CORDA CAFÉ

BEM-VINDO AO CORDA CAFÉ,

No coração do resort, há um lugar onde os encontros acontecem naturalmente
e cada momento encontra o seu próprio ritmo.
Entre uma conversa, uma pausa ou uma refeição descontraída,
o Corda Café convida a desfrutar de uma seleção de clássicos internacionais
e sabores familiares, num ambiente informal e acolhedor.

Aqui, a simplicidade, o conforto e o prazer de estar à mesa fazem parte da experiência.

Um ponto de encontro.
Muitas histórias para partilhar.
Sempre uma boa razão para voltar.

WELCOME TO CORDA CAFÉ,

At the heart of the resort, there is a place where people naturally come together
and every moment finds its own pace.
Whether catching up, taking a break, or enjoying a relaxed meal,
Corda Café invites you to discover a selection of international favourites
and familiar flavours in a warm, welcoming atmosphere.

Here, simplicity, comfort, and the pleasure of sharing a table are all part of the experience.

One meeting place.
Many stories to share.
Always a reason to return.



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 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

SANGRIA DE ASSINATURA DO CORDA CAFÉ
CORDA CAFÉ SIGNATURE SANGRIA

Inspirada na essência do Algarve, esta sangria combina aromas delicados, sabores harmoniosos e um toque de autenticidade. Uma celebração dos pequenos prazeres, criada para acompanhar boas conversas e momentos que merecem ser partilhados.

Inspired by the soul of the Algarve, this sangria brings together delicate aromas, harmonious flavors and a touch of authenticity. A celebration of life's simple pleasures, crafted for good conversations and moments worth sharing.

ALMA ALGARVIA ALGARVE SOUL
Aromática | Luminosa | Autêntica
Aromatic | Radiant | Authentic

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

COPO GLASS 12
JARRO JUG 1.5L 39

PARA COMEÇAR TO START

COUVERT DO CHEF Oferta do chef **CHEF'S COUVERT** Chef's treat
Pão de massa-mãe, azeitonas marinadas, manteiga dos Açores, paté do dia
Sourdough bread, marinated olives, Azorean butter, daily pâté

TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS CHEESE & CHARCUTERIE BOARD 24
A nossa seleção de queijos Portugueses, presunto de porco preto e enchidos da Serra de Monchique, alperces secos e mel da nossa quinta. Perfeita para partilhar
Our selection of Portuguese cheese, black pig presunto and Monchique Mountains charcuterie, dried apricot and honey from our farm. Perfect for sharing

FALAFEL FALAFEL PLATTER 21
Falafel caseiro, húmus cremoso, pão pita, tzatziki e molho tahini
Homemade falafel, creamy hummus, pita bread, tzatziki & tahini sauce

GUACAMOLE 19
Preparado com abacates frescos e maduros, lima, cebola roxa e coentros. Servido com chips de batata-doce e nachos
Made with fresh & ripe avocados, lime, red onion and coriander. Served with sweet potato chips and nachos

CAMARÃO À GUILHO AL AJILLO SHRIMP 24
Salteados com alho, limão, manteiga, malagueta, coentros e brandy
Sautéed with garlic, lemon, butter, chilli, coriander and brandy

BATATAS MARAFADAS MARAFADAS FRIES 18
Batatas bravas à algarvia, com molho piri-piri cremoso, alioli de coentros, chouriço da Serra de Monchique
Algarvian-style bravas potatoes, creamy piri-piri sauce, coriander aioli, Monchique mountains chorizo

TIRAS DE FRANGO CHICKEN TENDERS 19
Marinadas na nossa mistura de especiarias, fritas e crocantes. Molho de mel e mostarda
Marinated in our spice blend, fried and crispy. Honey-mustard dip

AS CHAMUÇAS DO ROHINI 2un **ROHINI'S SAMOSAS** 2unt 14
Feitas em casa, recheadas com legumes, coentros e especiarias. Chutney de coentros
Home-made, filled with vegetables, coriander & spices. Coriander chutney

BHAJI DE CEBOLA ONION BHAJI 12
Cebola crocante em polme de farinha de grão-de-bico e especiarias. Chutney de hortelã
Crispy onions in a spiced gram-flour batter. Mint chutney

SOPA DO DIA SOUP OF THE DAY 9
Pergunte à nossa equipa
Ask our team

SALADAS & BOWLS SALADS & BOWLS

GREEN GOODNESS SALAD 19 ZEST
Mix de alfaces, abacate, ervas frescas, pepino baby, feijão edamame, rabanete, queijo feta, pistácios
Mixed lettuce, avocado, fresh herbs, baby cucumber, edamame beans, radish, feta cheese, pistachios

