



COCKTAILS & SANGRÍAS



CLÁSICOS de PIRI PIRI

-PORTUGUESE MULE-
LICOR BEIRÃO
FEVER TREE GINGER BEER
LIME, GINGER
11,9€

-SEXO NO TEJO-
VODKA
CRANBERRY JUICE
PEACH SCHNAPPS
PASSOA
11,9€

-PINA COLADA-
HAVANA 3 AÑOS RON, MALIBU,
BATIDA DE COCO,
PINEAPPLE JUICE, CREAM
12,5€

-PIRI NEGRONI-
LILLET ROUGE
PLYMOUTH GIN
CAMPARI
12,90€

-HUGO-
SAINT GERMAIN
CRÉMANT
SODA
LIME
MINT
10,9€

-ITALICUS SPRITZ-
ITALICUS, CRÉMANT,
SPARKLING WATER
10,9€

-CAIPIRINHA-
CACHAÇA VELHO BARREIRO GOLD,
LIME, CANE SUGAR,
*STRAWBERRY, PASSION FRUIT + 1,5€
10,9€

-MOJITO-
HAVANA 3 AÑOS, LIME JUICE,
CANE SUGAR, PERRIER, ANGOSTURA
*STRAWBERRY, PASSION FRUIT + 1,5€
11,9€

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

-PIRI SOUR-
GINSINHA, LEMON
EGGWITHES
12,90€

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

-GIN BIG BOSS PINK-
LEMON, RASPBERRY
FEVER TREE TONIC
12,90€

-AZOR AZOR-
AZOR GIN,
LIME, MINT,
FEVER TREE ELDERFLOWER
12,9€

-NORDES GIN-
LAUREL
GRAPES
FEVER TREE ELDERFLOWER
12,9€

GINs

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

-O FLORAL-
GIN FLORAISSON
GRAPES
RASPBERRY
FEVER TREE
MEDITERRANEAN
12,9€



-THE VIRGIN-
CEDER'S NON ALCOHOLIC GIN,
JUNIPER, LIME
12,9€

SANGRÍAS

-SANGRIA BRANCO-
WHITE WINE, MUSCATEL, GIN,
LICOR BEIRÃO, COFFEE BEANS,
MINT, CINNAMON STICK
Glass 6,9€
1l 25,9€



-ROYAL SANGRIA-
PORTUGUESE CRÉMANT
HAVANA CLUB 7 AÑOS OLD
RED FRUITS & MINT
PASSION FRUIT SYRUP
FEVER TREE GINGER ALE
Glass 8,5€
1l 28,5€



-SANGRIA TINTO-
RED WINE, PORTO RED, GIN,
LICOR BEIRÃO, MINT, COFFEE
BEANS, CINNAMON STICK
Glass 6,9€
1l 25,9€



ENTRADAS / TAPAS / STARTERS

SALADINHA DE LULAS GRELHADAS À ALGARVIA

Calamars grillés avec ail et coriandre
Grilled Squid with garlic & cilantro
12,8€

2, 4, 7, 9, 12, 14

GAMBAS À GUILHO

Gambas à l'ail
Prawns with garlic
13,9€

2, 7, 9, 12

PICA PAU "PIRI PIRI"

Filet de bœuf, olives, chorizo
Beef filet, olives & smoked pork sausage
12,9€

1a, 7, 9, 12

PRATINHO DE MOELAS

Gésier de poulet
Chicken gizzard
9,4€

1a, 5, 7, 9, 12

RISSOIS (2 PCS)

Carne/boeuf/beef 7,5€

1a, 5, 7, 9, 12

Frango/poulet/chicken 7,5€

1a, 5, 7, 9, 12

Camarão/scampi/shrimp 7,5€

1a, 2, 5, 7, 9, 12

PATANISCAS DE BACALHAU

Beignets de morue
Cod croquettes
8,9€ (2PCS)

1a, 3, 4, 5

TÁBUA DE SALGADOS

Beignets mixtes
(8pcs, 2 de cada / 2 of each)
19,9€

1a, 2, 5, 7, 9, 12

MIXTO DE AZEITONAS

Olives mixtes
Selection of olives
7€

SALADINHA DE PIMENTOS GRELHADOS

Salade de poivrons grillés
Grilled peppers salad
9,4€

1a, 8

SALADINHA DE POLVO

Salade de poulpe
Octopus salad
11,6€

12, 14

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO

Palourdes avec coriandre et vin blanc
Clams with cilantro & white wine
16,8€

1a, 3, 5

ALHEIRA DE MIRANDELA COM OVOS DE CODORNIZ

Saucisse de volaille avec œufs de caille
Poultry sausage with quail eggs
11,6€

1a, 3, 5, 9

TERRINA DE FOIE GRAS COM TRUFA, Brioche e Sementes Crocantes

Foie gras à la truffe noire et graine croustillant et brioche
Truffle foie gras, brioche & crispy graeme
15,9€

