



PIRI PIRI STEAKHOUSE
O Fogo do Algarve

Bem-vindo ao Piri Piri, onde o espírito de uma verdadeira Steakhouse se encontra com os sabores do Algarve.

Aqui, o fogo, o sabor e a qualidade são os protagonistas.
O nosso nome é uma homenagem ao icónico frango Piri Piri, um clássico do sul de Portugal, grelhado na brasa e temperado com malaguetas Piri Piri.

Um símbolo de tradição — e a nossa inspiração.
Mas a chama não fica por aí. Servimos apenas as melhores carnes, grelhadas na perfeição e temperadas com respeito. Cada corte conta uma história de mestria e sabor.
Quer venha pelo som da carne a crepitar na grelha ou pelo toque picante das nossas raízes algarvias, está convidado a relaxar, saborear e sentir o calor do Piri Piri.

PIRI PIRI STEAKHOUSE
The Fire of the Algarve

Welcome to Piri Piri, where the spirit of a true Steakhouse meets the flavors of the Algarve.

*Here, fire, flavor, and quality take center stage.
Our name pays tribute to the region's iconic Piri Piri chicken, a southern Portuguese classic grilled over open flame and spiced with Piri Piri chilies.*

*It's a symbol of tradition — and our inspiration.
But the flame doesn't stop there. We serve only the finest meats, grilled to perfection and seasoned with respect. Each cut tells a story of craftsmanship and flavor.
Whether you come for the sizzle of a prime cut or the spice of our Algarvian roots, you're invited to slow down, savor, and feel the warmth of Piri Piri.*



COCKTAILS

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 +3€ cada *each*

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 PIRI PIRI

Piri Piri Signature Sangria

Mais do que uma bebida, uma celebração da boa companhia.
As nossas sangrias combinam sabores vibrantes,
aromas delicados e ingredientes cuidadosamente selecionados para acompanhar momentos especiais.
Pensadas para partilhar, criadas para impressionar, transformam cada momento.
Concebidas com ingredientes selecionados e combinações equilibradas,
revelam frescura, elegância e profundidade, com um final sofisticado.

*More than a drink, a celebration of good company.
Our sangrias combine vibrant flavours,
delicate aromas and carefully selected ingredients to accompany special moments.
Designed to share, created to impress, transforming every moment.
Crafted with selected ingredients and balanced combinations,
they reveal freshness, elegance and depth, finishing with a sophisticated touch.*

Entardecer Perfeito *Evening Bliss*

Elegante · Envolvente · Memorável
Elegant · Inviting · Memorable

Sem Açúcar Adicionado *No Added Sugar*
Elaborada com Ingredientes Premiumo *Crafted with Premium Ingredients*

COPO **GLASS** 12
JARRO **JAR** 1.5lt 39

ENTRADAS

Starters

COUVERT DO CHEFE

CHEF'S COUVERT

Oferta do Chef

Chef's treat

MARISCADA PARA DOIS

COLD SEAFOOD FOR TWO

Ostras da Ria Formosa, camarão e carabineiros cozidos, limão e molho cocktail
Ria Formosa oysters, steamed shrimps and scarlet prawns, lemon and cocktail sauce

95

PICA PAU

BEEF PICA PAU

De lombo de novilho, com alho, picles, mostarda e vinho branco
Sliced beef fillet, with garlic, pickles, mustard and white wine

21

PRESUNTO DE PORCO BÍSARO

BÍSARO PORK CURED HAM

19

CHOURIÇO DA SERRA DE MONCHIQUE

SERRA DE MONCHIQUE CHORIZO

Picante ou doce, finalizado na mesa a maneira tradicional
Sweet or spicy, finalized on table as tradition marks

15

ENCHIDOS DE PORCO PRETO

IBERIAN BLACK PORK CHARCUTERIE SELECTION

Seleção dos melhores enchidos de porco preto da Serra de Monchique,
azeitonas e picles caseiros
*Selection of the best charcuterie from Monchique mountains,
olives & home-made pickles*

22

TÁRTARO DE NOVILHO

BEEF TARTARE

Lombo de novilho cortado à mão, molho da casa, alcaparras,
creme de gema de ovo corada e batatas chips caseiras
*Hand cut beef tenderloin, house dressing, capers,
cured egg yolk cream & home-made potato chips*