CAMARÃO E QUINOA SHRIMP & QUINOA 23
Folhas verdes, quinoa, queijo feta, ananás grelhado, abacate, tomate, vinagrete de laranja e quinoa crocante
Green leaves, quinoa, feta cheese, grilled pineapple, avocado, tomato, orange vinaigrette and crispy quinoa

ZEST HEARTY BOWL 19 ZEST
Arroz integral e quinoa, couve kale, cogumelos, edamame, batata-doce assada, sementes torradas, molho cremoso de gengibre e alho
Brown rice & quinoa, kale, mushrooms, edamame, roasted sweet potato, roasted seeds, creamy ginger-garlic dressing

SALADA CÉSAR CAESAR SALAD 19
Alface romana, croutons de alho, queijo Parmigiano Reggiano e o nosso molho César cremoso
Crispy romaine lettuce, garlic croutons, Parmigiano Reggiano cheese and our creamy Caesar dressing

ACRESCENTE: Frango +6€ | Camarão +8€ | Tofu +6€ ADD: Chicken +6€ | Shrimp +8€ | Tofu +6€

POKE BOWL
SALMÃO MARINADO MARINATED SALMON 31
TOFU FUMADO SMOKED TOFU 23
Arroz de sushi, manga, edamame, pepino, abacate, tomate, salada de wakame, ceboleta, molho poke e molho dinamita
Sushi rice, mango, edamame, cucumber, avocado, tomato, wakame salad, spring onion, poke sauce & dynamite sauce

VEGETARIANO VEGETARIAN · SEM GLÚTEN GLUTEN-FREE · VEGANO VEGAN · PRODUTO LOCAL LOCAL PRODUCT

GLUTEN · SÉSAMO SESAME · CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN · OVOS EGGS · PEIXE FISH · MOSTARDA MUSTARD · AMENDOINS PEANUTS · LEITE MILK · AIPO CELERY · SOJA SOYA · MOLUSCOS SHELFISH · SULFITOS SULPHITE · FRUTOS CASCA RIJA NUTS · TREMOÇOS LUPIN

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 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.

HAMBÚRGUERES, SANDES E TOSTAS
BURGERS, SANDWICHES & TOASTS

PRIME BURGER
O nosso blend de assinatura: 100% vaca Rubia Galega maturada, pão brioche torrado, molho M1, bacon agridoce com xarope de ácer, queijo flamengo, tomate, batatas fritas
Our signature blend of 100% aged Rubia Gallega beef, toasted brioche bun, M1 sauce, sweet-and-sour maple bacon, flamengo cheese, tomato, fries

SIMPLES SINGLE 26
DUPLO DOUBLE 33

VEGGIE BURGER 24
Hambúrguer à base de plantas, pão brioche torrado, tomate, molho M1, queijo flamengo, batatas fritas
Plant-based patty, toasted brioche bun, tomato, M1 sauce, flamengo cheese, fries

SANDES DE FRANGO CROCANTE CRISPY CHICKEN SANDWICH 25
Coxa de frango marinada, panada e crocante, pão brioche torrado, queijo flamengo, cornichons, molho M1, batatas fritas
Marinated & crispy chicken thigh, toasted brioche bun, flamengo cheese, cornichons, M1 sauce, fries

PREGO DE LOMBO PREGO 31
180 gramas de bife do lombo de novilho ao ponto, cebola caramelizada, bolo do caco torrado com manteiga de alho, batatas fritas
Portuguese steak sandwich, 180 grams of beef tenderloin steak cooked to your taste, caramelized onion, garlic-butter toasted bolo do caco bread, french fries

TOSTA DE ABACATE ZEST ZEST AVOCADO TOAST 16
Pão sem glúten torrado, abacate fresco, lima, mistura super green, coentros, sementes tostadas, rabanetes
Toasted gluten free bread, fresh avocado, lime, super greens mix, coriander, toasted seeds, baby radish

ACRESCENTE: Dois ovos estrelados +5€ | Salmão fumado +9€ ADD: Two fried eggs +5€ | Smoked salmon +9€

FAJITAS FUMEGANTES
SIZZLING FAJITAS

Temperadas com coentros e a nossa mistura secreta de especiarias, servidas quentes com molho de abacate, salsa mexicana, nata azeda e tortilhas de trigo
Seasoned with coriander and our secret spice blend, served sizzling with avocado sauce, salsa, sour cream and soft flour tortillas

