



Couvert 8,00€

BRUSCHETTAS { 2 unidades }

Nº1  8,90€

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


Nº2  8,90€

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


TAPAS

Queso fusionado con miel y nueces  11,90€


Queso camembert fusionado al horno con miel y nueces

Queso fusionado con hierbas y ajo  11,90€

Queso camembert fusionado al horno, condimentado con hierbas y ajo

Trilogia de hummus  13,90€


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

Cazuela Orpheu  9,50€

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


Carpaccio vacuno 14,50€

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


Queso con miel, higos y pistachos  13,90€

Queso de cabra con miel, mermelada de higos y pistachos

PARA ACOMPAÑAR

Ensalada  6,50€

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

Chips  3,00€

SNACKS

Aceitunas

4,00€

Selección de aceitunas condimentadas con ajo y aceite

Sardinas

6,90€

Sardinas portuguesas enlatadas servidas en tomate picante

Aguja en aceite picante

7,50€

Aguja enlatadas en aceite de oliva picante

Filetes de caballa con mostaza

8,50€

Filetes de caballa en conserva con salsa de mostaza

Pota con ajo

8,50€

Tentáculos de pota en conserva con ajo

Sardina en aceite de oliva albahaca c/ ají dulce y paprica ahumada picante

8,50€

La receta del chef Henrique Sá Pessoa

Bacalao ahumado nórdico

12,90€

Bacalao ahumado con salsa teriyaki

Burrata

10,90€

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

Empanada portuguesa de pollo con remolacha {acabado al horno}

3,00€

Empanada de algas y espinacas con relleno de camarón {acabado al horno}

3,00€

Empanada portuguesa de berberecho con tinta de sepia {acabado al horno}

3,00€

Empanada de chilli vegana {acabado al horno}

3,60€

TABLAS

Tabla

39,00€

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

9,90€

Queso curado de oveja de la Serra da Estrela

10,90€

Queso de oveja curado en aceite portugués con guindilla

9,90€

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

11,90€

Chorizo y salsicha de la Serra da Estrela

11,50€

Jamón ibérico 30 meses (60g)

15,50€

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

São Luiz DOC	5,00€	16,00€
--------------	-------	--------

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€

SANGRIA

Copa de sangria de espumoso 7,00€

Frutos rojos
Maracuyá
Melocotón y hibisco

Jarra de sangria de espumoso (1,5L) 24,00€

Frutos rojos
Maracuyá
Melocotón y hibisco

SPRITZ

Orpheu Spritz 9,50€

Porto Blanco, vino espumoso, helado de frutos rojos

Aperol Spritz 8,50€

Aperol, vino espumoso, agua con gas

Elderflower Spritz 8,50€

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

Limoncello Spritz 8,50€

Limoncello, vino espumoso, agua con gas

Rhubarb spritz 8,50€

Licor de ruibarbo, vino espumoso, agua con gas

WHISKY

Jim Beam 7,00€

Pig's Nose 7,00€

Johnnie Walker Black Label 9,00€

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 10,00€

Martin Millers 12,00€

Hendricks 12,00€

Ophir 12,00€

VODKA

Moskovskaya 8,00€

Stolichnaya 9,00€

Grey Goose 11,00€

TEQUILA

Jose Cuervo gold 2cl 4,00€

Olmecca Reposado 2cl 5,00€

Patron 2cl 8,00€

OUTROS

Campari 6,00€

CRF 6,00€

Limoncello 6,00€

Aperol 7,00€

Pisco 9,00€

CAFETARIA

Espresso 1,20€

Cortado 1,30€

Duplo/Americano 2,40€

Latte 2,60€

Cappuccino 2,60€

Iced coffee 4,90€

Café, leche, nata montada

Limonada 4,00€

Limón
Frambuesa
Pepino
Maracuyá
Flor de saúco
Mango

Limonada para compartir 12,00€

Limón
Frambuesa
Pepino
Maracuyá
Flor de saúco
Mango

Té frío 4,00€

Menta
Matcha

Té 3,50€

Negro
Verde
Manzanilla
Frutos rojos

Jugo de naranja natural 4,00€

DULCERIA

Salami de chocolate 6,90€

Tarta portuguesa de chocolate con
frutos rojos y helado de mandarina

Baba de camelo 6,90€

Postre de leche condensada con
almendras crujientes



Linktree



Vegan



Vegetariano

DULCERIA Y CAFETERIA