

catch me

IF YOU CAN

DESCOLAGEM

COUVERT DE ESPERA 5.00

Grissinos caseiros acompanhados de tapenade, creme de queijo de cabra e manteiga de alho assado.

BAO DO COMANDANTE 9.50

Bao, pancetta, maionese kewpie, cebola roxa e coentros.

CROQUETES DE BACALHAU 9.00

Servidos com molho cítrico.

DADINHOS DE TAPIOCA 9.50

Petisco tradicional brasileiro de tapioca e queijo com geleia de piri-piri.

GYOZAS VEGETARIANAS 8.00

Com salada de couve roxa e molho ponzu.

TÁBUA DO PASSAGEIRO 14.00

Queijos e enchidos variados. Opção: só queijos ou só enchidos.

PEIXINHOS DA HORTA 7.80

Feijões verdes panados com maionese cítrica.

PICA-PAU DE NOVILHO 12.00

Em molho de mostarda e cerveja, servido com cesto de bolo do caco caseiro.

SOPA DA ESTAÇÃO 6.00

Sopa feita com ingredientes da época. Pergunte ao nosso Staff o que está no ar.

CEVICHE 15.50

Corvina, "Leche de tigre", cebola roxa, pimentos, coentros, batata doce e milho frito.

TÁRTARO DE NOVILHO 14.00

Com gema confitada, pó de trufa branca, tapenade e tostinhas brioche fumadas.

TOSTA DO CHEF 11.00

Tosta Brioche, com abacate, cogumelos salteados, ovos em baixa temperatura, rúcula e teriyaki.

TÁRTARO DE ATUM 12.50

Com abacate e molho de ostra.

PREGO DE NOVILHO* 12.00

Prego de novilho no bolo do caco caseiro. Opção de atum disponível.

PANQUECA SALGADA 11.50

Com bacon, ovo estrelado, creme de queijo de cabra e mel.

PANQUECA DOCE 9.00

Com doce de abóbora, queijo de cabra e nozes caramelizadas.

* Acompanha com chips de batata doce, troca de acompanhamento 1,50€

KIDS 12.00

Sumo do dia ou bebida em lata.

Mini prego de novilho com batata frita ou picadinho de novilho com arroz e batata frita.

Bola de gelado de morango ou baunilha com calda e crumble de chocolate.

*Até aos 12 anos.

LONGO CURSO

ARROZ DE PATO "MALANDRO" 19.50

Arroz de pato com laranja, chouriço e pimenta rosa.

BACALHAU À LAGAREIRO 29.00

Com batatas assadas, alho, grelos, pó de azeitonas e pérolas de yuzu.

CORTE DO CHEF 29.50

Corte selecionado pelo Chef, com farofa, legumes grelhados e molho romesco.

COGUMELO OSTRA 18.00

Creme de espinafre, mozzarella flor di latte, furikake de girassol e pó de cebola.

FRANK HAMBÚRGUER* 13.00

Bolo do caco, maionese de alho, rúcula, pickles, bacon e cheddar.

HAMBÚRGUER VEGGIE* 12.50

Bolo do caco, maionese de alho, cebola caramelizada, cogumelos e queijo de cabra.

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO (Para 2 pessoas) 52.00

Servido com vinagrete, arroz e farofa.

POLVO GRELHADO 28.00

Com batatas assadas no forno, legumes e azeite de ervas aromáticas.

RISOTTO DE CAMARÃO 20.00

Camarão grelhado, espinafres e molho cítrico.

SALADA DE CAMARÃO E MARACUJÁ 14.00

Com abacate, manga, cebola roxa e sementes de sésamo.

TABBOULEH COM ATUM TERIYAKI 12.00

Tabbouleh de quinoa com atum marinado em molho teriyaki.

NO AR

Batata Frita 5.00

Legumes Salteados 4.00

Salada Mista 4.00

Puré de Batata-Doce 4.00

Chips de Batata-Doce 5.00

ATERragem

CRUMBLE DE MAÇÃ 7.00

Compota de maçã, crumble de canela e biscoito Lótus, coulis de frutos vermelhos e gelado de baunilha. Pairing Ginjinha de Óbidos 2€*

TARTE DE OVOS E AMÊNDOAS 5.00

Tarte desconstruída com doce de ovos, amêndoas e suspiro. Pairing Moscatel 3€*

TIRAMISU 6.00

Mascarpone, bolacha champagne, café e vinho do Porto. Pairing Porto Cockburns Fine White 3€*

CHEESE IF YOU CAN 6.00

Com farofa doce, mascarpone, curd de maracujá e cubos de manga. Pairing Madeira Bual 5 anos 3€*

NAS NUVENS 6.00

Com Chocolate e Morango Moelleux, crumble e esfera de chocolate com gelado de morango. Pairing Cockburns Special Reserve 3€*

CARPACCIO DE ABACAXI 5.00

Abacaxi laminado em calda de açúcar com pimenta rosa e raspas de lima.

*Copo 3,5cl.

