BEBIDAS

ÁGUAS

Água lisa alcalina ionizada 75cl	2
Água com gás 75cl	3
Água com gás Pedras 25cl Original · Limão	2,5

REFRESCOS

Limonada caseira	3
Sumo natural de laranja	4
Sumo natural do dia Frutas da época	4
Chá frio caseiro	3
Rudy's Kombucha artesanal 100% natural Ananás e Côco · Manjericão e Framboesa · Ruibarbo	5
Cola Club-Mate versão natural da coca cola	4,5
Club-Mate versão natural do energético tradicional	4,5

CERVEJA MUSA ARTESANAL

Blondie Ale imperial 25cl Leve e cítrica	3,5
Blondie Ale imperial 50cl Leve e cítrica	5
Born in the IPA 33cl Aromática e intensa	5
Twist & Stout 33cl Tostada e aveludada	5
Wannabe Sem Álcool 33cl Suave e zesty	5
Peste & Sidra 33cl Fresca e frutada	5

COCKTAILS

	0% ALC	
Florbela Vodka, amora, hibisco e framboesa		9
Fado Beirão, limão, agave e ginger beer	7	10
Garrett Rum, caramelo, café, abacaxi e hortelã	7	10
Amália Vodka, chocolate, laranja e nata		9
Espresso Martini Vodka, café e licor de café		10
Moscow Mule Vodka, lima, hortelã e ginger beer		10
Margarita Tequila, lima, triple sec, agave e sal		9
Mojito Rum, lima, agave, hortelã e água com gás		9
Old Fashioned Bourbon, agave, angostura e laranja		10
Martini Dry, wet, dirty ou vodka		9
Tónico Gin ou Porto branco, água tónica e limão		10
Sour Whiskey, Rum ou Gin, limão, agave e fee foam		10

LICORES TRADICIONAIS

Ginja biológica Cereja ácida	8
Beirão Ervas aromáticas	5
Singeverga Monástico Açafrão, canela e baunilha	10
Amarguinha Amêndoa amarga	5

CAFETARIA ou

Café Expresso Biológico	2	3
Café Descafeinado	2	3
Meia de Leite / Cappuccino		4
Mocha Chocolate · Caramelo salgado		5

CHÁS QUENTES

Simples Limão e Gengibre · Menta · Camomila · Verde	3
Especiais Ayurveda Balance · Rooibos Red Velvet	4

SANGRIA

Branca Kiwi e chá verde	7	18
Tinta Laranja	7	18
Espumante Maracujá	8	20

VINHO

ESPUMANTE

Filipa Pato 3B Extra Bruto Bairrada · Fresco e elegante	8	30
Vinha da Malhada Bruto Reserva Lisboa · Cremoso e equilibrado		27

VERDE

Só Vinha Alvarinho Minho · Mineral e vibrante	8	29

BRANCO

Morgado de Bucelas Cuvée Bucelas · Cítrico e seco	8	35
Casa de Mouraz Dão · Delicado e harmonioso	7	28
Zebro Alentejo · Leve e frutado	7	27
Amoreira da Torre Talha+Curtimenta Alentejo · Vínico e texturado		38
Lacrau Superior Douro · Estruturado e complexo		42

ROSÉ

Quinta de Santa Teresa Minho · Leve e refrescante	8	30
Casa de Mouraz Dão · Aromático e equilibrado		29

TINTO FRESCO

Maresia Dão · Refrescante e elegante	8	35

TINTO

Pixie Syrah Reserva Alentejo · Intenso e aveludado		45
Casa de Mouraz Dão · Suave e elegante	7	28
Carm Douro · Frutado e macio	8	30
Zebro Alentejo · Redondo e harmonioso	7	28
Vinha da Malhada Reserva Lisboa · Leve e equilibrado	7	27
Maritávora Nº4 Reserva Douro · Elegante e estruturado		44
Ânfora de Baco "Talha" Lisboa · Rústico e autêntico		32

Vinho biológico · Vinho biodinâmico

VINHO DO PORTO

Poças Branco 10 anos Porto · Aveludado, profundo e envolvente	8
Poças Ruby Reserva Especial Porto · Rico, vibrante e frutado	7
Poças Tawny Reserva Especial Porto · Elegante, amendoado e caramelizado	7

26 VEGAN FOOD PROJECT

Bem-vindo

Acreditamos que cada gesto pode fazer a diferença.
Que não somos o centro do Universo,
mas sim a parte viva da sua abundância.

