

WET DECK

COCKTAILS

SHARK ATTACK

Wet Garita	15
Cazadores Blanco, Per Se, lime, agave	
Hasta Banana!	15
Bacardi Carta Blanca, lime, banana, coconut	
Tequila Mockinbird	15
Cazadores Reposado, espresso, white chocolate cream	
Peach, Please!	15
Bombay Sapphire, apricot, lime, Fever Tree Mediterranean Tonic	

SURF'S UP

Sippin La Vida Loca	14
St. Germain, apple, hazelnut, Fever Tree Elderflower	
Paint the Wave Red	14
Martini Vibrante, lime, grenadine, tepache	

LIFE GUARD

Chasing Sunsets 0%	12
Giffard Ginger 0.0%, pineapple, lime, chilli, pink grapefruit	
Tea Now, Shots Later 0%	12
Martini Floreale, apple, green tea, lemon	



Prices include VAT at the applicable legal rate. If you have any dietary requirements, allergies, or questions about ingredients, please inform our team. No dish, food item, or beverage, including cover, will be charged unless ordered by the customer or left untouched. We do not sell or serve alcohol to persons under the age of 18. This establishment has a complaints book. Our menu includes options of locally sourced and/or sustainably certified fish, and we prioritize locally sourced ingredients. Our coffee and tea is responsibly sourced and Rainforest Alliance certified.

BUBBLES

Colinas Brut Reserva	11 60
Armani Brut Rosé	10 55
Ayala Brut Majeur	20 120
Ruinart Rose Brut	225

WINE O'CLOCK

White

Alentejo - Sem Par	7 35
Vinho Verde - Graça da Pedra Alvarinho	10 50
Dão - Bella Sauvignon Blanc	12 60
Douro - Nieepoort Redoma	14 70

Red

Alentejo - Sem Par	7 35
Douro - NatCool	12 60

Rosé

Alentejo - Sem Par	7 35
Algarve - Quinta do Barranco Longo Blush	10 50
Côtes de Provence - Minuty Prestige	12 60

BEER

Quinta Dos Santos Seasonal Selection	5
Sommersby	5
Super Bock Draft	4 6
Super Bock 0.0%	5

SOFT

Still Water 50 cl / 100 cl	4 6
Sparkling Water 50 cl	4
Fever Tree Selection	5
Soft Drinks	5
Juices	5
Fresh Juices	6
Smoothies	8

SNACKS

Chickpeas hummus	14
Olives tapenade and pita bread	
French fries	12
Parmesan and truffle or cheddar and bacon	
Chicken Wings	18
Served with chipotle mayo	
Fish and chips	22
White fish served with French fries and tartare sauce	
Mexican Nachos	18
Beans, cheddar, guacamole, pico de gallo and sour cream	

SALADS

Caesar Salad	16
Baby gem, sourdough croutons, parmesan cheese, boiled free-range egg and Caesar dressing	
Vegan Glow Salad	16
Roasted cauliflower, broccoli, pumpkin, kale, cherry tomatoes, pickled cucumber, sunflower seeds, olives, tahini, lime & mint dressing	
Power bowl	16
White sushi rice, edamame, corns, radish, wakame seaweed, cherry tomato, mango, carrots, spicy mayonnaise and teriyaki sauce	
Fit Garden	16
Venere rice, black beans, corn, kale, red cabbage, pickled onion, pico de gallo, sour cream and sliced jalapeno	
Add:	
Free-range chicken piri-piri	+7
Salmon teriyaki	+7
Tuna teriyaki	+7
Homemade Falafel	+7

SANDWICHES & PIZZA

Double cheese hamburger	24
Black angus beef, cheddar, mustard-mayonnaise and homemade pickled cucumber, brioche bread	
Chicken Shawarma	20
Marinated chicken, lettuce, tomato, pickled cucumber and tahini sauce wrapped in warm pita bread	
Fish tacos	20
White fish, coleslaw, pico de gallo and spicy mayonnaise	
Shrimp and lobster roll salad	28
Served in a warm brioche roll bread	
Falafel pita	18
Homemade falafel, lettuce, tomato, cucumber and tahini sauce	
Pizza Margherita	18
Tomato sauce, mozzarella cheese and basil	
Pizza chorizo	20
Tomato sauce, mozzarella cheese and Iberic chorizo	
DESSERTS	
Coconut and mango sagu	12
Fruit Plate	10
Homemade Churros	12
Artisanal ice cream by ARTISANI	12