24

CECINA DE BOI

BEEF CECINA

Cecina de boi El Capricho, pimentos Padrón no Jospier e flor de sal
Spanish El Capricho cured ox beef, char-roasted Padron peppers, sea salt flakes

22

CROQUETES

CROQUETTES

Caseiras de rabo do boi, emulsão de mostarda e chutney de pimento vermelho
Home made from oxtail, mustard emulsion & red pepper chutney

(4un) 18

PREGO LISBOA-TÓKIO 🍴🍷🍷🍷

100 gramas de lombo wagyu japones BMS 6 grelhado no ponto no pão de massa mãe,
cebola caramelizada, emulsão de mostarda, molho jus de cebola
*100 grams of Japanese BMS 6 wagyu beef tenderloin, grilled to perfection on a sourdough bread,
caramelized onion, mustard emulsion, onion jus*

48

EMPANADAS DE FRANGO PIRI PIRI 🍴🍷🍷🍷

PIRI PIRI CHICKEN EMPANADAS
Com molho piri piri cremoso
With creamy piri piri sauce

(3un) 15

✓ **QUEIJO DE NISA** 🍷🍷
NISA CHEESE

No Josper, com mel da nossa quinta, amêndoa do Algarve, pistácio e tomilho
Baked on the Josper oven, with honey from our farm, Algave almonds, pistachio and thyme

21

SOPAS E SALADAS

Soups & Salads

🌿 **CALDO VERDE** 🍷
CALDO VERDE SOUP

Com chouriço da serra de Monchique
Creamy traditional soup with potatoes, cabbage and Monchique mountains chorizo

12

✓🌿 **SOPA DE TOMATE** 🍷
TOMATO SOUP

Com pimentos assados, stracciatella de burrata e ervas
With roasted peppers, stracciatella di burrata and herbs

14

SALADA CÉSAR À PIRI 🍴🍷🍷🍷🍷
PIRI'S CAESAR SALAD

Alface romana grelhada no Josper, crotões, crocante de cecina de boi, queijo Grana Padano e molho cremoso da casa
*Josper-grilled baby romaine hearts, artisanal croutons, crispy beef cecina,
aged Grana Padano, chef's signature creamy dressing*

19

CECINA E MELÃO 🍷
MELON & CECINA

Cecina de boi El Capricho, melão doce, rúcula, tomates da época, vinagrete de balsâmico 15 anos
Spanish El Capricho curd ox beef, sweet melon, arugula, heirloom tomatoes, 15 years balsamic vinaigrette

24

COBB DE LAGOSTA 🍴🍷🍷🍷🍷
LOBSTER COBB

Abacate, alface romana bebe, tomates da época, vinagrete de citrinos
Avocado, baby romaine, heirloom tomatoes, citrus vinaigrette

48

O FRANGO PIRI PIRI

The Piri Piri Chicken

O Frango Piri Piri não é apenas um prato. É um ritual português.
Muito antes de chegar aos restaurantes, já reunia famílias e amigos à volta da mesa,
onde o fogo, a partilha e a boa conversa eram tão importantes quanto a refeição em si.

O aroma da brasa, o toque do molho Piri Piri e
a simplicidade de o apreciar sem formalidades fazem parte da experiência.

Não é falta de etiqueta.

É respeito pela tradição, porque há sabores que os talheres nunca conseguem revelar por completo.

The Piri Piri Chicken is not merely a dish. It is a Portuguese ritual.

Long before it found its place in restaurants, it was already

bringing families and friends together around the table,

where fire, sharing and good conversation were just as important as the meal itself.

*The aroma of the embers, the touch of the Piri Piri sauce and the simplicity
of enjoying it without formality are all part of the experience.*

It is not a lack of etiquette.

It is a respect for tradition, because there are flavours that cutlery can never fully reveal.

