jamón ibérico 36 meses (60g)**

13,50€

**Chorizo vela bellota y salpicon ahumado (36 meses)**

10,90€

## SANGRIA

**Copa de sangria de espumoso** 6,50€

Frutos rojos  
Maracuyá  
Melocotón y hibisco  
Kiwi y jengibre

**Jarra de sangria de espumoso (1,5L)** 22,00€

Frutos rojos  
Maracuyá  
Melocotón y hibisco  
Kiwi y jengibre

## SPRITZ

**Orpheu Spritz** 9,50€

Porto Blanco, vino espumoso, helado de frutos rojos

**Aperol Spritz** 8,00€

Aperol, vino espumoso, agua con gas

**Elderflower Spritz** 8,00€

Licor de flor de saúco, sirope de pepino, vino espumoso, agua con gas

**Limoncello Spritz** 8,00€

Limoncello, vino espumoso, agua con gas

**Rhubarb spritz** 8,00€

Licor de ruibarbo, vino espumoso, agua con gas

## 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€

## VINO TINTO

	{ copa }	{ botella }
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€

## VINO BLANCO

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€

## VINO ROSADO

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

## VINO VERDE

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

## VINO DE PORTO

Porto Tawny	4,00€	Porto Cruz 10 Años Tawny	6,00€
Porto Blanco	4,00€	Porto Kopke 10 Años Branco	9,00€
Porto Rosado	4,50€	Porto Kopke Colheita Tawny 2010	9,00€
Porto Kopke Lágrima	5,00€	Porto Kopke 20 Años Tawny	11,00€

## CAFETERIA

**Espresso** 1,20€

**Cortado** 1,30€

**Duplo/Americano** 2,40€

**Vienna Coffee** 3,00€

Café doble con nata montada

**Latte** 2,60€

**Cappuccino** 2,60€

**Mocha** 3,60€

Chocolate, nutella o caramelo

**Chocolate quente** 3,60€

Con nata montada

**Iced coffee** 4,90€

Café, helado de nata, leche, nata montada

**Limonada** 3,50€

Limón  
Frambuesa  
Pepino  
Maracuyá  
Flor de saúco  
Mango

**Limonada para compartir** 12,00€

Limón  
Frambuesa  
Pepino  
Maracuyá  
Flor de saúco  
Mango

**Té frio con menta** 3,50€

**Té** 3,20€

Negro  
Verde  
Manzanilla  
Frutos rojos

**Jugo de naranja natural** 4,00€

## DULCERIA

**Salami de chocolate** 6,00€

Tarta portuguesa de chocolate con frutos rojos y helado de mandarina

**Postre casero** 5,00€

Galletas, nata y mermelada de frutos del bosque



Linktree

DULCERIA Y CAFETERIA