



MEDITERRANEAN
FIRE COOKING

O CIRO nasce de uma verdade simples e ancestral: o fogo transforma.
No seu coração encontra-se uma cozinha mediterrânica contemporânea,
guiada pela força elementar da chama.
Da primeira à última prova, cada prato encontra o fogo à sua maneira,
revelando a expressão mais pura de cada ingrediente.

CIRO is born from a simple and ancient truth: fire transforms.
At its heart lies a contemporary Mediterranean cuisine
guided by the elemental power of flame.
From the first bite to the final sweet note, every dish encounters fire
in its own way, while celebrating the purity of each ingredient.

**FIRE UP
THE TASTE BUDS
APÉRITIFS**

Ayala, Brut Majeur	25
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier Champagne, FR	
2024 Anselmo Mendes, Contacto	9
Loureiro Vinhos Verdes, PT	
Boulevard 16/18	12
The Portuguese Whisky infusionado com figo e manteiga de amêndoa, Campari e La Quintinye Blanc	
The Portuguese Whisky infused with fig and almond butter, Campari and La Quintinye Blanc	
Time After Thyme	13
Adega Velha 6 anos, Licor Beirão, La Quintinye Blanc, cordial de citrinos e tomilho. Finalizado com espumante bruto	
Adega Velha 6 Years, Licor Beirão, La Quintinye Blanc, citrus and thyme cordial, topped with brut sparkling wine	

ENTRADAS STARTERS

Pão & Spreads / Bread & Spreads v	8 2P
Pão de trigo de massa mãe, manteiga fumada, baba ganoush com pimentos assados e queijo de cabra com za'atar	
Sourdough wheat bread, smoked butter, baba ganoush with roasted peppers and goat cheese with za'atar	
Couve Coração / Hispi Cabbage gf lf vegan	12
Creme de amêndoa tostada com alho confitado, labneh, chalota crocante e azeite de coentros	
Toasted almond cream with confit garlic, labneh, crispy shallots and coriander oil	
Sargo / White Sea Bream gf	15
Crudo, tapenade de azeitona e tomate seco, crème fraîche fumado, nectarinas salgadas e hortelã	
Crudo, olive and sun-dried tomato tapenade, smoked crème fraîche, salted nectarines and mint	
Cavala / Mackerel gf lf	16
Curada, rábano laminado e romesco de ameixa	
Cured, sliced horseradish and plum romesco	
Camarão Tigre / Tiger Prawn gf	18,50
Bisque, batata cabelo de anjo e limão	
Bisque, crispy shoestring potato and lemon	
Rosbife / Roast Beef	16
Pão de iogurte, emulsão de botarga, cebola caramelizada, mizuna e rábano fresco	
Yogurt flatbread, bottarga emulsion, caramelized onion, mizuna and fresh horseradish	

VULCANO SPECIALS

FIRE-COOKED



Beringela / Aubergine gf lf vegan	19
Emulsão de tahini, granola de sementes, azeite de malagueta e sumac Tahini emulsion, seed granola, chilli oil and sumac	
Peixe do Dia / Catch of the Day gf	28/48 2p
Couve kale, feijão branco, molho de manteiga e limão Kale, white beans, lemon butter sauce	
Lula / Squid gf	26
Espinafre e nabo salteados com vinagrete, molho de aneto e limão Sautéed spinach and turnip with vinaigrette, dill and lemon sauce	
Frango à CIRO / CIRO-Style Chicken	18
1/2 frango desossado, azeite de malagueta CIRO, agrião, tzatziki de coentros e pão de iogurte Half boneless chicken, CIRO chilli oil, watercress, coriander tzatziki and yogurt bread	
Porco Ibérico / Iberian Pork	24
Presa, arroz de enchidos portugueses no forno, salsa, chalota em pickle e cornichons Pork presa, oven-baked rice with Portuguese cured meats, fresh parsley, pickled shallot and cornichons	
Espetada de Novilho / Beef Skewer gf lf	32
Guanciaie, harissa, chimichurri e batata frita crocante Guanciaie, harissa, chimichurri and triple-cooked fries	
Tomahawk gf lf	90
Molho de assinatura CIRO e batata frita crocante CIRO signature sauce and triple-cooked chips	
HARMONIZAÇÃO RECOMENDADA / RECOMMENDED WINE PAIRING	
2024 Oakland Winery Syrah Algarve, Portugal	85

GUARNIÇÕES SIDES



Batata Frita / Triple-Cooked Chips gf lf v	5,5
Flor de sal com vinagre, orégãos e maionese de chipotle Fleur de sel, vinegar powder, oregano and chipotle mayonnaise	
Couve-Flor / Cauliflower v	5
Gratinada com alho-francês e queijo da Ilha Cauliflower gratin with leeks and São Jorge cheese	
Cenouras Bio / Organic Carrots gf v	8,5
Creme de sementes de girassol e dukkah Sunflower seed cream and dukkah	
Arroz Mediterrânico / Mediterranean Rice gf lf vegan	5,5
Salteado com pinhões, legumes e sultanas Sautéed with pine nuts, vegetables and raisins	