 **FRANGO PIRI PIRI** 
PIRI PIRI GRILLED CHICKEN

À moda da Guia, com o nosso molho piri piri,
batatas fritas caseiras e salada de tomate algarvia

*Guia style, with our piri piri sauce,
house fries & Algarvian tomato salad*

29





ESPECIALIDADES DA NOSSA COZINHA

Our Kitchen Specialties

ARROZ DE PATO PARA DOIS *DUCK RICE FOR TWO*

No Jospes, com magret de pato no ponto, arroz orgânico do Vale do Sado, enchidos da Serra de Monchique e cebola caramelizada
Jospes oven-baked duck rice, with duck magret, Serra de Monchique cured meats and caramelized onion

52

SALMÃO E CITRINOS DO ALGARVE *SALMON & ALGARVE CITRUS*

Servido com cenouras glaceadas com mel, pure de batatas acoentrado e beurre blanc de citrinos
Served with honey carrots, coriander mashed potatoes and citrus beurre blanc

42

PIRI'S BURGER

Carne 100% rubia galega, queijo de Nisa, cebola caramelizada, chutney de pimentos vermelhos, cecina de boi e molho à Portuguesa
100% Rubia Gallega beef, with Nisa cheese, caramelised onion, red pepper chutney, cured ox beef cecina and a Portuguese-style sauce

33

BERINGELA À PORTUGUESA *EGGPLANT À PORTUGUESA*

Suave e macia, marinada em soja e miso, finalizada no Jospes, com molho à Portuguesa vegetal, ovo estrelado e chips de batata caseiros
Tender and delicate, marinated in soy and miso, Jospes-finished, with Portuguese-style veggie jus, fried egg and house-made potato crisps

26

DA NOSSA GRELHA

From Our Grill

BIFE DO ACÉM	<i>RIB EYE STEAK</i>	250GR	53
PICANHA		250GR	42
BIFE DO LOMBO	<i>TENDERLOIN STEAK</i>	250GR	56
CHATEAUBRIAND		750GR	135
TOMAHAWK		1100GR	138
T-BONE		650GR	78
CARRÉ DE BORREGO	<i>RACK OF LAMB</i>	400GR	57
SECRETOS DE PORCO PRETO	<i>IBERIAN PORK SECRETOS</i>	300GR	29
VAZIA DE WAGYU JAPONES BMS 11-12	<i>JAPANESE WAGYU STRIPLOIN BMS 11-12</i>	200GR	98
VAZIA DE NOVILHO WAGYU CROSS BMS 6	<i>CROSS WAGYU STRIPLOIN BMS 6</i>	200GR	78
ACÉM DE NOVILHO WAGYU CROSS BMS 5	<i>CROSS WAGYU RIB EYE BM6 5</i>	200GR	58

ADICIONE AO SEU CORTE

Add to the Cut

	CAMARÃO TIGRE GRELHADO (1UND)	<i>GRILLED TIGER PRAWN (1UND)</i>	10	 
	TUTANO NO OSSO GRELHADO	<i>GRILLED BONE MARROW</i>	8	 
	FOIE GRAS		10	 
	CROSTA DE QUEIJO AZUL	<i>BLUE CHEESE CRUST</i>	6	 

MOLHOS E MANTEIGAS

Sauces & Butters

	CHIMICHURRI	3	
	BEARNÊS	<i>BÉARNAISE</i>	4  
	MOLHO À PORTUGUESA	<i>PORTUGUESE JUS SAUCE</i>	4  
	MOLHO DE PIMENTA VERDE	<i>GREEN PEPPER CORN SAUCE</i>	4  
	CREME DE RABANO PICANTE	<i>HORSERADISH CREAM</i>	4 
	MANTEIGA DE MALAGUETA E ALHO DEFUMADO	<i>SMOKED GARLIC & CHILI BUTTER</i>	3 
	MANTEIGA DE WAGYU	<i>WAGYU BUTTER</i>	3 

BATATAS E COMPANHIA

Potatoes & Co.

A batata, uma das bases da tradição culinária Portuguesa,
reinterpretada com técnica para revelar o seu melhor
*The potato, a cornerstone of Portuguese culinary tradition
reinterpreted with technique to reveal its full potential.*

🌿🌱 BATATAS FRITAS CORTADAS À MÃO *HAND-CUT FRIES* 6

✓🌱 BATATAS FRITAS COM QUEIJO SÃO JORGE *SÃO JORGE CHEESE FRIES* 9 🍷

🌿🌱 BATATA-DOCE FRITA *SWEET POTATO FRIES* 8

✓🌱 PURÉ DE BATATAS COM MANTEIGA *BUTTERY MASH* 8 🍷

🌿🌱 BATATINHAS A MURRO, ALHO E AZEITE *SMASHED ROASTED BABY POTATOES, GALIC & EVOO* 6 🍷

✓🌱 ALIGOT PORTUGUÊS *PORTUGUESE ALIGOT* 12 🍷🍷

Pure de batata com abundantes queijos da Serra e São Jorge
Potato mash with lot of da Serra & São Jorge cheese

