

Bem-vindo ao O'Grill,

Inspirado pelo estilo de vida mediterrânico,
o nosso menu reúne sabores autênticos,
ingredientes frescos e pratos pensados para serem desfrutados sem pressa.

Dos petiscos portugueses às saladas vibrantes,
das massas reconfortantes aos grelhados preparados no momento,
cada proposta reflete uma abordagem simples e genuína à gastronomia,
onde a qualidade dos ingredientes fala por si.

Um lugar para reunir.
Sabores para partilhar.
Momentos para recordar.

Welcome to O'Grill,

*Inspired by the Mediterranean way of life,
our menu brings together authentic flavours,
fresh ingredients, and dishes designed to be enjoyed at a leisurely pace.*

*From Portuguese petiscos and vibrant salads
to comforting pasta and freshly grilled favourites,
each dish reflects a simple and genuine approach to dining,
where quality ingredients speak for themselves.*

*A place to gather.
Flavours to share.
Moments to remember.*



COCKTAILS

CLÁSSICOS *CLASSICS*

MOJITO 16

Rum, Hortelã, Lima Fresco & Vibrante
Rum, Mint, Lime Fresh & Vibrant

MARGARITA 15

Tequila, Lima, Sal Refrescante & Cítrica
Tequila, Lime, Salt Crisp & Citrusy

DAIQUIRI 14

Rum, Lima, Açúcar de Cana Puro & Equilibrado
Rum, Lime, Cane Sugar Pure & Balanced

CAIPIRINHA 14

Cachaça, Lima, Açúcar de Cana Intensa & Autêntica
Cachaça, Lime, Cane Sugar Bold & Authentic

PIÑA COLADA 14

Rum, Ananás, Coco Cremosa & Tropical
Rum, Pineapple, Coconut Creamy & Tropical

MOSCOW MULE 14

Vodka, Gengibre, Lima Picante & Refrescante
Vodka, Ginger, Lime Spicy & Refreshing

GIN FIZZ 14

Gin, Limão, Soda Leve & Efervescente
Gin, Lemon, Soda Light & Sparkling

COSMOPOLITAN 14

Vodka, Arando, Lima Elegante & Frutada
Vodka, Cranberry, Lime Elegant & Fruity

PERSONALIZE O SEU COCKTAIL cada *each* +3€ *PERSONALIZE YOUR COCKTAIL*

Morango | Maracujá | Manga | Ananás | Frutos do Bosque
Strawberry | Passion Fruit | Mango | Pineapple | Berries

FROZEN MARGARITA 18

Manga & Lichias *Mango & Lychees*
Morango Picante & Maracuja *Spicy Strawberry & Passion Fruit*



SANGRIA DE ASSINATURA O'GRILL

O' GRILL SIGNATURE SANGRIA

Aqui, cada copo conta uma história de frescura, equilíbrio e carácter.
Concebido com ingredientes selecionados e combinações
curiosamente harmonizadas, transforma cada momento num brinde memorável

*Here, every glass tells a story of freshness, balance and character.
Crafted with carefully selected ingredients and thoughtfully balanced combinations,
each cocktail transforms the moment into a memorable toast.*

CITRUS BLOOM SANGRIA

Refrescante | Vibrante | Sofisticada
Refreshing | Vibrant | Sophisticated

Sem adição de açúcar. Feito com ingredientes de alta qualidade
No Added Sugar. Crafted with Premium Ingredients

COPO GLASS 12

JARRO JAR 1.5lt 39

PETISCOS

PORTUGUESE PETISCOS

COUVERT DO CHEF

Oferta do chef

CHEF'S COUVERT

Chef's treat

✓	DIP DE QUEIJO FETA 	14
	Beringela fumada, pinhões, pão de pita	
	FETA CHEESE DIP	
	<i>Smoked eggplant, pine nuts, pita bread</i>	
	BOLINHAS DE ALHEIRA 	16
	Compota de maçã e gengibre	
	ALHEIRA MEATBALLS	
	<i>Apple and ginger jam</i>	
	PETINGAS FRITAS 	13
	Molho de alcaparras	
	FRIED BABY SARDINES	
	<i>Capers dip</i>	
	EMPADAS DE LEITÃO (2UN) 	13
	Maionese de pimentas	
	SUCKLING PIG PASTRIES (2UN)	
	<i>Peppers mayo</i>	
	PATANISCAS DE BACALHAU 	12
	Molho de pimentos	
	CODFISH FRITTERS	
	<i>Bell peppers dip</i>	
	BRUSCHETTA DE MUXAMA 	15
	TUNA HAM BRUSCHETTA	
	AMÊIJOAS BULHÃO PATO 	35
	Alho, coentros, vinho branco	
	CLAMS BULHÃO PATO STYLE	
	<i>Garlic, coriander, white wine</i>	
	PICA-PAU 	21
	Batata palha, pickles	
	STIR-FRIED BEEF	
	<i>Hangel hair potatoes, pickles</i>	