FRANGO CHICKEN 39
LOMBO DE NOVILHO BEEF TENDERLOIN 47
CAMARÃO SHRIMP 43
VEGETARIANA VEGGIE 32

AS NOSSAS PIZZAS OUR PIZZAS

MARGHERITA CORDA 22
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, manjericão e cremosa stracciatella di burrata
DOP San Marzano tomato, fior di latte cheese, basil, creamy stracciatella di burrata

FUNGHI TARTUFATI 25
Fior di latte, cogumelos assados, trufa preta
Fior di latte cheese, roasted mushrooms, black truffle

PEPPERONI 26
Tomate San Marzano DOP, fior di latte, salame picante, Parmigiano Reggiano
DOP San Marzano tomato, fior di latte cheese, spicy salami, Parmigiano Reggiano

VEGETARIANO VEGETARIAN · SEM GLÚTEN GLUTEN-FREE · VEGANO VEGAN · PRODUTO LOCAL LOCAL PRODUCT

GLUTEN · SÉSAMO SESAME · CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN · OVOS EGGS · PEIXE FISH · MOSTARDA MUSTARD · AMENDOINS PEANUTS · LEITE MILK · AIPO CELERY · SOJA SOYA · MOLUSCOS SHELFISH · SULFITOS SULPHITE · FRUTOS CASCA RIJA NUTS · TREMOÇOS LUPIN

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.

PRATOS DE CONFORTO COMFORT DISHES

BIFE À CORDA CORDA'S STEAK 45
Bife de lombo de novilho, molho da casa, ovo estrelado e batata frita caseira
Beef tenderloin steak, signature beef sauce, fried egg, hand-cut fries

PEIXE DA LOTA CATCH OF THE DAY 44
O mais fresco do Atlântico, cozinhado à perfeição, batatinhas assadas e legumes da época
The freshest catch from the Atlantic, cooked to perfection, roasted baby potatoes and seasonal vegetables

SALMÃO AO LIMÃO LEMON SALMON 39
Molho de limão do Algarve e ovas de salmão, gnocchi de batata e legumes bebé salteados
Algarve lemon sauce with salmon roe, potato gnocchi & sautéed baby vegetables

SCHNITZEL DE FRANGO CHICKEN SCHNITZEL 35
Peito de frango panado, salada de batata, manteiga de mostarda ancienne
Breaded chicken breast, potato salad, whole-grain mustard butter

CASARECCE AL RAGÙ 26
Massa al dente, ragù de novilho, tomate San Marzano, ervas e queijo Parmigiano Reggiano
Al dente pasta, beef ragù with San Marzano tomato, herbs and Parmigiano Reggiano

LASANHA DA SERRA SERRA LASAGNE 33
Camadas de massa fresca, molho bechamel cremoso, cogumelos selvagens, espinafres e queijo da Serra da Estrela
Layers of fresh pasta, creamy bechamel sauce, wild mushrooms, spinach and Serra da Estrela cheese

SABORES INDIANOS DO ROHINI
ROHINI'S INDIAN FLAVOURS



BUTTER CHICKEN 36
Caril aromático com coxa de frango marinada e assada no tandoor,
molho cremoso de tomate, caju, manteiga e especiarias.
Arroz basmati e pão naan
Fragrant curry with marinated and tandoori roasted chicken thigh,
creamy tomato, spices, butter and cashew nuts gravy.
Basmati rice and naan bread

DUM BIRIYANI
Arroz basmati lentamente cozinhado
com a mistura de especiarias do chef
Basmati rice slow-cooked
with chef's spice blend
VEGETARINO VEGGIE 27
FRANGO CHICKEN 35

VEGETARIANO VEGETARIAN · SEM GLÚTEN GLUTEN-FREE · VEGANO VEGAN · PRODUTO LOCAL LOCAL PRODUCT

GLUTEN · SÉSAMO SESAME · CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN · OVOS EGGS · PEIXE FISH · MOSTARDA MUSTARD · AMENDOINS PEANUTS · LEITE MILK · AIPO CELERY · SOJA SOYA · MOLUSCOS SHELFISH · SULFITOS SULPHITE · FRUTOS CASCA RIJA NUTS · TREMOÇOS LUPIN

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. 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.