GUARNIÇÕES

Sides

🌿🌱 SALADA VERDE *GREEN LEAVES* 6 🍷

Vinagrete de tomate
Tomato vinaigrette

🌿🌱 SALADA DE TOMATE ALGARVIA *ALGARVIAN TOMATO SALAD* 6 🍷

Tomates orgânicos, cebola roxa, oregãos, azeite do Alentejo, vinagre de maçã e flor de sal Tavira
Organic ripe tomatoes, red onion, oregano, Alentejo olive oil, apple cider vinegar and Tavira sea salt flakes

🌿🌱 LEGUMES DA ÉPOCA ASSADOS *SEASONAL ROASTED VEGGIES* 7 🍷🍷

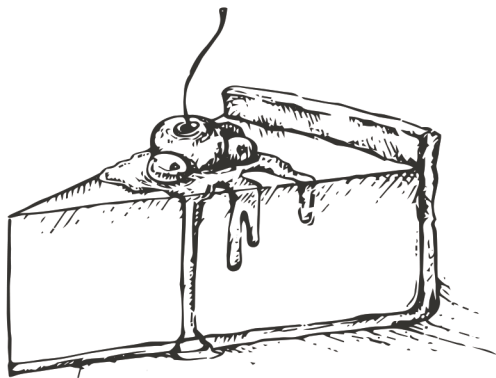
Azeite de tomilho e avelã torrado
Thyme oil & toasted hazelnut

✓🌱 PIRI'S MAC & CHEESE 9 🍷🍷

Queijos da Serra, São Jorge e Parmigiano Reggiano, broa de milho crocante
Da Serra cheese, São Jorge and Parmigiano Reggiano, topped with Broa de milho bread crispy crumbs

ARROZ DE ENCHIDOS *CHORIZO RICE* 9 🍷

De forno com com enchidos de porco preto e arroz orgânico do Vale do Sado
Oven-baked rice with Iberian pork sausages and organic rice from Vale do Sado



SOBREMESAS

Desserts

✓ RABANADA ALGARVIA *ALGARVIAN FRENCH TOAST* 8 🌱🌾🥚🐠

De brioche caramelizada, delicadamente cremosa no interior,
caramelo de baunilha, creme de laranja Algarvia, amêndoa torrada e gelado artesanal de canela
*Caramelized brioche, with a delicately creamy center, vanilla caramel,
Algarve orange cream, toasted almonds and artisanal cinnamon ice cream*

✓ DOCE DA CASA *HOUSE DESSERT* 7 🌱🌾🥚

Banana, toffee e algo mais
Banana, toffee and more

✓ CHEESECAKE NOVA IORQUINO *NEW YORK CHEESECAKE* 7 🌱🌾

Texturas de frutos do bosque
Berries textures

✓ BROOKIE DE CHOCOLATE *CHOCOLATE BROOKIE* 8 🌱🌾🥚

Gelado de baunilha, molho fudge de cacau
Vanilla ice cream, cocoa fudge sauce

🌿 PRATO DE FRUTA *FRUIT PLATE* 7

✓ SELEÇÃO DE GELADOS ARTESANAIS *ARTISANAL ICE CREAM SELECTION* 🌱🌾

1 Bola *1 Scoop* 5

Bola adicional *Extra scoop* 3

✓ VEGETARIANO
VEGETARIAN

✓ SEM GLÚTEN
GLUTEN-FREE

✓ VEGANO
VEGAN

🌾 GLUTEN

🌱 SÉSAMO
SESAME

🐠 CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN

🥚 OVOS
EGGS

🐟 PEIXE
FISH

🌶️ MOSTARDA
MUSTARD

🥛 LEITE
MILK

🌿 ALHO
CELERY

🌱 SOJA
SOYA

🐚 MOLUSCOS
SHELLFISH

🧂 SULFITOS
SULPHITE

🥜 AMENDOINS
PEANUTS

🌱 TREMOÇOS
LUPIN

🌿 FRUTOS CASCA RIJA
NUTS

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

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.