WET DECK

COCKTAILS

SHARK ATTACK

Wet Garita	15
Cazadores Blanco, Per Se, lima, agave	
Hasta Banana!	15
Bacardi Carta Blanca, lima, banana, côco	
Tequila Mockinbird	15
Cazadores Reposado, espresso, creme de chocolate branco	
Peach, Please!	15
Bombay Sapphire, alperce, lima, Fever Tree Tônica Mediterrânica	

SURF'S UP

Sippin La Vida Loca	14
St. Germain, maçã, avelã, Fever Tree Flôr de Sabugueiro	
Paint the Wave Red	14
Martini Vibrante, lima, grenadine, tepache	

LIFE GUARD

Chasing Sunsets 0%	12
Giffard Ginger 0.0%, ananás, lima, chilli, toranja rosa	
Tea Now, Shots Later 0%	12
Martini Floreale, maçã, chá verde, limão	

Cereais Alcool Porco Vegano Ovo Glúten Crustáceos
 Peixe Dióxido de enxofre Moluscos Sesâmo Vegetariano
 Aipo Tremoço Mostarda Soja Amendoins Frutos secos Laticínios

Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar por favor informe-nos. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. É proibida a venda e consumo de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos. Este estabelecimento possui livro de reclamações. O nosso menu inclui opções de peixe de origem local ou com certificação sustentável, e privilegiamos ingredientes de origem local. O nosso café e chá são de origem responsável e certificados pela Rainforest Alliance.

BOLHAS

Colinas Brut Reserva	11 60
Armani Brut Rosé	10 55
Ayala Brut Majeur	20 120
Ruinart Rose Brut	225

WINE O'CLOCK

Branco

Alentejo - Sem Par	7 35
Vinho Verde - Graça da Pedra Alvarinho	10 50
Dão - Bella Sauvignon Blanc	12 60
Douro - Nieepoort Redoma	14 70

Tinto

Alentejo - Sem Par	7 35
Douro - NatCool	12 60

Rosé

Alentejo - Sem Par	7 35
Algarve - Quinta do Barranco Longo Blush	10 50
Côtes de Provence - Minuty Prestige	12 60

CERVEJA

Quinta Dos Santos Seleção da estação	5
Sommersby	5
Super Bock Draft	4 6
Super Bock 0.0%	5

SOFT

Água sem gás 50 cl 100 cl	4 6
Água com gás 50 cl	4
Fever Tree Seleção	5
Refrigerantes	5
Sumos	5
Sumos Naturais	6
Smoothies	8

SNACKS

Húmus de Grão de Bico	14
Tapenade de azeitonas e pão pita	
Batata Frita	12
Parmesão e trufa ou cheddar e bacon	

Asas de Frango	18
Servidas com maionese de chipotle	

Fish and chips	22
Peixe branco servido com batatas fritas e molho tártaro	

Nachos Mexicanos	18
Feijão, cheddar, guacamole, pico de gallo e natas azedas	

SALADAS

Salada Caesar	16
Alface baby gem, croutons de massa mãe, queijo parmesão, ovo biológico cozido e molho Caesar	

Salada Vegan Glow	16
Couve-flor, brócolos, abóbora, kale, tomate cherry, pepino em pickle, sementes de girassol, azeitonas pretas, molho de tahini, lima e hortelã	

Power bowl	16
Arroz sushi branco, edamame, milho, rabanete, alga wakame, tomate cherry, manga, cenoura, maionese picante e molho teriyaki	

Fit Garden	16
Arroz venere, feijão preto, milho, kale, couve-roxa, cebola em conserva, pico de gallo, natas azedas e fatias de jalapeño	

Adicionar:

Frango Piri-piri	+7
Salmão Teriyaki	+7
Atum Teriyaki	+7
Falafel caseiro	+7

SANDES & PIZZA

Hambúrguer duplo com queijo	24
Hambúrguer de carne Black Angus, cheddar, maionese com mostarda e pepinos caseiros em pão brioche	

Frango Shawarma	20
Frango marinado, alface, tomate, pepino em pickles e molho tahini em pão pita quente	

Tacos de Peixe	20
Peixe branco, salada de repolho, pico de gallo e maionese picante	

Salada de Camarão e Lagosta	28
Servida em pão brioche quente	

Pita de Falafel pita	18
Falafel caseiro, alface, tomate, pepino e molho tahini	

Pizza Margarita	18
Molho de tomate, queijo mozzarella e manjeriço	

Pizza de chouriço	20
Molho de tomate, queijo mozzarella e chouriço ibérico	

SOBREMESA

Sagu de Coco e Manga	12
Prato de Frutas	10
Churros Caseiros	12
Gelado Artesanal ARTISANI	12