1a, 5, 7, 12

MISTO DE TAPAS PIRIPIRI

Assortiment de tapas
(Fromage, chorizo, beignets,
salade de poivrons)
Selection of tapas
(Cheese, chorizo, rissole, cod croquettes
& pepper salad)
10,5€ per person (min. 2P)
1a, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12

COGUMELO GRATINADO COM CHOURIÇO E QUEIJO DA SERRA

Champignon fourré avec chorizo et fromage
Stuffed mushroom with chorizo & cheese
9,6€

1a, 7, 9, 12

PRESUNTOS E CHOURIÇOS

CHARCUTERIE / SMOKED HAM, SAUSAGES

(Servido com pão torrado / accompagné de toasts / served with toasted bread)

PRESUNTO DE PORCO PRETO PATA NEGRA

Jambon fume Pata Negra
Pata Negra smoked ham
21,8€
1a

CHOURIÇO DE PORCO PRETO

Saucisse de porc noir
Smoked black pork sausage
12,4€
1a

PRESUNTO SERRANO

Jambon fume Serrano
Smoked ham
13,8€
1a

MIXTO DE CHOURIÇO DE PORCO PRETO E QUEIJO DE NISA

Assortiment de chorizo ibérique et fromage de brebis
Chorizo & sheep cheese
15,8€
1a, 7

MISTO DE ENCHIDOS

Assortiment de charcuterie
Mixes plate of ham & sausages
23,9€
1a

CHOURIÇA ASSADA

Grilled pork sausage
Saucisse de porc grillé au charbon
11,9€
1a

QUEIJOS

SELECTION DE FROMAGES / CHEESE SELECTION

QUEIJO SERRA DA ESTRELA

(Ovelha/brebis/sheep)
10,9€
1a, 7, 8c

QUEIJO FRESCO QUINTA DA PORTELA COM MARMELADA

(Vaca/vache/cow)
8,8€
1a, 7

QUEIJO DE NISA DOP

(Ovelha/brebis/sheep)
9,8€
1a, 7

SELEÇÃO DE 3 QUEIJOS

16,8€
1a, 7, 8c

SOPAS

CREME DE MARISCO

Bisque d'homard
Lobster bisque
13,6€
2, 7, 9, 12

CALDO VERDE COM ESPUMA DE CHOURIÇO

Crema aux choux verts et mousse de chorizo
Green cabbage soup with smoked pork sausage mousse
10,8€
7

TABUA XXL PIRI PIRI (5 A 8 PESSOAS)

Queijo de nisa, queijo da serra da estrela, presunto pata negra,
chouriço de porco preto, 3 rissois de carne, 3 pataniscas,
saladinha de pimentos grelhados e salada de polvo.
Plateau mixte d'entrées, parfait pour 5 à 8 personnes
Mixte board of starters selection, perfect for 5 to 8 people
58€

1a, 3, 4, 5, 7, 8c, 9, 12



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupins



14. Mollusques

1a: blé 1b: seigle 1c: orge,
1d: avoine 1e: épeautre,
1f: kamut ou leurs souches hybridées

8a: amandes (Amygdalus communis L), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia),
8d: noix de cajou (Anacardium occidentale), 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa),
8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia)



NO PÃO

servi dans le pain / with bread
(servido com batatas fritas) (servi avec frites) (served with fries)

PREGO DO LOMBO COM MOLHO DE MOSTARDA E MANTEIGA

Sandwich de filet de boeuf avec sauce beurre et moutarde
Sirloin beef with butter & mustard sauce

19,2€

1a, 5, 7, 9, 10, 12

BIFANA DE PORCO PRETO ALENTEJANO

(com presunto e ovo estrelado)
Sandwich au porc ibérique avec jambon & oeuf
Black pork with ham & egg

18,7€

1a, 3, 5, 7, 9, 10, 12

HAMBURGER À PIRI PIRI

(queijo, alface, tomate, cebola e bacon)
Hamburger avec fromage, salade, tomate, onion & bacon
Burger with cheese, salad, tomato, onion et bacon

