

Menu

SOPAS SOUPS

SOPA DE LEGUMES **5€**
VEGETABLE SOUP

SOPA DE PEIXE **9€**
FISH SOUP

SOPA DE MELOA COM PRESUNTO **8€** **NEW**
MELON SOUP WITH CURED HAM (SERVED COLD)

ENTRADAS STARTERS

PÃO **3,30€**
BREAD

COUVERT **5,50€**
COUVERT

PRESUNTO PATA NEGRA **16€**
PATA NEGRA CURED HAM

CARPACCIO DE NOVILHO **15€**
BEEF CARPACCIO

CARPACCIO DE ATUM **16€** **NEW**
TUNA CARPACCIO

CORAÇÃO DE ALCACHOFRA COM TÁRTARO DE NOVILHO E AZEITE DE TRUFA **18€**
ARTICHOKE HEART WITH STEAK TARTARE AND TRUFFLED OLIVE OIL

TACO DE ATUM (2un) **18€** **NEW**
TUNA TACO (2un)

BAO DE SAPATEIRA (2un) **16€** **NEW**
ROCK CRAB BAO (2un)

SALADAS SALADS

SALADA DE POLVO **16€**
OCTOPUS SALAD

SALADA DE QUEIJO DE CABRA **17€**
GOAT CHEESE SALAD

SALADA DE TOMATE CORAÇÃO DE BOI, BURRATA, PISTÁCHIOS E PESTO **18€**
TOMATO SALAD WITH FRESH CREAM BURRATA, PISTACHIO AND PESTO



Bar do Fundo

MARISCO (SERVIDO COMO ENTRADA) SEAFOOD (SERVED AS A STARTER)

GAMBAS AL AJILLO **19,50€**
GAMBAS AL AJILLO (SAUTEED SHRIMPS WITH GARLIC)

MEXILHÃO À ESPANHOLA **17€**
SPANISH STYLE MUSSELS (WITH ONION AND TOMATO)

AMÊIJOAS À BULHÃO PATO **29€**
CLAMS BULHÃO PATO STYLE

PERCEBES (200gr) **26€**
GOOSE BARNACLES (200gr)

GAMBA DO ALGARVE AO NATURAL (200gr) **22€**
STEAMED SHRIMPS FROM ALGARVE (200gr)

CASCO DE SAPATEIRA RECHEADO **28€**
STUFFED ROCK CRAB

OSTRAS (1un) **3€**
OYSTERS (1un)

VEGETARIANO VEGETARIAN

RISOTTO DE BETERRABA COM QUEIJO DE CABRA **17€** **NEW**
BEETROOT AND GOAT CHEESE RISOTTO

CARIL DE BERINGELA COM GRÃO DE BICO (VEGAN) **15€**
VEGAN CURRY WITH VEGETABLES AND CHICK-PEAS

PARA PARTILHAR TO SHARE

ARROZ TOSTADO DE CARABINEIRO (PARA 2 PESSOAS) **58€**
CRISPY RICE WITH SCARLET PRAWNS (FOR 2 PERSONS)

TOMAHAWK COM BATATAS FRITAS, SALADA E MOLHO CHIMICHURRI (PARA 3/4 PESSOAS +- 1,2KG) **85€** **NEW**
TOMAHAWK STEAK WITH FRENCH FRIES, SALAD AND CHIMICHURRI SAUCE (FOR 3/4 PERSONS +- 1,2KG)

PEIXE FISH

RISOTTO DE CAMARÃO **20€**
SHRIMP RISOTTO

POLVO À LAGAREIRO **32€**
GRILLED OCTOPUS WITH POTATOES AND VEGETABLES, IN OLIVE OIL WITH GARLIC

BIFE DE ATUM À BAR DO FUNDO **20€**
TUNA STEAK WITH CORIANDER RICE, VEGETABLES AND SOYA SAUCE

BACALHAU À BRÁS **18€**
SHREDDED CODFISH WITH FRENCH FRIES AND SCRAMBLED EGGS

BACALHAU À LAGAREIRO (30-40 MIN) **30€**
GRILLED CODFISH WITH POTATOES AND VEGETABLES, IN OLIVE OIL WITH GARLIC (30-40 min)

TRANCHE DE CORVINA COM ARROZ DE COENTROS E ESPUMA DE MEXILHÃO À BULHÃO PATO **26€**
ATLANTIC CROAKER SLICE WITH CORIANDER RICE AND MUSSELS FOAM BULHÃO PATO STYLE

PEIXE NA GRELHA (CONSOANTE DISPONIBILIDADE) GRILLED FISH (SUBJECT TO AVAILABILITY)