A Terra é a nossa casa
e tudo o que nela vive, também.

A nossa comida nasce da paixão,
do cuidado e da consciência.
De mãos que respeitam a origem, o tempo e a vida.

Mantemos os pés na Terra
e o coração bem lá no alto.

O futuro é vegan.

26 VEGAN FOOD PROJECT

Cozinha portuguesa reinventada · 100% vegetal

Os olhos também comem!
Espreite o nosso menu online

PARA COMEÇAR

SOPA | 4
Preparada diariamente com legumes da época.

COUVERT | 6
Seleção de pães de massa mãe, azeite extra virgem biológico, balsâmico, azeitonas confitadas e paté de 'chouriço'.

SEM GLÚTEN | 7

RAÍZES FRITAS | 5
Batata agria e batata-doce em palitos com molho cocktail.

SEM GLÚTEN | 5

CHIPS DE BATATA | 4
Rodelas de batata fritas com molho cocktail caseiro.

SEM GLÚTEN | 4

PARA PARTILHAR

☆ PETISCOS PORTUGUESES | 20
Homenagem à tradição de petiscar e partilhar.
'Salada de polvo', 'choco frito', croquetes de 'alheira' e maçã verde, paté de 'chouriço', tapenade de azeitona, 'sardinha' em escabeche e seleção de pães de massa mãe.

SEM GLÚTEN | 21

TÁBUA DE 'QUEIJOS' | 19
Ideal para partilhar a dois.
Seleção de 'queijos' vegetais, cajus fumados, uvas, compota caseira. Acompanha seleção de pães de massa mãe.

SEM GLÚTEN | 20

'CHOCO' FRITO | 8
Homenagem a Setúbal.
Cogumelo eryngii panado com limão e molho tártaro.

SALADA DE 'POLVO' | 9
Cogumelo eryngii marinado à portuguesa, pimentos assados, cebola roxa e coentros. Temperado com azeite e vinagre. Servido com seleção de pães de massa mãe.

SEM GLÚTEN | 10

NOVO! TÁRTARO | 13
Tomate seco confitado em marinada clássica, com maionese de rábano, pickles de cebola roxa e mostarda, cebolinho e gema de 'ovo'. Acompanha tostas finas de bolo do caco.

NOVO! CROQUETES DE 'ALHEIRA' (3x) | 7 (5x) | 11
Croquetes caseiros de 'alheira' artesanal com cubinhos de maçã verde. Servidos com molho de mostarda e agave.

'SARDINHA' | 10
Homenagem a Lisboa e aos Santos Populares.
Raiz de aipo ralada e marinada, envolta em alga nori. Panada sobre escabeche e pão de massa mãe tostado. Finalizada com maionese de pimentos assados.

SEM GLÚTEN | 11

CLÁSSICOS PORTUGUESES

☆ FRANCESINHA | 17
Tributo ao Porto. Na carta desde 2017.
Pão recheado com seitan caseiro, 'alheira' artesanal, 'chouriço' e cogumelos pleurotus *Nam* . Coberto com 'queijo' fumado derretido e regado com molho tradicional. Acompanhado de raízes fritas de batata.

'OVO' ESTRELADO | 3

'BIFE' À PORTUGUESA | 16
Bife de seitan caseiro, selado na frigideira, com molho à sua escolha: mostarda, queijo, três pimentas ou demi-glace. Servido com raízes fritas de batata ou arroz basmati.