17,8€

1a, 5, 7, 9, 10, 12

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 & piri piri dressing

20,6€

1a, 7

SALADA DE ATUM VERMELHO / SALADE DE THON / TUNA SALAD

RÚCULA, SALADA, BATATA, ATUM, OVO A BAIXA TEMPERATURA,
CEBOLA ROXA, ALCAPARRAS COM VINAGRE BALSÂMICO
Roquette, salade verte, pat, échalote, câpres et dressing de vinaigre balsamique
Arugula, lettuce, potato, boiled egg, red onion, capers, balsamic vinegar dressing

20,9€

3, 4

SALADA 3 QUEIJOS / SALADE 3 FROMAGES / 3 CHEESES SALAD

SALADA MISTA, MAÇÃ, PINHÕES, RABANETE, AZEITONAS, CURGETE
SALADA COM MOLHO DE MOSTARDA
Salade, pomme, pomme de pin, radis, olives, courgettes et vinaigrette à la moutarde
Mixed salad, apple, pinecone, radish, olives, shaved zucchini & mustard dressing

19,9€

1a, 7, 8c, 10

PRATOS FRIOS E VEGETARIANOS

Plats froids et vegetarians / Cold dishes & vegetarians

CARPACCIO DE POLVO COM AZEITONAS ALENTEJANAS E SALADA DE PIMENTOS SERVIDO COM BATATA FRITA E SALADA MISTA

Carpaccio de poulpe avec olives et poivrons servi avec frites et salade
Octopus carpaccio, with olives & peppers, fries & salad

23,9€

5, 7, 10, 12, 14

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 & cheese served with fries & mixed salad

22,9€

5, 7, 8c, 10, 12

TÁRTARO DE ATUM VERMELHO COM MANGA, ABACATE E TOQUE ASIÁTICO BATATA FRITA E SALADA MISTA

Tartare de thon rouge avec mangue, AVOCAT
et touche asiatique servi avec frites et salade
*Red tuna tartar, with mango, avocado & asian flavors,
served with fries & salad*

24,8€

4, 5, 6, 10

OMELETE COM ESPARGOS E CHIPS

Omellette avec asperges et chips
Omellette with asparagus & crisps

14,4€

3, 5, 7

ARROZ DE COGUMELOS E ESPARGOS COM ESPUMA DE QUEIJO DA SERRA

Riz aux champignons et asperges
avec espuma de fromage
Mushroom & asparagus rice with cheese foam

16,9€

7, 9, 12

MENU INFANTIL

MENU ENFANT/ KIDS MENU

HAMBURGUER COM BATATA FRITA

Hamburger avec frites
Burger with fries

10,9€

5, 7

FRANGO COM MOLHO DE COGUMELOS E BATATA FRITA

Poulet avec sauce champignons et frites
Chicken with mushrooms sauce & fries

11,9€

5, 7, 9, 12



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupins



14. Mollusques

1a: blé 1b: seigle 1c: orge,
1d: avoine 1e: épeautre
1f: kamut ou leurs souches hybridées

8a: amandes (Amygdalus communis L), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia),
8d: noix de cajou (Anacardium occidentale), 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa),
8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia)

DO MAR

LA MER /SEAFOOD

ARROZ DE MARISCO

Riz aux fruits de mer / *Seafood rice*

24,9€
2, 4, 7, 12, 14

ARROZ DE TAMBORIL E GAMBAS

Riz au gambas et lotte / *Monkfish & prawn rice*

26,8€
2, 4, 7, 12, 14

AÇORDA DE MARISCO

Açorda aux fruits de mer / *Seafood panada*

24,4€
1a, 2, 4, 7, 12, 14

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 & vegetables

27,8€
2, 7, 14

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 & tomato salad*

30,8€
2, 7, 12

BIFE DE ATUM VERMELHO GRELHADO

(servido com arroz e esparregado)

Filet de thon rouge au grill avec riz et épinard

Grilled red tuna steak with rice & spinach

28,6€
1a, 4, 7, 9, 12

POLVO À LAGAREIRO

(servido com batata a murro, esparregado
e ovo de coderniz)

Poulpe avec pdt, épinards et oeuf de Caille

Octopus with potatoes, spinach & quail egg

29,6€
1a, 7, 12, 14



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 & spinach

25,4€
1a, 7, 9, 12, 14

BACALHAU À LAGAREIRO

(servido com batata a murro e esparregado)