On Vacation Gin Tanqueray N° Ten, pepino, limão, xarope de cardamomo.	10.00	In the Mood Rum Pampero, ginger ale, sumo de lima, clara de ovo, xarope de açúcar, manjeriçao.	9.50
Power-pinappeling Vodka Ciroc, ananás, lima, hortelã, xarope de açúcar.	12.00	Getting Hot Tequila Don Julio Reposado, lima, Ginjinha Mariquinhas , xarope de malagueta.	14.00
Sailing Rum Pampero, Vinho da Madeira "Bual", pêra, xarope de anis e canela, limão , laranja.	11.00	Fallen PerSe Vodka, licor PerSe, clara de ovo, xarope de baunilha, limão, frutos vermelhos.	10.00
Having a Green Affair Mezcal, Disco, xarope de gengibre, shrub de maçã de aipo, lima, sumo de maçã.	12.00	Mingling Mezcal e Tanqueray Sevilla, schrub de morango, xarope de Agave e sumo de Lima.	11.00
		Later Bulleit bourbon, licor de café, Aperol, xarope de baunilha, bitter de avelã.	12.00

CLASSIC COCKTAILS

Pina Colada Rum Pampero, licor de coco, ananás, limão, xarope de açúcar.	12.00	Negroni Gin Tanqueray N° Ten , Campari, Vermute Belsazar Red.	12.50
Old Fashion Bulleit Bourbon , angostura bitters, açúcar mascavado.	10.00	Sours (Pisco, Vodka, Whisky, Rum, Gin, Tequila, Amarguinha) Espirituoso escolhido, clara de ovo, limão, xarope de açúcar.	10.00
Margarita (Clássica / Morango) Tequila, cointreau, lima, xarope de açúcar.	9.50	Daiquiri (Lima, Morango ou Maracujá) Rum Plantation 3 Stars, Lima, xarope de açúcar.	9.50
Caipirinha (Caipiroska) Cachaça (Vodka Smirnoff), xarope de açúcar, lima.	9.50	Porn Star Martini Vodka Smirnoff, maracujá, xarope de baunilha & shot de espumante.	11.00
Dry Martini (Vodka Martini) Gin Tanqueray N° Ten ou Vodka Ciroc Vermute Belsazar Dry.	12.00	Porto Tónico Porto Branco, Tônica Fever Tree Indian, laranja.	9.00
Expresso Martini Vodka Smirnoff, licor de café, café, xarope de açúcar.	11.00	Long Island Iced Tea Rum Pampero, tequila, Tanqueray N° Ten, Smirnoff, cointreau, sumo de limão, xarope de açúcar e Coca-cola.	12.50
Moscow Mule Vodka Ciroc, ginger beer, lima.	12.50	Mimosa Espumante, sumo de laranja ou frutos vermelhos.	7.00
Aperol Spritz Aperol, espumante, água com gás & laranja.	9.50	Mojito Rum Plantation 3 Stars, lima, hortelã, xarope açúcar.	10.00
Campari Spritz Campari, espumante, água com gás.	9.50		

VIRGIN COCKTAILS

O Shreek Seedlip Grove 42, manga, laranja, xarope açúcar, manjeriçao, ginger ale.	7.00
Redreams Frutos vermelhos, sumo de arando, limão, hortelã, xarope de açúcar.	7.00
Raining Pineapple Ananás, morango, limão, grenadine.	7.00
Virgin Colada Laranja, limão, leite de coco, ananás, xarope de açúcar.	7.00
Mr. Grovy Seedlip Grove 42, lima e gengibre, frutos vermelhos agitados com manjeriçao e terminado com soda de gengibre.	7.00

LICORES

Amêndoa Amarga	5.00
Baileys	6.00
Café	5.00
Ginginha Mariquinhas	2.00
Licor Beirão	5.50
Malibu	6.00
Passoã	5.00

VODKA

Ciroc	10.00
Froggy	9.00
Smirnoff	7.00

TEQUILA & MEZCAL

Casamigos Mezcal	13.00
Don Julio Blanco	10.00
Don Julio Reposado	12.00
José Cuervo (shot: metade da dose)	7.00

APERITIVOS & FORTIFICADOS

Campari	6.00
Aperol	6.00
Moscatel de Setúbal	5.00
Porto Cockburns Fine Tawny	5.00
Porto Cockburns Fine White	5.00
Porto Cockburns Special Reserve	6.00
Vermute Belsazar Red	6.00
Vermute Belsazar White	6.00
Vermute Belsazar Dry	6.00
Madeira Blandy's Boal	6.00

WHISKEY

Bulleit Bourbon	9.00
Bushmills 10 (Irlandes)	11.00
The Singleton 12	11.00
Johnny Walker Black	10.00
Johnny Walker Green	14.00
Johnny Walker Red	7.00
Lagavulin 16	17.00
Jack Daniels	8.00
Roe & Coe (Irlandes)	9.00
Talisker 10	14.00

RUM

Abuelo 12	14.00
Pampero Anejo	7.00
Diplomático Reserva Exclusiva	11.00
Plantation Xaymaca	9.00
William Hinton Sherry Single Cask	17.00
Zacapa 23	15.00