'OVO' ESTRELADO | 3

'BIFANA' SUBLIME | 14
Inspirado no street food português.
Seitan caseiro marinado à portuguesa, 'queijo' fumado, cogumelos pleurotus *Nam* e mostarda em bolo do caco. Com chips de batata e maionese de limão e gengibre.

PRINCIPAIS

☆ 'BIFE' AU PAILLARD | 17
Bife de seitan caseiro sobre linguine al dente envolvido em fonduta cremosa de 'queijo'. Finalizado com lascas de 'parmesão' e azeite trufado.

TOFU À LAGAREIRO | 15
Homenagem à qualidade do azeite português.
Tofu em alga nori, confitado em azeite, alho, cebola e louro. Com batata a murro, couve salteada e gel de azeitona. Finalizado com azeite de alho e flor de sal.

ILHÉU | 16
Medalhão de 'alheira' artesanal sobre batata, esparregado de espinafres e compota caseira da época. Finalizado com rúcula, vinagrete e consommé de cogumelo shiitake.

NOVO! CASTRO & MARFIM | 16
Rolo de quinoa e cogumelos recheado com 'alheira' artesanal. Servido com bimis salteados e puré de couve-flor e alho. Finalizado com molho demi-glace.

NOVO! ADAMASTOR | 17
Tempeh de tremoço e quinoa em marinada portuguesa. Sobre migas de broa e feijão-frade, grelos salteados, cebolada e maionese de pimentos assados.

SEM GLÚTEN | 17

NOVO! MEDUSA | 17
Orzotto à bulhão pato servido com cogumelos pleurotus *Nam* salteados e couve recheada com tofu e vegetais.

CANDEIAS | 16
Tributo à Ilha da Madeira.
Espetada de 'sardinha' sobre polenta crocante e couve salteada. Finalizada com molho de 'manteiga' cítrico.

SEM GLÚTEN | 16

SUGESTÃO DO CHEF ☼ | 10 ☾ | 13
Porque a nossa inspiração e criatividade estão em contínua inovação, hoje sugerimos-lhe um prato diferente.
Pergunte-nos qual a criação de hoje.
Disponível em dias úteis.

MENU DE ALMOÇO | 15
- Sopa
- Sugestão do Chef
- Bebida (Chá frio, limonada ou água)

Disponível em dias úteis.

HAMBÚRGUERES

LADO B | 16
Até para os incrédulos.
Hambúrguer suculento de 'carne' vegetal com 'queijo' fumado, cebola caramelizada, rúcula e molho cocktail servido em pão com sementes de sésamo.
Acompanha raízes fritas de batata e maionese de limão e gengibre.

SALADAS

NOVA! CÉRES | 15
Alface coração, rúcula, 'frango' crocante, quinoa branca e 'queijo' feta. Finalizada com molho cremoso de caju e sementes tostadas.

EXTRAS

SALADA | 4
Rúcula, folhas de espinafre, tomate, cajus fumados, pickles de cebola roxa e vinagrete caseiro.

ESPARREGADO DE ESPINAFRES | 4

ARROZ BASMATI | 4

PÃO DE MASSA MÃE | 4

PÃO SEM GLÚTEN | 4

'OVO' ESTRELADO | 3

SOBREMESAS

☆ CRÈME BRÛLÉE DE LARANJA | 6
Creme de 'leite' perfumado com laranja e cardamomo. Queimado ao momento.

MOUSSE DE CHOCOLATE | 6
Mousse de chocolate caseira com biscoito de cacau. Finalizada com azeite extra virgem biológico e flor de sal.

TARTE DE AMENDOIM E CHOCOLATE | 6
O ícone do 26. Na carta desde 2017.
Base de biscoito de cacau, recheio cremoso de amendoim com pedaços, coberta por ganache de chocolate e amendoins torrados.

NOVA! ADÃO & EVA | 7
Panna cotta cremosa de pistácio tostado coberta por coulis de framboesa. Finalizada com framboesas liofilizadas.