Morue avec pdt et épinards

Codfish with potatoes & spinach

28,9€
1a, 4, 5, 7, 9, 12

BACALHAU COM BROA E CHOURIÇO ALENTEJANO

(servido com batata a murro e esparregado)

Morue avec pain mais et chorizo avec pdt et légumes

*Codfish with bread & smoked pork sausage,
potatoes & vegetables*

28,9€
1a, 4, 5, 7, 9, 12

BACALHAU À PIRI PIRI

t

Lamelles de morue confite, pdt rôties,
choux vert au sel et oeuf basse température

*Flakes of codfish with green cabbage,
roasted potatoes in salt & low temperature egg*

28,9€
1a, 3, 4, 7, 12

DEGUSTAÇÃO DO MAR

BACALHAU, ROBALO, LULA, GAMBAS TIGRE,
MOLHO DE MANTEIGA, ARROZ E LEGUMES

Morue, bar, calamars et gambas,
sauce au beurre, riz et légumes

*Codfish, sea bass, calamars, prawns,
butter sauce, rice & veggies*

34,2€
2, 4, 7, 14

ROBALO NA GRELHA

(servido com batata e legumes)

filet bar au grill avec pdt et légumes

Grilled sea bass, potatoes & vegetables

27,9€
4, 7, 12



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupins



14. Mollusques

1a: blé 1b: seigle 1c: orge,
1d: avoine 1e: épeautre,
1f: kamut ou leurs souches hybridées

8a: amandes (*Amygdalus communis* L), 8b: noisettes (*Corylus avellana*), 8c: noix (*Juglans regia*),
8d: noix de cajou (*Anacardium occidentale*), 8e: noix de pécan (*Carya illinoensis*), 8f: noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*),
8g: pistaches (*Pistacia vera*), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

CARNE VIANDE / MEAT

BIFINHOS DE VACA GRATINADO COM QUEIJO DA SERRA, PURÉ E LEGUMES

Filet de boeuf gratiné au fromage, purée et légumes
Sirlain beef with melted cheese, mashed potato & vegetables
28,6€
7, 9, 12

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 & vegetables
26,9€
1a, 7, 9, 12

BIFE ARGENTINO COM MOLHO PIMENTA, BATATAS FRITAS E ARROZ

Boeuf Argentin, sauce au poivre, frites et riz
argentin steak, pepper sauce, fries & rice
26,9€
1a, 5, 7, 9, 12

ANGUS BEEF A BAIXA TEMPERATURA, PURÉ E LEGUMES

Boeuf angus à basse température, avec pdt et legume
Slow cooked angus beef, with potatoes & vegetables
28,9€
1a, 7, 9, 12

BIFINHOS DE LOMBO DE VACA COM MOLHO DE COGUMELOS, PURÉ E LEGUMES

Filet de boeuf en fines tranches, sauce champignons, purée et legume
Sirlain beef with mushroom sauce, mashed potato & vegetables
27,4€
1a, 7, 9, 12

BITOQUE À PIRI PIRI

Boeuf argentin, oeuf au plat, jambon, chips et salade
Argentinian steak, fried egg, ham, fries & salad
23,9€
1a, 3, 5, 7, 9, 12

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

29,6€
1a, 5, 7, 9, 10, 12



CARNE DE VACA COZIDA NO VINHO TINTO A BAIXA TEMPERATURA COM PURÉ DE BATATAS

Boeuf cuit à basse température dans une sauce au vin rouge avec purée de pdt
Slow cooked beef on a wine sauce with mashed potatoes
25,2€
1a, 7, 9, 12

CARNE DE PORCO À ALENTEJANA

Porc ibérique sauté avec palourdes et pdt
Sautéed black pork with clams & potatoes
24,5€
1a, 2, 5, 7, 9, 12

BOCHECHAS DE PORCO PRETO COM MIGAS DE COENTROS

Joues de porc iberique, servis avec un accompagnement traditionnel portugais de pain et coriandre
Slow cooked black pork cheeks with coriander seasoned crumbs
24,9€
1a, 5, 7, 9, 12

PLUMAS DE PORCO ALENTEJANO GRELHADO COM PURÉ E LEGUMES

Pluma de porc iberique au grill avec purée de pdt et légumes
Grilled black pork steak with mashed potatoes & veggies
25,9€
1a, 7, 9, 12

