



## COCKTAILS

---

### BOHEMIAN LIFE

#### BIKINI BOTTOM

15

Bacardi Carta Blanca - Ananás - Coco - Morango - Ácidos  
*Bacardi Carta Blanca - Pineapple - Coconut - Strawberry - Acids*

#### DREAM CATCHER

15

Bombay Sapphire - Lima - St. Germain - Lillet Blanc  
*Bombay Sapphire - Lime - St. Germain - Lillet Blanc*

#### SIP ME BABY ONE MORE TIME

15

Grey Goose - Framboesa - Baunilha - Limão - Leite  
*Grey Goose - Raspberry - Vanilla - Lemon - Milkwash*

#### THE GRAPEFRUIT GATSBY

15

Cazadores Blanco - Pêssego da Videira - Sal - Toranja Rosa  
*Cazadores Blanco - Vine Peach - Salt - Pink Grapefruit*

### ALL ABOUT BALANCE (LOW ABV)

#### BOHEMIAN LIKE YOU

14

Martini Bianco - Cardamomo - Limão - Fever Tree Tônica Mediterrânica  
*Martini Bianco - Cardamom - Lemon - Fever Tree Mediterranean*

#### A SPRITZ PER SE

14

Per Se - Alecrim - Fever Tree Tônica Mediterrânica  
*Per Se - Rosemary - Fever Tree Mediterranean*

### PARTY NEXT DOOR

#### FLOWER POWER 0%

12

Martini Floreale - Poejo - Citrinos - Fever Tree Flôr de Sabugueiro  
*Martini Floreale - PennyRoyal - Citrus - Fever Tree Elderflower*

#### MONCHIQUE, TRÉS CHIC 0%

12

Maçã - Ananás - Lima - Bottega 0%  
*Apple - Pineapple - Lime - Bottega 0%*

## WINE O'CLOCK

---

### BRANCO | WHITE

Alentejo - SemPar	7   35
Vinho Verde - Graça da Pedra Alvarinho	10   50
Douro - Niepoort Redoma	14   70

### TINTO | RED

Alentejo - SemPar	7   35
Douro - Duckman João Pato	11   55
Douro - Niepoort Vertente	14   70

### ROSÉ

Alentejo - SemPar	7   35
Dão - Bella Elegance Rosé Pinot Noir	10   50
Côtes de Provence - Minuty Rose Et Or	15   75

## BOLHAS | BUBBLES

---

### ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Quinta da Romeyra Brut	9   50
Vértice Rosé	12   70

### PROSECCO

Bottega Gold	12   70
Bottega 0%	8   45

### CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur	20   120
Ayala Brut Majeur Rosé	28   165
Rozoy-Picot OG Kush Cannabis Aromatized	175
Ruinart Blanc de Blanc	225


## CERVEJA | BEER

---

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

## ENTRADAS | STARTERS

---




SELEÇÃO DE AZEITONAS  4.5  
SELECTION OF OLIVES

Curadas com ervas e frutos locais  
Cured with local herbs and fruits


CROQUETES DE PRESUNTO IBÉRICO (2 UNIDADES)    7  
IBERIAN HAM CROQUETTE (2 UNITS)

CHIPS DE BERINGELA FRITA   9  
DEEP FRIED EGGPLANT CHIPS

Servidas com mel do Algarve e raspas de lima  
Served with local honey and lime zest

BATATAS BRAVAS     14  
PATATAS BRAVAS

Servidas com molho picante de tomate caseiro e aioli  
Served with homemade spicy tomato sauce and allioli

PRESUNTO IBÉRICO 100% BELLOTA   32  
IBERIAN HAM 100% BELLOTA

Presunto ibérico cortado à mão, servido com pão, tomate e alho  
Handcut Iberian ham served with bread, tomato and garlic

## SALADAS | SALADS

---

- SALADA RUSSA** 🐟🥑🥔🥬🥒 12  
**ENSALADILLA RUSA**  
Clássica salada espanhola de batata com atum, servida com tostas  
*Classic Spanish potato salad served with tuna and toasts*
- SALADA GREGA** 🥒🥑🥔🥬 14  
**GREEK SALAD**  
Melancia, tomate, queijo feta, azeitonas, cebola roxa e hortelã  
*Watermelon, tomatoes, feta cheese, olives, red onion and mint*
- SALADA DE ALCACHOFRA** 🥒🥑🥔 16  
**ARTICHOKE SALAD**  
Batata assada, rúcula, parmesão e cebola  
*Roasted potato, rucula, parmesan and onion*
- SALADA DE BURRATA** 🐟🥒 18  
**BURRATA SALAD**  
Tomate da época, courgette, anchovas e raspas de limão  
*With seasonal tomato, zucchini, anchovies and lemon zest*