VINHOS



WINE

<u>CHAMPAGNE ESPUMANTE / SPARKLING WINE</u>		
Ayala, Brut Majeur Chardonnay, Pinot Noir, Meunier / Champagne, FR	25	105
Ayala, Rosé Majeur Chardonnay, Pinot Noir, Meunier / Champagne, FR		130
Quinta de Santiago, Reserva Bruto Alvarinho / Vinhos Verdes, PT	13	55
VineVinu, Almanua Rosé Alvarinho / Vinhos Verdes, PT	10	41
 <u>LARANJA ORANGE</u>		
2025 Gerações da Talha, NaTalha Alentejo, PT	12	50
 <u>ROSÉ</u>		
2023 Atlântis Tinta Negra / Madeira, PT	9	45
2024 Giz by Luis Gomes Baga / Bairrada, PT		67
2025 M by Saint-Maur Cinsault, Syrah Provence, FR	15	60

BRANCO / WHITE

		
2024 Anselmo Mendes, Contacto Loureiro / Vinhos Verdes, PT	9	42
2023 Arlaud, Scritch Bourgogne Chardonnay / Bourgogne, FR	15	60
2025 Dona Niza, Crato Crato Branco / Algarve, PT		30
2023 Marchesi Antinori, Cervaro della Sala Chardonnay, Grechetto Umbria, IT		140
2024 Monte Branco, Vinhas Novas Alentejo, PT		60
2024 NatusVini, Intuss Alentejo, PT	12	39
2024 Niepoort, Redoma Reserva Blend / Douro, PT		105
2024 Nuno Mira do Ó, Druida Reserva Encruzado / Dão, PT		57
2024 Oakland Winery Arinto, Antão Vaz / Algarve, PT		75
2025 ODE, Fernão Pires Fernão Pires / Tejo, PT		40
2024 Quinta de San Michel, Malvarinto Malvasia, Arinto / Lisboa, PT		75
2025 VineVinu, Almanua - Terroir Marítimo Alvarinho, Arinto, Maria Gomes / Vinhos Verdes, PT		30
2023 Zuccardi, Poligonos Sauvignon Blanc / Mendoza, ARG		70

TINTO / RED

		
2024 António Madeira, Vinhas Velhas Dão, PT		68
2024 ARPEPE, Rosso di Valtellina Nebbiolo / Valtellina, Lombardia, IT		75
2023 Domaine Nicole Lamarche, Bourgogne Pinot Noir / Bourgogne, FR		130
2023 Filipa Pato, Nossa Calcário Baga / Bairrada, PT		87
2024 Franck Balthazar, Côtes du Rhône Syrah, Grenache / Cornas, FR	15	50
2024 Oakland Winery Syrah / Algarve, PT		85
2023 Luis Seabra, Xisto Cru Douro, PT		105
2023 Márcio Lopes, Tinto Atlântico Vinhos Verdes, PT		47
2024 Mariana Vala Salvador, Revela Jaen, Alfrocheiro / Dão, PT	12	55
2023 Quinta dos Murças, Minas Douro, PT	10	35
2023 Quinta do Mouro, Reserva Alentejo, PT		95
2023 Quinta das Pancas, Special Selection Cabernet Sauvignon / Lisboa, PT		95
2025 Morgado do Quintão, Clarete Negra Mole / Algarve, PT		50

DOCE & FORTIFICADO / SWEET & FORTIFIED

Niepoort L.B.V. Porto, PT	8
2011 Niepoort Tawny Colheita (DemiJohn) / Douro/V. N. Gaia, PT	20
2012 Niepoort White Colheita (DemiJohn) / Douro/V. N. Gaia, PT	20
José Maria Fonseca, D.S.F. Coleção Privada Cognac Moscatel de Setúbal / Setúbal, PT	15
2011 Barbeito, Colheita Tinta Negra / Madeira, PT	13



MEDITERRANEAN
FIRE COOKING

gf - sem glúten *gluten-free*
lf - sem lactose *lactose-free*
v - vegetariano *vegetarian*
vegan

Atenção que os nossos ingredientes podem conter ou estar em contacto com alergénios. Enquanto tomamos medidas para minimizar o risco e lidar com segurança os alimentos que contêm potenciais alergénios, por favor, esteja avisado que a contaminação cruzada pode ocorrer, uma vez que fatores além do nosso controlo razoável podem alterar as formulações dos alimentos que servimos, ou os fabricantes podem alterar as suas formulações sem o nosso conhecimento. Todos os preços apresentados incluem IVA.

Please be aware that our food may contain or come into contact with allergens. While we take steps to minimize risk and safely handle the foods that contain potential allergens, please be advised that cross contamination may occur, as factors beyond our reasonable control may alter the formulations of the food we serve, or manufacturers may change their formulations without our knowledge. All displayed prices are inclusive of VAT.