SALADAS, SOPAS & MASSAS

SALADS, SOUPS & PASTA

	SOPA DO DIA  <i>SOUP OF THE DAY</i>	9
	CALDO VERDE  Batata, couve galega, chouriço <i>PORTUGUESE CABBAGE SOUP</i> <i>Potato, Galician cabbage, chorizo</i>	12
	SALADA BURRATA  Tomate cereja confitado, azeitonas, molho de tomate <i>BURRATA SALAD</i> <i>Confit cherry tomato, olives & tomato sauce</i>	20
	SALADA CÉSAR  Alface romana, crocante de pão, bacon, tomate cherry, queijo parmesão, molho César <i>CAESAR SALAD</i> <i>Romaine lettuce, croutons, bacon, cherry tomato, parmesan cheese, caesar dressing</i>	17
	ADICIONE: FRANGO 6€ CAMARÃO  8€ SALMÃO FUMADO  9€ TOFU  6€ ADD: CHICKEN 6€ SHRIMP  8€ SMOKED SALMON  9€ TOFU  6€	
	SALADA COBB  Frango, camarão, queijo feta, tomate, ovo, pepino e molho de iogurte <i>COBB SALAD</i> <i>Chicken, shrimp, feta cheese, tomato, egg, cucumber, yogurt sauce</i>	23
	PAPPARDELLE  Cogumelos, natas, queijo Parmesão, manjerição <i>Mushrooms, cream, Parmesan cheese, basil</i>	24
	SPAGUETTI ALLE VONGOLE  Amêijoas, alho, manteiga e coentros <i>Clams, garlic, butter, coriander</i>	44

SANDES & WRAPS

SANDWICHES & WRAPS

TOSTA MISTA 🍞🥓🧀 Pão caseiro, fiambre, queijo. Batata frita <i>GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH</i> <i>Rustic bread, ham, cheese. Fries</i>	19
TOSTA DE ATUM 🍷🐟 Pepino em conserva. Batata frita <i>TUNA TOAST</i> <i>Cornichons. Fries</i>	18
WRAP DE FRANGO PIRI PIRI 🍷🥓🍷 Tomate, cebola roxa, queijo, molho da casa. Batata frita <i>PIRI PIRI CHICKEN WRAP</i> <i>Tomato, red onion, cheese, house sauce. Fries</i>	22
CLUB SANDWICH 🍷🍳🥓 Frango, ovo, bacon, tomate, alface, maionese. Batata frita <i>Chicken, egg, bacon, tomato, lettuce, mayo. Fries</i>	21
BIFANA 🍷🍳🥓🍷 Mostarda Inglesa. Batata frita <i>PORK STEAK SANDWICH</i> <i>English mustard. Fries</i>	17
PREGO DO LOMBO 🍷🥓🍷 Bolo do caco, alho, cebola caramelizada. Batata frita <i>PORTUGUESE STEAK SANDWICH</i> <i>Caco bread, garlic, caramelized onion. Fries</i>	24
FRANCESINHA 🍷🍳🥓🍷 Bife de vaca, salsicha e fiambre de porco, queijo flamengo, ovo estrelado, molho de assinatura. Batata frita <i>Beef, ham and pork sausage, flamengo cheese, fried egg, house sauce. Fries</i>	26
HAMBÚRGUER VEGETARIANO 🍷🍳🍷 À base de plantas, pão brioche, alface, tomate, pickle de cebola, queijo cheddar, molho de assinatura. Batata frita <i>VEGETARIAN BURGER</i> <i>Plant based patty, brioche bun, lettuce, tomato, pickled onion, cheddar cheese, house sauce. Fries</i>	20
HAMBÚRGER 🍷🍳🍷 Carne Rubia Gallega, pão brioche, alface, tomate, pickle de cebola, bacon glaciado, queijo cheddar, molho de assinatura. Batatas fritas <i>Rubia Gallega beef patty, brioche bun, lettuce, tomato, pickled onion, glazed bacon, cheddar cheese, house sauce. French fries</i>	24