ACTO CRIATIVO | 7
Porque a inspiração é inesgotável, todos os dias nasce uma nova sobremesa.
Pergunte-nos qual é a criação de hoje.

☆ Favorito	Amendoim	Sulfitos
Glúten	Mostarda	Tremoço
Soja	Aipo	Alho
Frutos secos	Sésamo	Cebola

Na nossa cozinha são preparados diversos pratos diariamente, podendo naturalmente ocorrer contaminação cruzada de alergénios.
Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, será cobrado se não for solicitado ou consumido.
Não é permitido o consumo de produtos de origem não vegetal no espaço.
Dispomos de opções à base de plantas para bebés e crianças.

DRINKS

WATER

Alkaline ionised still water 75cl	2
Sparkling water 75cl	3
Pedras sparkling water 25cl Original · Lemon	2,5

REFRESHMENTS

Homemade lemonade	3
Fresh orange juice	4
Fresh daily juice Seasonal fruit	4
Homemade iced tea	3
Rudy's Kombucha artisanal 100% natural Pineapple & Coconut · Basil & Raspberry · Rhubarb	5
Cola Club-Mate a natural take on classic cola	4,5
Club-Mate a natural take on energy drinks	4,5

MUSA CRAFT BEER

Draft Blondie Ale 25cl Light and citrusy	3,5
Draft Blondie Ale 50cl Light and citrusy	5
Born in the IPA 33cl Intense and aromatic	5
Twist & Stout 33cl Toasty and velvety	5
Wannabe Alcohol-Free 33cl Smooth and zesty	5
Peste & Sidra 33cl Fresh and fruity	5

COCKTAILS

Florbela Vodka, blackberry, hibiscus and raspberry		9
Fado Beirão, lemon, agave and ginger beer	7	10
Garrett Rum, caramel, coffee, pineapple and mint	7	10
Amália Vodka, chocolate, orange and cream		9
Espresso Martini Vodka, coffee and coffee liqueur		10
Moscow Mule Vodka, lime, mint and ginger beer		10
Margarita Tequila, lime, triple sec, agave and salt		9
Mojito Rum, lime, agave, mint and sparkling water		9
Old Fashioned Bourbon, angostura and orange		10
Martini Dry, Wet, Dirty or Vodka		9
Tónic Gin or white Port, tonic water and lemon		10
Sour Whiskey, Rum or Gin, lemon, agave and fee foam		10

PORTUGUESE LOCAL LIQUEURS

Organic Ginja Sour cherry	8
Beirão Aromatic herbs	5
Singeverga Monastic Saffron, cinnamon and vanilla	10
Amarguinha Bitter almond	5

COFFEE OR

Organic Espresso	2	3
Decaf	2	3
Latte / Cappuccino		4
Mocha Chocolate · Salted Caramel		5

HOT TEAS & INFUSIONS

Classics Lemon & Ginger · Mint · Chamomile · Green	3
Specials Ayurveda Balance · Rooibos Red Velvet	4

SANGRIA

White Kiwi and green tea	7	18
Red Orange	7	18
Sparkling Passionfruit	8	20

WINE

SPARKLING

Filipa Pato 3B Extra Brut Bairrada · Fresh and elegant	8	30
Vinha da Malhada Brut Reserva Lisboa · Creamy and balanced		27

VINHO VERDE

Só Vinha Alvarinho Minho · Vibrant and mineral	8	29

WHITE

Morgado de Bucelas Cuvée Bucelas · Citrusy and dry	8	35
Casa de Mouraz Dão · Delicate and rounded	7	28
Zebro Alentejo · Light and fruity	7	27
Amoreira da Torre Orange Wine Alentejo · Vinous and textured		38
Lacrau Superior Douro · Structured and complex		42

ROSÉ

Quinta de Santa Teresa Minho · Light and refreshing	8	30
Casa de Mouraz Dão · Aromatic and balanced		29