CAMARÃO TIGRE GRELHADO OU FRITO COM ARROZ DE COENTROS (kg) **150€**
TIGER PRAWN GRILLED OR FRIED WITH CORIANDER RICE

SARDINHAS COM BATATA COZIDA E SALADA MISTA (5 sardinhas) **18€** **NEW**
SARDINES WITH STEAMED POTATOES AND SALAD (5 sardines)

* ROBALO / DOURADA / SARGO (kg) **70€**
SEA BASS / GOLDEN BREAM / SEA BREAM

* PREGADO / CANTARIL (kg) **80€**
TURBOT / BLACKBELLY ROSEFISH

* COM BATATA DOCE E LEGUMES SALTEADOS
WITH SAUTEED VEGETABLES AND SWEET POTATOES

CARNES MEAT

BIFE DO LOMBO À BAR DO FUNDO (180gr) **28€**
BAR DO FUNDO FILET MIGNON (WITH CITRUS SAUCE AND ROSEMARY)

BIFE DO LOMBO CAFÉ DE PARIS (180gr) **28€**
FILET MIGNON CAFÉ DE PARIS

BITOQUE **19€**
BITOQUE (FRIED STEAK WITH CHIPS AND FRIED EGG)

BIFE TÁRTARO COM BATATAS FRITAS E SALADA **24€**
STEAK TARTARE WITH FRENCH FRIES AND SALAD

SOBREMESAS DESSERTS

CHEESECAKE COM MOLHO DE FRAMBOESA E AMÊNDOA RALADA **7€**
RASPBERRY CHEESECAKE WITH GRATED ALMOND

AFFOGATO (GELADO DE NATA COM CAFÉ) **5,50€**
AFFOGATO (SCOOP OF ICE CREAM DIPPED INTO AN EXPRESSO)

TARTE DE AMÊNDOA "A TARTE" / SEM GLUTÉN **7€**
ALMOND TART "A TARTE" / GLUTEN FREE ALMOND TART "A TARTE"

MOUSSE PRALINÉ DE CHOCOLATE **6,50€**
PRALINÉ CHOCOLATE MOUSSE

BOLO BASCO **6,50€**
BASQUE CAKE

BOLA DE GELADO (CHOCOLATE / LIMÃO E MANJERICÃO / MORANGO / NATA / PISTÁCHIO) **7€**
SCOOP OF ICE CREAM (CHOCOLAT / LEMON WITH BASIL / STRAWBERRY / CREAM / PISTACHIO)

BOLA DE GELADO TARTE DE AMÊNDOA "A TARTE" **7€**
SCOOP OF ALMOND TART ICE CREAM "A TARTE"

BOLA DE GELADO BAR DO FUNDO (RAMISCO E PINHÃO DE SINTRA CARAMELIZADO) **7€**
SCOOP OF BAR DO FUNDO ICE CREAM (RAMISCO GRAPE WINE AND SINTRA CARAMELIZED PINE NUTS)



VINHO
WINES

A NOSSA SUGESTÃO
PAIRING



CHAMPANHE E ESPUMANTE
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINE

TAITTINGER (375ml) 55€ | (750ml) 90€

ARTHUR METZ PERLE NOIR, FRANÇA (750ml) 35€
ARTHUR METZ PERLE NOIR, SPARKLING (FRANCE)

MARQUÊS DE BORBA ROSÉ (750ml) 29€
MARQUÊS DE BORBA SPARKLING ROSÉ

MATEUS ROSÉ SPARKLING (750ml) 18€

BRANCO
WHITE

COPO (DIÁRIO DA QUINTA, LISBOA) 4,50€
BY THE GLASS (DIÁRIO DA QUINTA, LISBOA)

COPO (SOSSEGO, ALENTEJO) 6€
BY THE GLASS (SOSSEGO, ALENTEJO)