A NOSSA GRELHA E TACHO

GRILL & PAN

PEIXE DO DIA 38

Esmagado de batata, espinafres salteados

CATCH OF THE DAY

Crushed potatoes, sautéed spinach

CAMARÃO TIGRE GRELHADO 58

Arroz basmati

GRILLED TIGER PRAWNS

Basmati rice

GRELHADA MISTA 34

Bife da alcatra, coxa de galinha, salsicha fresca e entremeadas.

Batata frita, arroz de feijão

MIXED GRILL PLATTER

Rump steak, chicken thigh, fresh sausage, pork belly.

Fries, beans rice

BIFE À PORTUGUESA 47

Bife da vazia, presunto, batata salteada, molho à Portuguesa

PORTUGUESE STYLE STEAK

Beef striploin, ham, sautéed potatoes, Portuguese sauce

GUARNIÇÕES 6

SIDES

✓ MIGAS À ALENTEJANA

Pão, espargos *Bread, asparagus*

✓ ARROZ DE FEIJÃO

BEANS RICE

✓ BRÓCULOS ASSADOS, QUEIJO PARMESÃO

ROASTED BROCCOLI, PARMESAN CHEESE

ESPINAFRES SALTEADOS

SAUTÉED SPINACH

BATATA NOVA ASSADA NO FORNO

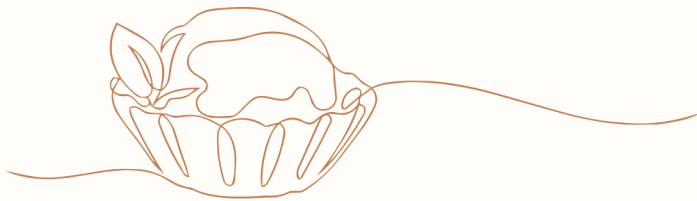
NEW POTATOES ROASTED IN THE OVEN

✓ BATATAS FRITAS COM PARMESÃO E TRUFA

FRIED POTATOES WITH PARMESAN AND TRUFFLE

SALADA MISTA, MOLHO BALSÂMICO

MIXED SALAD, BALSAMIC DRESSING



SOBREMESAS

DESSERTS

- ✓ **SERICAIA** 🥛🍌 8
Canela, ameixas
Alentejo style baked custard "cake", cinnamon, plums
- ✓ **BABA DE CAMELO** 🥛🌰 8
Banana, avelãs tostadas
Condensed milk toffee, banana, toasted hazelnuts
- ✓ **BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE** 🥛🍫🍫 8
Gelado de café, molho fudge de cacau
CHOCOLATE MOUSSE CAKE
Coffee ice cream, fudge cocoa sauce
- 🌿 **PRATO DE FRUTA** **FRUIT PLATE** 7
- SELEÇÃO DE GELADOS ARTESANAIS** 🥛🍌
ARTISAN ICE-CREAM SELECTION
- 1 Bola *1 Scoop* 5
Bola adicional *Additional scoop* 3



ATENÇÃO QUE OS NOSSOS INGREDIENTES PODEM CONTER OU ESTAR EM CONTACTO COM ALERGENÍOS. ENQUANTO TOMAMOS MEDIDAS PARA MINIMIZAR O RISCO E LIDAR COM SEGURANÇA OS ALIMENTOS QUE CONTÊM POTENCIAIS ALERGENÍOS, 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.