CHILLED RED

Maresia Dão · Fresh and elegant	8	35

RED

Pixie Syrah Reserva Alentejo · Bold and velvety		45
Casa de Mouraz Dão · Smooth and elegant	7	28
Carm Douro · Ripe and polished	8	30
Zebro Alentejo · Rounded and harmonious	7	28
Vinha da Malhada Reserva Lisboa · Light and balanced	7	27
Maritávora Nº4 Reserva Douro · Elegant and structured		44
Ânfora de Baco "Talha" Lisboa · Rustic and authentic		32

Organic wine · Biodynamic wine

PORT WINE

Poças White 10 years old Porto · Velvety, layered and mellow	8
Poças Ruby Special Reserve Porto · Rich, vibrant and fruity	7
Poças Tawny Special Reserve Porto · Elegant, nutty and caramelised	7

26 VEGAN
FOOD PROJECT

Welcome

We believe every gesture matters,
That we are not the centre of the Universe,
but the living part of its abundance.

The Earth is our home
and all that lives within it, our kin.

Our food is born from passion,
care and consciousness.
Crafted by hands that honour origin, time and life.

We stand grounded
with our hearts soaring high.

The future is vegan

26 VEGAN FOOD PROJECT

Reinvented portuguese cuisine · 100% plant based

Let your eyes take the first bite!

Explore our menu online

TO START

SOUP | 4
Prepared daily with seasonal vegetables.

COUVERT | 6
Sourdough bread selection, organic extra virgin olive oil, balsamic vinegar, confit olives and 'chorizo' pâté.

GLUTEN FREE | 7

CRISPY ROOTS | 5
Potato and sweet potato fries with cocktail sauce.

GLUTEN FREE | 5

POTATO CHIPS | 4
Crispy potato chips with homemade cocktail sauce.

GLUTEN FREE | 4

TO SHARE

☆ PORTUGUESE TAPAS | 20
To Portugal's tradition of gathering, snacking and sharing.

'Octopus salad', 'fried cuttlefish', 'alheira' and green apple croquettes, 'chorizo' pâté, olive tapenade, 'sardine' and our sourdough bread selection.

GLUTEN FREE | 21

'CHEESE' BOARD | 19
Perfect for two.

'Cheese' selection, smoked cashews, grapes, homemade seasonal jam. Served with our sourdough bread selection.

GLUTEN FREE | 20

FRIED 'CUTTLEFISH' | 8
An homage to Setúbal.

Crispy eryngii mushroom with lemon and tartar sauce.

'OCTOPUS' SALAD | 9
Marinated eryngii mushroom, roasted peppers, red onion and coriander. Dressed with olive oil and vinegar. Served with our sourdough bread selection.

GLUTEN FREE | 10

NEW! TARTARE | 13
Confit sun-dried tomato in a classic marinade, horseradish mayo, pickled red onion and mustard, chives and 'egg' yolk. Paired with thin Madeiran flatbread toasts.

NEW! 'ALHEIRA' CROQUETTES (3x) | 7 (5x) | 11
Homemade artisanal 'alheira' croquettes with green apple. Served with sweet mustard.

'SARDINE' | 10
A tribute to Lisbon and our Popular Saints.

Shredded marinated celery root wrapped in nori seaweed. Breaded and served over escabeche on toasted sourdough. Finished with roasted pepper mayo.

GLUTEN FREE | 11

PORTUGUESE CLASSICS

☆ FRANCESINHA | 17
An homage to Porto. On our menu since 2017.

Layers of bread filled with homemade seitan, 'alheira' sausage, 'chorizo', *Nam* oyster mushrooms. Covered with melted smoked 'cheese' and a rich tomato sauce. Served with fried potato roots.

FRIED 'EGG' | 3

PORTUGUESE 'STEAK' | 16
Pan-seared homemade seitan steak with your choice of sauce: mustard, 'cheese', peppercorn or demi-glace. Served with fried potato roots or basmati rice.

FRIED 'EGG' | 3

'SUBLIME BIFANA' | 14
Inspired by Portuguese street food.