DEPOIS DO JANTAR

After Dinner Drinks

BLANDY'S 5YRS <i>Malmsey Madeira, PT</i>	10
MOSCATEL DE SETÚBAL SUPERIOR ROXO <i>Moscatel Roxo Setúbal, PT</i>	12
HORÁCIO SIMÕES <i>Bastardo Setúbal, PT</i>	14
DOW'S 1OYRS TAWNY PORT <i>Douro Blend Douro, PT</i>	14
RIBEIRO SANTO COLHEITA TARDIA <i>Encruzado Dão, PT</i>	15
GRAHAM'S LBV PORT <i>Douro Blend Douro, PT</i>	16
ALVELAR PEDRO XIMENEZ SOLERA 1927 <i>Pedro Ximenez Jerez, ES</i>	17
GRAHAM'S 2OYRS TAWNY PORT <i>Douro Blend Douro, PT</i>	18
DOW'S QUINTA DO BOMFIM VINTAGE 2008 <i>Douro Blend Douro, PT</i>	19
SEQUEIRA VINTAGE PORT 2017 <i>Douro Blend Douro, PT</i>	32
PINTAS VINTAGE PORT 2019 <i>Douro Blend Douro, PT</i>	35
GRAHAM'S 4OYRS TAWNY PORT <i>Douro Blend Douro, PT</i>	56

LICORES PORTUGUESES

Portuguese Liqueurs

AMÊNDOA AMARGA AMARGUINHA	9
BRANDY MEL	9
LICOR BEIRÃO	9
GINJA D'ÓBIDOS	10

AGUARDENTE

Brandies

FIM DE SÉCULO	10
CRF RESERVA	10
ADEGA VELHA	20
MOUCHÃO BAGACEIRA 2016	21
GALERIA XO	36

SCOTCH

FAMOUS GROUSE	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	13
GLENLIVET 12YRS	16
TALISKER 1OYRS	18
OBAN 14YRS	19
ABERFELDY 12YRS	19
CRAIGELLACHIE 13YRS	22
LAGAVULIN 16YRS	23
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	44

COGNAC

OTARD VS	11
COURVOISIER	15
HENNESSY VSOP	18
HENNESSY XO	38

VINHOS

Wine

ESPUMANTES *SPARKLING*

			
Lisboa, PT	SELEÇÃO PINE CLIFFS <i>PINE CLIFFS SELECTION</i>	11,5	45
Douro, PT	SOALHEIRO BRUT <i>Alvarinho</i>	16	68
Melgaço, PT	SOALHEIRO ROSÉ BRUT <i>Alvarinho, Touriga Nacional, Pinot Noir</i>	19	80
Dão, PT	RIBEIRO SANTO ESPUMANTE BLANC DE NOIRS		100
Bairrada, PT	MURGANHEIRA VINTAGE		110

CHAMPAGNE

Champagne, FR	MOËT ET CHANDON	23	115
Champagne, FR	BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ		188
Champagne, FR	LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ		230
Champagne, FR	RUINART BLANC DE BLANCS <i>Chardonnay</i>		240
Champagne, FR	DOM PÉRIGNON <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		435
Champagne, FR	LOUIS ROEDERER CRISTAL		480

VERDE

Lima, PT	QUINTA DO AMEAL <i>Loureiro</i>		42
Melgaço, PT	ALLO SOALHEIRO <i>Alvarinho, Loureiro</i>		42
Melgaço, PT	SOALHEIRO <i>Alvarinho</i>	13	48
Penafiel, PT	CONDE DE VILLAR <i>Alvarinho</i>		54

ROSÉ

Lisboa, PT	SELEÇÃO PINE CLIFFS <i>PINE CLIFFS SELECTION</i>	9	35
Alentejo, PT	DONA MARIA <i>Aragonez, Touriga Nacional</i>	12	46
Melgaço, PT	SOALHEIRO <i>Alvarinho, Pinot Noir</i>	13	48
Douro, PT	MANOELLA <i>Touriga Nacional</i>	13	48
Côtes de Provence	M DE MINUTY <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	14	54
Côtes de Provence	MIRAVAL <i>Cinsault, Grenache, Syrah</i>		88