FRANGO GRELHADO COM BATATA FRITA E SALADA DE TOMATE

Poulet grillé avec frites et salade aux tomates
Grilled chicken with fries & tomato salad
22,9€
1a, 5, 6, 7, 9, 12

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, fries & mixed salad
23,9€
5, 7, 9, 12

COSTELETÃO ANGUS "MAR E TERRA"

PEÇA DE VACA (600GR) COM UMA GAMBA GIGANTE E MOLHO DE MANTEIGA E ERVAS, BATATAS FRITAS E SALADA
Côte a l'os de 600gr, gamba et sauce beurre aux herbes, avec frites et salade
Beef steak (600gr) with Shrimp, butter sauce, fries & salad
36,8€
1a, 2, 5, 7, 9, 12



1. Gluten



2. Crustacés



3. Oeufs



4. Poissons



5. Arachides



6. Soja



7. Lait



8. Fruits à coque



9. Céleri



10. Moutarde



11. Sésame



12. Sulfites



13. Lupins



14. Mollusques

1a: blé 1b: seigle 1c: orge
1d: avoine 1e: épeautre
1f: kamut ou leurs souches hybridées

8a: amandes (Amygdalus communis L.) 8b: noisettes (Corylus avellana) 8c: noix (Juglans regia)
8d: noix de cajou (Anacardium occidentale) 8e: noix de pécan (Carya illinoensis) 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa)
8g: pistaches (Pistacia vera) 8h: noix de Macadamia 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia)

SOBREMESAS / DESSERTS

PASTEL DE NATA COM GELADO DE CAFÉ

Pastel nata avec glace au café
Custard tart with homemade coffee ice cream
9,2€
1a, 3, 7

Kinder

KINDER FONDANT

Fondant au chocolat kinder
Avec glace noisettes
11,9€
1a, 3, 7, 8b

DOCE DA CASA

Crème maison à base de lait
condensé café et biscuit
Homemade cream with condensed milk,
coffee & biscuit
9,4€
1a, 3, 7

PUDIM DE OVOS

Flan
Caramel pudding
9,4€
3, 5

CHEESECAKE COM COMPOTA DE LARANJA ALGARVIA

Cheesecake avec compote d'oranges
Cheesecake with orange chutney
9,6€
3, 7

BOLO DE BOLACHA PIRIPIRI

BOLACHA, MANTEIGA, CAFÉ, NATAS E DOCE DE OVOS
Gateau aux biscuits au café, crème,
jaune d'oeuf et crème au beurre
Homemade cookie cake with coffee,
cream, egg yolk & butter cream
9,4€
1a, 3, 7



TARTE DE AMÊNDOA CARAMELIZADA E GELADO DE BAUNILHA

Tarte aux amandes caramélisées et glace vanille
Caramelized almond tart & vanilla ice cream
10,9€
1a, 3, 7, 8a

NATAS DO CEU COM SPECULOOS E AVELÃS

Dessert à la crème, noisettes, speculoos et jaune d'oeuf
Cream dessert with hazelnut, speculoos & egg yolk
9,6€
3, 7, 8c

MOUSSE DE CHOCOLATE COM CRUMBLE DE OREO

Mousse au chocolat, avec Oreo crumble
Chocolate mousse with Oreo crumble
9,5€
1a, 3, 7, 8

SALADA DE FRUTA

Salade de fruits
Fruits mixed salad
8,6€

GELADOS CASEIROS:

BAUNILHA, CHOCOLATE, CAFÉ, SNICKERS, AVELÃ E PISTACHIO

Glaces maison:

Vanille, chocolat, snickers, noisette, pistache et café

Homemade ice cream:

Vanilla, chocolate, coffee, snickers, hazelnut & pistachio

3,9€

3, 7, 8b, 8g

SORVETES CASEIROS

Ananas, laranja do algarve, limão, manga et menta
Pineapple, orange, lemon, mango & mint
3,9€ /scoop

TRIO DE QUEIJOS COM PATÊ DE AZEITONAS E TOSTINHAS

Trio de fromage, patê aux olives
Three cheese with olive pâté & toasts
13,5€
1a, 7, 8c

PARA ACOMPANHAR A SUA SOBREMESA, RECOMENDAMOS:

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons
As dessert wine, we recommend:



GINJINHA

7,5€/ 8CL

MOSCATEL ROXO

9,5€/ 8CL

ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, kahlua, café et frangelico

11,9€

5, 8

AFTER DINNER

Crème de menthe, cacao, natas

11,9€

7