FORTIFICADOS

FORTIFIED

BLANDY'S 10
Madeira, PT *Malmsey*

ROMANEIRA LBV 12
Douro, PT *Douro Blend*

MANOELLA 10 ANOS 14
Douro, PT *Tawny*

PINTAS VINTAGE 35
Douro, PT *Douro Blend*

LICORES PORTUGUESES

PORTUGUESE LIQUEURS

AMÊNDOA AMARGA AMARGUINHA 9
LICOR BEIRÃO 9

ESPIRITUOSOS

SPIRITS

AMAROS & APERITIFS

FERNET BRANCA 11
AMARO RAMAZZOTTI 11
CAMPARI 11
PERNOD 11

VODKA

MOSKOVSKAYA 12
GREY GOOSE 14
BELVEDERE 16

GIN

BOMBAY SAPPHIRE 13
HENDRICK'S 15
MARE 15
TANQUERAY 10 16

TEQUILA

JOSE CUERVO 12
PATRON SILVER 15
PATRON REPOSADO 18

RUM & CACHAÇA

BRUGAL ANEJO 12
SANTA TERESA 16
BRUGAL 1888 24

IRISH & CANADIAN WHISKEY

JAMESON 12
CROWN ROYAL 13
BUSHMILLS BLACK BUSH 14
CANADIAN CLUB 14

BOURBON, RYE & TENNESSEE WHISKEY

JACK DANIELS 13

BLENDED SCOTCH

FAMOUS GROUSE 12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 13

SINGLE MALT SCOTCH

GLENFIDDICH 12YRS 15
GLENLIVET 12YRS 16
TALISKER 10YRS 18
ABERFELDY 12YRS 19
OBAN 14YRS 19
CRAIGELLACHIE 13YRS 22
LAGAVULIN 16YRS 23

AGUARDENTES & COGNAC *BRANDIES & COGNAC*

COURVOISIER VS 12
COURVOISIER VSOP 18
HENNESSY XO 38
ADEGA VELHA 2016 20

VINHOS

WINES



ESPUMANTE *SPARKLING*



Lisboa, PT	SELEÇÃO PINE CLIFFS <i>PINE CLIFFS SELECTION</i>	11	45
Bairrada, PT	QMF ROSÉ <i>Baga, Touriga Nacional</i>	12	52
Lisboa, PT	TALENTUS GRAND CUVÉE <i>Reserva 2017</i>		56
Vinho Verde, PT	SOALHEIRO BRUT <i>Alvarinho</i>		68
Bical, PT	RIBEIRO SANTO BRUT EXCELLENCE <i>Alvarinho, Arinto</i>		86

CHAMPAGNE

Champagne, FR	MOËT & CHANDON <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	23	115
Champagne, FR	MOËT & CHANDON ROSÉ <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	28	175

VERDE

Vinho Verde, PT	DUNAS <i>Arinto, Loureiro</i>	10	38
Vinho Verde, PT	QUINTA DO AMEAL <i>Loureiro</i>	12	42
Vinho Verde, PT	SOALHEIRO <i>Alvarinho</i>		48

ROSÉ

Lisboa, PT	SELEÇÃO PINE CLIFFS <i>PINE CLIFFS SELECTION</i>	9	35
Bairrada, PT	QMF <i>Baga, Touriga Nacional</i>	11	42
Douro, PT	WINE & SOUL MANOELLA <i>Touriga Nacional</i>	13	48
Cts de Provence, FR	M DE MINUTY <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	14	54
Lisboa, PT	QUINTA DO SAMPAYO <i>Colheita</i>		55
Douro, PT	QUINTA DA SEQUEIRA <i>Rosado</i>		60

BRANCO *WHITE*

Lisboa, PT	SELEÇÃO PINE CLIFFS <i>PINE CLIFFS SELECTION</i>	9	35
Dão, PT	RIBEIRO SANTO <i>Encruzado, Malvasia Fina</i>	11	40
Douro, PT	ENCOSTA DA CEDERMA <i>Blend</i>		40
Minho, PT	MONÓLOGO <i>Avesso</i>		42
Tejo, PT	QUINTA DO SAMPAYO COLHEITA <i>Fernão Pires, Arinto</i>		44
Douro, PT	QUINTA DO PÔPA <i>Douro Blend</i>	12	45
Távora-Varosa, PT	MURGANHEIRA <i>Sauvignon Blanc</i>	12	46
Lisboa, PT	CASA DO CADAVAL <i>Sauvignon Blanc</i>	12	46
Algarve, PT	PAXÁ PREMIUM <i>Reserva Viognier 2024</i>		47
Lisboa, PT	CHOCAPALHA <i>Sauvignon Blanc</i>	12,5	48
Alentejo, PT	HERDADE DO FREIXO <i>Chardonnay</i>	13	49
Alentejo, PT	ESPORÃO RESERVA <i>Antão Vaz, Arinto, Roupeiro</i>		58
Dão, PT	VINHA DE SANTA MARIA GRANÍTICO <i>Encruzado</i>		58
Douro, PT	MARIA IZABEL <i>Douro Blend</i>		58
Beiras, PT	QUINTA DE FOZ DE AROUCE <i>Cerceal</i>		58
Douro, PT	QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA <i>Blend</i>	16	62
Loire, FR	DOMAINE BONNARD, SANCERRE <i>Sauvignon Blanc</i>	18	68
Burgundy, FR	PETIT CHABLIS DOMAINE FÈVRE <i>Chardonnay</i>		68
Bourgogne, FR	JOSEPH DROUHIN LAFORÊT <i>Chardonnay</i>	18	68
Douro, PT	GUYOT <i>Douro Blend</i>		76
Bourgogne, FR	JEAN PAUL & BENOIT DROIN CHABLIS <i>Blend</i>		78
Douro, PT	VAN ZELLERS <i>Douro Blend</i>		78