BRANCO *WHITE*

Lisboa, PT	SELEÇÃO PINE CLIFFS <i>PINE CLIFFS SELECTION</i>	9	35
Douro, PT	ENCOSTA DA CEDERMA <i>Blend</i>		40
Douro, PT	LAVRADORES DE FEITORIA <i>Sauvignon Blanc</i>		42
Minho, PT	MONÓLOGO <i>Avesso</i>	11	42
Tejo, PT	QUINTA DO SAMPAYO COLHEITA <i>Fernão Pires, Arinto</i>		44
Tejo, PT	CASA DO CADAVAL <i>Sauvignon Blanc</i>	12	46
Douro, PT	QUINTA DO VALLADO PRIMA <i>Moscatel Galego</i>		48
Lisboa, PT	CHOCAPALHA <i>Chardonnay</i>	13	49
Alentejo, PT	HERDADE DO FREIXO <i>Chardonnay</i>		49
Douro, PT	QUINTA DA PÔPA RESERVA <i>Douro Blend</i>	14	52
Távora-Varosa, PT	MARCOS HEHN <i>Reisling</i>		54
Douro, PT	QUINTA DA MANOELLA <i>Douro Blend</i>	14	56
Alentejo, PT	INVISÍVEL <i>Aragonez</i>		56
Dão, PT	VINHA DE SANTA MARIA GRANÍTICO <i>Encruzado</i>		58
Douro, PT	MARIA ISABEL <i>Douro Blend</i>		58
Douro, PT	QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA <i>Douro Blend</i>		62
Mosel, DE	FRITZ HAAG BRAUNEBERGER JUFFER <i>Riesling Spätlese</i>		64
Douro, PT	QUINTA DA SEQUEIRA <i>Sauvignon Blanc</i>	17	66
Loire, FR	DOMAINE BONNARD SANCERRE <i>Sauvignon Blanc</i>		66
Algarve, PT	PAXÁ PREMIUM <i>Crato Branco Vinhas Velhas 2023</i>		67
Burgundy, FR	PETIT CHABLIS DOMAINE FÈVRE <i>Chardonnay</i>		68
Alsace, FR	HUGEL <i>Gewurztraminer</i>		70
Bourgogne, FR	JOSEPH DROUHIN LAFORÊT <i>Chardonnay</i>		71
Douro, PT	GUYOT <i>Blend</i>		76
Alentejo, PT	ALTAS QUINTAS RESERVA <i>Verdelho, Arinto</i>		76
Douro, PT	QUINTA DE CEIS DOP <i>Douro Blend</i>		76
Douro, PT	VAN ZELLERS VZ <i>Blend</i>		78
Bourgogne, FR	TÊTE DE CUVÉE <i>Chardonnay</i>		100
Douro, PT	GURU <i>Douro Blend</i>		105
Bourgogne, FR	VINCENT CHATEAU-FUISSÉ POUILLY-FUISSÉ		
Alentejo, PT	ESPORÃO PRIVATE SELECTION <i>Sémillon</i>		115
Bourgogne, FR	VINCENT GIRARDIN CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT <i>Chardonnay</i>		210