## FOCACCIAS

---

- FOCACCIA CALABRIA** 🥔🥒🥑 16  
Focaccia caseira recheada com salame picante, guanciale, provola fumada, tomate seco e rúcula  
*Homemade focaccia filled with spicy salami, guanciale, smoked provola cheese, sundried tomatoes and rocket*
- FOCACCIA EMILIA** 🥔🥒🥑 16  
Focaccia caseira recheada com burrata, mortadela e pistáchio  
*Homemade focaccia filled with burrata cheese, mortadella and pistachio*

## CLÁSSICOS / CLASSICS

---

- PIZZA MONTANARA** 🥔🥒🥑 14  
**MONTANARA PIZZA**  
Autêntica pizza napolitana frita, servida com molho de tomate e parmesão curado 24 meses  
*Authentic Neapolitan deepfried pizza served with tomato sauce and 24 months parmesan cheese*
- ESCALIVADA VEGETARIANA** 🥒 14  
**VEGETARIAN ESCALIBADA**  
Legumes grelhados da época  
*Grilled seasonal vegetable*
- PROVOLETA ASSADA** 🥒🥑🥔🥬 18  
**ROASTED PROVOLETTA**  
Com molho de tomate, cebola preta, alcaparras e manjeriço, servida com pão de massa mãe  
*With tomato sauce, black onion, capers and basil served with sourdough bread*
- LASANHA DE NOVILHO** 🥔🥒 20  
**BEEF LASAGNE**  
Autêntica lasanha italiana de novilho com parmesão curado 24 meses  
*Authentic Italian beef lasagne with 24 months aged parmesan*
- ALMÔNDEGAS DE NOVILHO COM MOLHO DE TOMATE** 🥒🥑 20  
**BEEF MEAT BALLS WITH TOMATO SAUCE**  
Autênticas almôndegas italianas servidas com molho de tomate quente e parmesão ralado  
*Authentic Italian meat ball served with a warm tomato sauce and grated parmesan*

**POLVO À GALEGA 🐙**

**GALICIAN STYLE OCTOPUS**

Polvo fatiado servido sobre batata cozida morna  
*Sliced octopus served over a bed of warm boiled potatoes*

21

**TÁRTARO DE NOVILHO 🍷🍷🍷**

**STEAK TARTARE**

Servido com pão carasau  
*Served with carasau bread*

22

**CHOCO COM ERVILHAS E LIMÃO 🐙🌿**

**CUTTLEFISH WITH GREEN PEAS AND LEMON**

Enspado de choco servido com batata, ervilhas e limão  
*Cuttlefish stew served with potato, green peas and lemon*

22

**SOBREMESAS | DESSERTS**

**CHEESECAKE BASCO 🍷🍷🍷**

**BASQUE CHEESECAKE**

Cheesecake cremoso servido com compota de frutos vermelhos  
*Creamy cheesecake served with berries compote*

12

**BRIOCHE ITALIANO QUENTE 🍷🍷🍷**

**WARM ITALIAN BRIOCHE**

Com gelado caseiro de leite merengado  
*With homemade leche merengada ice cream*

10

🌿 Aipo / Celery   🌱 Tremoço / Lupins   🐷 Porco / Pork   🐌 Moluscos / Molluscs   🥒 Mostarda / Mustard  
🥚 Ovos / Eggs   🥛 Leite / Milk & Dairy   🌾 Glúten / Gluten   🌰 Frutos secos / Nuts   🐟 Peixe / Fish  
🧴 Dióxido de enxofre / SO2 Sulphur Dioxide   🌱 Sésamo / Sesame   🦀 Crustáceos / Crustaceans   🍲 Soja / Soy  
🌾 Cereais / Cereals   🍷 Alcool / Alcohol   🌱 Vegano / Vegan   🌿 Vegetariano / Vegetarian   🥜 Amendoins / Peanuts

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. 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. Este estabelecimento possui livro de reclamações.

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 couvert, 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. 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. This establishment has a complaints book.