TINTO *RED*

Lisboa, PT	SELEÇÃO PINE CLIFFS <i>PINE CLIFFS SELECTION</i>	9	35
Douro, PT	ENCOSTA DA CEDERMA <i>Touriga Nacional, Touriga Franca</i>		42
Lisboa, PT	ADEGA MÃE <i>Merlot</i>	11	44
Douro, PT	QUINTA DA FALORCA <i>Traditional Blend</i>	12	44
Tejo, PT	QUINTA DO SAMPAYO COLHEITA <i>Touriga Nacional, Castelão, Syrah</i>		44
Douro, PT	QUINTA DO PÔPA <i>Blend</i>	12	45
Algarve, PT	PAXÁ PREMIUM TINTO RESERVA <i>Blend 2023</i>		47
Alentejo, PT	MONTE DO ZAMBUJEIRO <i>Alentejo Blend</i>		50
Lisboa, PT	QUINTA DE CHOCAPALHA <i>Cabernet Sauvignon</i>	13	52
Douro, PT	MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA TRANS DOURO EXPRESS CIMA CORGO <i>Douro Blend</i>		54
Douro, PT	QUINTA DA PRELADA <i>Douro Blend</i>	15	58
Tejo, PT	CASA DE CADAVAL <i>Pinot Noir</i>	16,5	64
Lisboa, PT	QUINTA DO PORTO NOGUEIRA PÁGINA <i>Pinot Noir</i>		68
Bourgogne, FR	JOSEPH DROUHIN LAFORÊT <i>Pinot Noir</i>		71
Douro, PT	QUINTA DOS MURÇAS RESERVA <i>Douro Blend</i>		78
Alentejo, PT	FREIXO RESERVA TINTO <i>Alentejo Blend</i>		85
Douro, PT	PINTAS CHARACTER <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz</i>		95
Alentejo, PT	QUINTA DO PARAL RESERVA <i>Blend</i>		110
Alentejo, PT	JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHA DOS JEREMIAS <i>Syrah</i>		119



CERVEJA

BEER

PRESSÃO *DRAFT*

SAGRES

IMPERIAL *SMALL* 6

CANECA *LARGE* 7,5

GARRAFA *BOTTLE*

CORONA 8

BUDWEISER 8

ERDINGER 10

MAGNERS 10

GUINNESS 10

CAFETARIA

COFFEES & TEAS

EXPRESSO *ESPRESSO* 4
DUPLO *DOUBLE* 5,5
GALÃO *LATTE* 6,5
CAPPUCCINO 6,5
CHÁ *TEA* 5

OUTROS

OTHERS

ÁGUAS *WATER*

PEQUENA *SMALL* 4
GRANDE *LARGE* 6,5

REFRIGERANTES *SOFTS*

PEPSI/MAX 5
7UP 5
SUMOL 5
ICE TEA 5
GINGER ALE 5
CRANBERRY JUICE 5
RED BULL 7

SUMOS *JUICES*

PÊSSEGO *PEACH* 5
ANANÁS *PINEAPPLE* 5
MAÇÃ *APPLE* 5
MANGA *MANGO* 5
SUMO DE LARANJA NATURAL 6
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE

O GRILL
A family restaurant.

Deixe o ritmo do dia ficar lá fora.
O momento agora é seu.

*Leave the pace of the day behind.
This moment is yours.*