VERDE

MORGADIO DA TORRE, ALVARINHO (750ml) 27€

ALVARINHO MONÇÃO E MELGAÇO (750ml) 25€

AMEAL LOUREIRO (750ml) 20€

DOURO

VINHA GRANDE (750ml) 23€

PLANALTO (375ml) 13€ | (750ml) 16€

PAPA FIGOS (750ml) 19€

DUORUM (750ml) 22€

ODISSEIA (750ml) 19€

INVINCIBLE (750ml) 19€

DÃO

DUQUE DE VISEU, QUINTA DOS CARVALHAIS (750ml) 16€

QUINTA DOS CARVALHAIS ENCRUZADO (750ml) 39€

QUINTA DE SAES (750ml) 16€

SOITO ENCRUZADO (750ml) 22€ (1,5l) 40€

BEIRAS

QUINTA DE FOZ DE AROUCE (750ml) 30€

BUCELAS

MORGADO DE STA. CATHERINA (750ml) 27€

SINTRA / JANAS

QUINTA DE SAN MICHEL MALVARINTO (750ml) 45€

ALENTEJO

ESPORÃO RESERVA (750ml) 35€

VINHA DO MONTE (750ml) 15€

SOSSEGO (375ml) 13€ | (750ml) 16€

MARQUÊS DE BORBA VINHAS VELHAS (750ml) 32€

HERDADE DO SOBROSO (750ml) 18€

ROSÉ
ROSÉ

COPO (DIÁRIO DA QUINTA, LISBOA) 4,50€
BY THE GLASS (DIÁRIO DA QUINTA, LISBOA)

COPO (SOSSEGO, ALENTEJO) 6€
BY THE GLASS (SOSSEGO, ALENTEJO)

MINUTY CÔTE DE PROVENCE (750ml) 30€ | (1,5l) 55€

VINHA GRANDE (750ml) 23€

MATEUS ROSÉ (750ml) 14€

SOSSEGO (750ml) 16€

HERDADE DO SOBROSO (750ml) 18€

QUINTA DE SAES (750ml) 16€

SOITO (750ml) 22€ (1,5l) 40€

TINTO
RED

COPO (DIÁRIO DA QUINTA, LISBOA) 4,50€
BY THE GLASS (DIÁRIO DA QUINTA, LISBOA)

COPO (SOSSEGO, ALENTEJO) 6€
BY THE GLASS (SOSSEGO, ALENTEJO)

DOURO

PAPA FIGOS (750ml) 19€

VINHA GRANDE (750ml) 24€ (1,5l) 45€

ESTEVA (375ml) 13€ | (750ml) 16€

CALLABRIGA (750ml) 45€

QUINTA DA LEDA (750ml) 85€

DUORUM (750ml) 22€

QUINTA DAS MURÇAS MINAS BIO (750ml) 22€

ODISSEIA (750ml) 19€

INVENCIBLE (750ml) 19€

DÃO

DUQUE DE VISEU, QUINTA DOS CARVALHAIS (750ml) 16€

QUINTA DOS CARVALHAIS TOURIGA NACIONAL (750ml) 38€

QUINTA DE SAES ESTÁGIO PROLONGADO (750ml) 30€

SOITO (750ml) 22€ (1,5l) 40€

BEIRAS

QUINTA DE FOZ DE AROUCE (750ml) 30€

ALENTEJO

ESPORÃO RESERVA (750ml) 35€

VINHA DO MONTE (750ml) 16€

SOSSEGO (375ml) 13€ | (750ml) 16€

HERDADE DO SOBROSO (750ml) 18€

HERDADE DO PESO REVELADO 32€

PORTO



PORTO FERREIRA TAWNY 6€

DONA ANTÓNIA BRANCO 6€
DONA ANTÓNIA WHITE

QUINTA DO PORTO 10 ANOS 9€
QUINTA DO PORTO 10 YEARS

SANGRIA

TINTA / BRANCA (1,3l) 22€
RED OR WHITE

ESPUMANTE (1,3l) 28€
SPARKLING

SEM ÁLCOOL
NON ALCOHOLIC

WHY NOT ORGANIC CRAFT SODA 4,50€
LEMON & MATE OR PEACH & GINGER

COCKTAILS
COCKTAILS



CAIPIRINHA / CAIPIROSCA / MOJITO / MOSCOW MULE 8€

EXPRESSO MARTINI 8€

PORTO TONIC 9€

IRISH COFFEE 8€

BELLINI CIPRIANI 8€

APEROL SPRITZ 6€

GIN GREENHALL'S 6€

OPHIR GIN / GIN CACIMBA (SINTRA) 8€

DIGESTIVOS
DIGESTIVES



JAMESON / FAMOUS GROUSE / J&B / CUTTY SARK /
PIG'S NOSE BLENDED SCOTCH 6€

RUSSIAN STANDARD VODKA 6€

AGUARDENTE DE MEDRONHO SULISTA 8€

RUM DIPLOMÁTICO 7€

AMENDÔA AMARGA 4€

AGUARDENTE VELHA CHANCELLA 6€

AGUARDENTE CASA FERREIRINHA 9€

GRAPPA 5€

LIMONCELLO 4€

COGNAC COURVOISIER 10€