Marinated homemade seitan, smoked "cheese", *Nam* oyster mushrooms and mustard in traditional Madeiran flatbread. Paired with potato chips and lemon-ginger mayo.

MAINS

☆ 'STEAK' AU PAILLARD | 17
Pan-seared homemade seitan steak over al dente linguine tossed in creamy 'cheese' fonduta. Finsihed with 'parmesan' shavings and truffle olive oil.

TOFU À LAGAREIRO | 15
An ode to our olive oil's remarkable quality.

Nori-wrapped tofu confit in olive oil, garlic, onion and bay leaf, with crushed potatoes, sautéed cabbage and olive gel. Drizzled with garlic-infused olive oil and fleur de sel.

ISLANDER | 16
Artisanal 'alheira' medallion over potato, creamy spinach and homemade seasonal jam. Finished with arugula, vinaigrette and shiitake mushroom consommé.

NEW! CASTRO & IVORY | 16
Quinoa and mushroom roll filled with artisanal 'alheira'. Served with sautéed bimi and cauliflower-garlic purée and finished with demi-glace sauce.

NEW! ADAMASTOR | 17
Marinated lupin and quinoa tempeh served over broa and black-eyed pea migas. Paired with sautéed turnip greens, onion relish and roasted pepper mayo.

GLUTEN FREE | 17

NEW! MEDUSA | 17
Creamy bulhão pato-style orzotto with tofu-and-vegetable stuffed cabbage and sautéed *Nam* oyster mushrooms.

CANDEIAS | 16
A tribute to Madeira Island.

'Sardine' skewers over crispy polenta and sautéed cabbage. Drizzled with citrus 'butter' sauce and green oil.

GLUTEN FREE | 16

CHEF'S SPECIAL ☼ | 10 ☾ | 13
Our inspiration and creativity are constantly evolving. Ask us about today's creation.

Available on weekdays.

LUNCH MENU | 15
- Soup
- Chef's Special
- Drink (Homemade iced tea, Lemonade or Water)

Available on weekdays.

BURGERS

B SIDE | 16
Even for the skeptics.

Juicy plant-based 'meat' burger with smoked 'cheese, caramelised onions, arugula and homemade cocktail sauce in a sesame seed bun. Served with fried potato roots and lemon-ginger mayo.

SALADS

NEW! CÉRES | 15
Baby gem lettuce, arugula, crispy 'chicken', white quinoa and 'feta' cheese. Finished with a creamy cashew dressing and toasted seeds.

SIDES

SMALL SALAD | 4
Arugula, spinach leaves, tomato, smoked cashews, pickled red onion and homemade vinaigrette.

CREAMY SPINACH | 4

BASMATI RICE | 4

SOURDOUGH BREAD | 4

GLUTEN FREE BREAD | 4

FRIED 'EGG' | 3

DESSERTS

☆ ORANGE CRÈME BRÛLÉE | 6
Delicate orange and cardamom infused custard with a crisp caramelized crust.

CHOCOLATE MOUSSE | 6
Silky homemade chocolate mousse with cocoa biscuit. Drizzled with organic extra virgin olive oil and fleur de sel.

PEANUT AND CHOCOLATE PIE | 6
26's icon. On our menu since 2017.

Cocoa biscuit base with a fudgy and crunchy peanut filling, chocolate ganache and toasted peanuts.

NEW! ADAM & EVE | 7
Creamy toasted pistachio panna cotta, raspberry coulis and freeze-dried raspberries.

CREATIVE ACT | 7
Every day, our vision guides us somewhere new. Ask us about today's creation.

☆ Favourite	Peanut	Sulfites
Gluten	Mustard	Lupin
Soy	Celery	Garlic
Nuts	Sesame	Onion

We prepare several dishes in our kitchen daily and cross-contamination with allergens may naturally occur.
All prices include VAT and service at the applicable legal rate.
No dish, food item or drink, including the couvert, will be charged unless requested or consumed by the guest.
Products of animal origin may not be consumed on the premises.
Plant-based options for babies and children are available upon request.