SOBREMESAS DESSERTS

TORTA DE ALFARROBA ALGARVIA ALGARVIAN CAROB ROLL CAKE 8
Creme de alfarroba, puré de figos, sorbet de tangerina
Carob cream, fig purée, tangerina sorbe

PUDIM DE PÃO BREAD PUDDING 8
Cremoso e amanteigado, com tuile crocante, caramelo de baunilha, molho de medronho, amêndoa tostada e gelado de canela
Creamy and buttery, with crispy tuile, vanilla caramel, medronho liquor sauce, toasted almond & cinnamon ice cream

BOLO MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE MOUSSE CAKE 9
Gelado de stracciatella e molho fudge de cacau
Stracciatella ice cream and cocoa fudge sauce

PASTEL DE NATA 3
Pastel de nata tradicional, servido morno com canela
Traditional custard tart, served warm with cinnamon

PUDIM DE CHIA BANOFFEE BANOFFEE CHIA PUDDING 10
Banana, leite de coco light, cacau
Banana, light coconut milk, cocoa

PRATO DE FRUTA FRUIT PLATE 7

SELEÇÃO DE GELATOS ARTESANAIS ARTISAN GELATO SELECTION
1 BOLA 1 SCOOP 5
BOLA ADICIONAL ADDITIONAL SCOOP 3

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

VEGETARIANO VEGETARIAN · SEM GLÚTEN GLUTEN-FREE · VEGANO VEGAN · PRODUTO LOCAL LOCAL PRODUCT

GLUTEN · SÉSAMO SESAME · CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN · OVOS EGGS · PEIXE FISH · MOSTARDA MUSTARD · AMENDOINS PEANUTS · LEITE MILK · AIPO CELERY · SOJA SOYA · MOLUSCOS SHELFISH · SULFITOS SULPHITE · FRUTOS CASCA RIJA NUTS · TREMOÇOS LUPIN

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.

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
BACARDI 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 PINE CLIFFS SELECTION	11	45
Lisboa, PT	TALENTUS GRAND CUVÉE *Reserva 2017*		56
Vinho Verde, PT	SOALHEIRO BRUT *Alvarinho*		68
Bical, PT	RIBEIRO SANTO BRUT EXCELLENCE *Alvarinho, Arinto*		86

CHAMPANHE CHAMPAGNE

Champagne, FR	MOËT & CHANDON *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*	23	115
Champagne, FR	MOËT & CHANDON ROSÉ *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*	28	175

VERDE

Vinho Verde, PT	DUNAS *Arinto, Loureiro*	10	38
Vinho Verde, PT	QUINTA DO AMEAL *Loureiro*	12	42
Vinho Verde, PT	SOALHEIRO *Alvarinho*		48

ROSÉ

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

VINHOS WINES

BRANCO WHITE

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

VINHOS WINES

TINTO RED

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

ÁGUAS, SUMOS E REFRIGERANTES
WATERS, SOFT DRINKS & JUICES

ÁGUAS WATERS

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

CAFETARIA COFFEES & TEA

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



CORDA CAFÉ



PARA OS MAIS PEQUENOS
FOR THE LITTLE ONES

SOPA SOUP 7

HAMBÚRGUER DE QUEIJO CHEESEBURGER 14

DOURADINHOS FISH FINGERS 15

NUGGETS DE FRANGO CHICKEN NUGGETS 15

NUGGETS DE PROTEÍNA VEGETAL PLANT BASE NUGGETS 12

PASTA POMODORO 13

MINI PASTA BOLONHESA MINI PASTA BOLOGNESE 17

PEITO FRANGO GRELHADO GRILLED CHICKEN BREAST 16
batata frita ou vegetais
french fries or veggies

KID´S PIZZA ROMANA 15
molho tomate, mozzarella, fiambre
tomato sauce, mozzarella, ham

PEIXE DO DIA FISH OF THE DAY 18
arroz e vegetais
rice and veggies



"ETON MESS" DE LARANJA E ALFARROBA 6
ORANGE AND CAROB ETON MESS

BROWNIE DE CHOCOLATE COM FRAMBOESAS 7
CHOCOLATE BROWNIE WITH RASPBERRIES

MINI PRATO DE FRUTA MINI FRUIT PLATE 5

SELEÇÃO DE GELADOS ARTESANAIS
ARTISAN ICE CREAM SELECTION
1 Bola 1 Scoop 5
Bola adicional Additional scoop 3

GLUTEN · SÉSAMO SESAME · CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN · OVOS EGGS · PEIXE FISH · MOSTARDA MUSTARD · AMENDOINS PEANUTS
LEITE MILK · AIPO CELERY · SOJA SOYA · MOLUSCOS SHELFISH · SULFITOS SULPHITE · FRUTOS CASCA RIJA NUTS · TREMOÇOS LUPIN

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.