AGUARDENTE

Conhac Remy Martin 1738	15.50
CR&F	8.00
Marquês de Marialva XO 20Anos	17.00

GIN & MORE

Tanqueray N° Ten Limão, Laranja, Tônica Fever Tree Indian.	9.50	Monkey 47 Lima, Tônica Fever Tree Indian.	15.00
Tanqueray Rangpur Limão, Gengibre, Tônica Fever Tree Indian.	11.00	Nordês Limão, Cardamomo Tônica Fever Tree Indian	14.00
Tanqueray Sevilla Laranja, Tônica Fever Tree Mediterrânica.	11.00	Sharish Maçã, Canela, Tônica Fever Tree Mediterrânica.	12.00
Gin Mare Lima, Manjeriçao, Tônica Fever Tree Mediterrânica.	12.00	Bulldog Frutos Vermelhos, Manjeriçao, Tônica Fever Tree Indian.	12.00
Hendrick's Pepino, Tônica Fever Tree Indian.	13.00	Citadelle Limão, Canela, Tônica Fever Tree Mediterrânica.	12.00
Jinzu Zimbro, Lima, Tônica Fever Tree Indian.	12.50	Seedlip Grove 42 (0% Alcohol) Laranja, Tônica Fever Tree Indian.	12.00

CERVEJAS & SIDRA

HEINEKEN 25cl (pressão)	2.90	Heineken Silver	3.80
HEINEKEN 50cl (pressão)	5.80	Heineken Silver	3.50
SAGRES ALCOHOL-FREE 0.0% (garrafa)	3.80	Desperados	4.80
Sagres Black	3.80	Cider Bandida do Pomar 40cl (pressão)	4.20

BEBIDAS LEVES

Água Filtrada 0.7cl	2.20
Água com Gás Filtrada 0.7cl	2.50
Água Castello com gás	2.60
Coca-cola	3.20
Sprite	3.20
Água Tônica Fever Tree (Indian/Mediterrânica/Indian Light)	4.00
Ginger Ale Fever Tree	4.00
Ginger Beer Fever Tree	4.00
Sumo de Laranja Natural	4.50
Limonada com Hortelã	4.00
Limonada Frutos Vermelhos	4.50
Sumo Natural do dia	4.50
Chá Frio do dia	4.00

CAFÉ OU CHÁ?

Expresso	1.50
Abatanado	2.50
Meia de Leite	3.00
Chás & Infusões Preto, menta, lúcia-lima, tília, maçã e canela, verde, frutos vermelhos, cidreira.	3.00
Expresso macchiato*	2.00
Latte macchiato*	4.50
Capuccino*	5.00
Café Gelado	3.50
Mocaccino	4.50
Chocolate Quente	5.00
Irish Coffee	9.00
*Opção com leite de Soja + 0.50	

VINHO

TINTO	COPO	GARRAFA	BRANCO	COPO	GARRAFA
Almeida Garrett - Selecta Beira Interior	-	26.50	Atlantis Verdelho Açores	-	37.50
Duas Árvores Reserva Douro	-	50.00	Duorum Douro	-	27.50
Duorum Douro	-	27.50	Marquês de Marialva Reserva Arinto Bairrada	6.50	26.50
Monte da Bica Reserva Alentejo	-	36.50	Pouca Roupa Sauvignon Blanc Alentejo	4.00	18.00
Pouca Roupa Alentejo	4.00	18.00	Quinta da Biaia 750 Síria Beira Interior Bio	-	28.50
Quinta do Sobral Colheita Dão	5.00	21.00	Quinta de Carvalhiços Reserva Encruzado Dão	-	30.50
Ramilo Vinhas Velhas Castelão Lisboa	-	41.50	Pombo Bravo Beira Interior	5.00	21.00
Terras de Santo António Alfrocheiro Dão	-	38.50	Talhas do Tareco Vinho de Talha Alentejo	-	33.00
Villa Alvor Singular Negra-Mole Algarve	-	28.50	Vicentino Alentejo	-	25.00

VERDE UMA REGIÃO À PARTE	COPO	GARRAFA	ESPUMANTE	COPO	GARRAFA
João Portugal Ramos Alvarinho Alvarinho	-	28.00	C de Cabriz Brut Dão	5.50	22.00
JPR Loureiro Loureiro	4.00	18.00	Murganheira Cuvée Reserva Especial 2007 Douro	-	57.00
ROSÉ			Tsarine Cuvee Premium Brut Champagne	-	95.00
Pouca Roupa Alentejo	4.00	18.00			
Studio by Miraval Provence, France	-	35.00			
Tarika Sirah Beira Interior Bio	6.50	26.50			

SANGRIA

Sangria de Espumante com Ananás 1L	21.00	Sangria de Espumante com Maracujá 1L	21.00
Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos 1L	22.00	Sangria Tinta ou Branca 1L	19.00

PREÇO EM €, INCLUI IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (Art. 135.º, DL nº 10/2015).