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
Tejo, PT	QUINTA DO SAMPAYO COLHEITA <i>Touriga Nacional, Castelao, Syrah</i>		44
Dão, PT	QUINTA DA FALORCA <i>Tradicional Blend</i>	12	44
Douro, PT	QUINTA DO PÔPA <i>Douro Blend</i>		45
Bairrada, PT	SIDÓNIO DE SOUSA <i>Merlot</i>		45
Algarve, PT	PAXÁ PREMIUM TINTO RESERVA <i>Blend 2023</i>		47
Mendoza, AR	CRIOS <i>Malbec</i>	12,5	48
Alentejo, PT	MONTE DO ZAMBUJEIRO <i>Alentejo Blend</i>	12,5	50
Bairrada, PT	KOMPASSUS <i>Baga</i>		52
Douro, PT	QUINTA DE CEIS DOP <i>Douro Blend</i>		58
Douro, PT	PRELADA <i>Blend</i>	16	58
Ribera del Duero, SP	BELA <i>Temperanillo</i>		60
Tejo, PT	CASA DE CADAVAL <i>Pinot Noir</i>	16	64
Tejo, PT	CASA DE CADAVAL <i>Cabernet Sauvignon</i>	16,5	64
Douro, PT	PÓ DE POEIRA <i>Old Wines</i>		65
California, US	ARTEZIN COLLECTION <i>Zinfandel</i>		65
Lisboa, PT	QUINTA DO PORTO NOGUEIRA <i>Pinot Noir</i>		68
Alentejo, PT	MONTE DA RAPOSINHA RESERVA <i>Alicante Bouschet, Touriga Nacional</i>		72
Souro, PT	POÇAS RESERVA <i>Touriga Nacional, Vinhas Velhas</i>		72
Douro, PT	ALTAS QUINTAS RESERVA <i>Touriga Nacional, Alicante Bouschet</i>		76
Douro, PT	QUINTA DOS MURÇAS RESERVA <i>Blend</i>		78
Douro, PT	QUINTA DE CEIS VINHAS VELHAS 2018 <i>Douro Blend</i>		80
Alentejo, PT	HERDADE GRANDE SOUSÃO <i>Sousão</i>		80
Alentejo, PT	FREIXO RESERVA TINTO <i>Alentejo Blend</i>		85
Douro, PT	QUINTA DO VALLADO <i>Touriga Nacional</i>		88
Douro, PT	PINTAS CHARACTER <i>Touriga Nacional, Franca, Roriz</i>		95
South Africa	THE CHOCOLATE BLOCK <i>Blend 2020</i>		95
Lisboa, PT	QUINTA DE CHOCAPALHA VINHA MÃE <i>Blend</i>		96
Sierra de Gredos	LOS CONFINES DE PRIETO PARIENTE <i>Grenache 2016</i>		100
Douro, PT	QUINTA DA ROMANEIRA <i>Petit Verdot</i>		108
Alentejo, PT	QUINTA DO PARAL RESERVA <i>Blend</i>		110
Alentejo, PT	JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHA DOS JEREMIAS <i>Syrah</i>		119
Dão, PT	RIBEIRO SANTO PEDRO & INÊS <i>Blend</i>		120
Castilla y Leon, ES	BODEGAS MAURO <i>Tempranillo 2018</i>		130
Douro, PT	QUINTA DA ROMANEIRA RESERVA <i>Blend</i>		160
Douro, PT	QUINTA VALE D. MARIA <i>Douro Blend</i>		165
Bourgogne, FR	OMAINÉ CONFURON-COTETIDOT GEVREY-CHAMBERTIN <i>Pinot Noir Canaiolo 2018</i>		165
Setúbal, PT	PALÁCIO DA BACALHÔA <i>Old Wines</i>		170
Douro, PT	QUINTA DO MONTE XISTO <i>Tinta Francisca, Tinto Cão</i>		174
Alentejo, PT	ESPORÃO PRIVATE SELECTION <i>Blend</i>		178
Rioja, ES	IMPERIAL GRAN RESERVA <i>Blend 2015</i>		200
Douro, PT	PINTAS <i>Blend</i>		245
Rhone, FR	CHÂTEAU DE BEAUCASTEL CHÂTEAUNEUF DU PAPE <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre Blend</i>		290
Douro, PT	FOJO <i>Old Wines</i>		350

OUTROS

Other

CERVEJA | CIDRA *BEER | CIDER*

PRESSÃO *DRAFT*

SAGRES 6,5 / 8

GARRAJA *BOTTLE*

SAGRES 8

HEINEKEN 8

CORONA 8

BUDWEISER 8

GUINNESS 10

ERDINGER 10

MAGNERS 10

CAFÉS E CHÁS *COFFEES & TEAS*

EXPRESSO *ESPRESSO* 4

EXPRESSO DUPLO *DOUBLE ESPRESSO* 5,5

GALÃO *LATTE* 6,5

CAPPUCCINO 6,5

CHÁ *TEA* 5

ÁGUAS *WATER*

PEQUENA *SMALL* 4

GRANDE *LARGE* 6,5

REFRIGERANTES *SOFTS*

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

RED BULL 7

SUMOS *JUICES*

PÊSSEGO, ANANÁS, MAÇÃ, MANGA *PEACH, PINEAPPLE, APPLE, MANGO* 5

SUMO DE LARANJA NATURAL *FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE* 6

Cada grelha conta uma história.
A nossa começa no Algarve

*Every grill tells a story.
Ours begins in the Algarve.*

