

MENU DE BEBIDAS



COCKTAILS DE ASSINATURA

Cocktail do Mês 12€

Timeless 12€

Vodka, polpa de morango, xarope de hibiscus,
sumo de limão, clara de ovo, Ginger ale

Pineapple Pal 12€

Bourbon, Vermute branco, sumo de limão, xarope
de açúcar, sumo de ananás, Ginger beer

Mezcalita 12€

Mezcal, xarope de agave, sumo de limão, pepino,
manjerição, clara de ovo

Spicy hibiscus 12€

Gin, licor de jalapeños, xarope de hibiscus
e erva-limão, sumo de toranja e sumo de limão

Full bloom 14€

Gin, Italicus, St Germain, xarope de açúcar,
sumo de limão, Espumante, água Castello

SPRITZERS 14€

Aperol Spritz

Aperol, Espumante, água Castello

Hugo Spritz

St Germain, Espumante, água Castello

Garden Spritz

St Germain, xarope de rosas, sumo de limão,
Espumante Rosé, água Castello

M´Rita

Tequila Reposado, xarope de agave, sumo de limão,
água tônica

MOCKTAILS 7€

V Aperol

Giffard Spritz, laranja, água tônica

Ginger Spritz

mel, xarope de gengibre, sumo de limão, água castello

Lumi Ice Tea

chá preto, sumo de limão, xarope de maracujá,
sumo de laranja

Smooth Paragon

Paragon rue berry, shrubs de morango, chá verde,
água Castello

Virgen Mojito

Mirtilo, xarope de açúcar, sumo de limão, hortelã, água Castello

CLÁSSICOS

12€

Passion Colada

Licor de coco, sumo de maracujá, sumo de limão, hortelã

Moscow Mule

vodka, sumo de limão, Ginger beer

Margarita

Tequila, Cointreau, sumo de limão, morango ou jalapeño

Porn Star Martini

Vodka, baunilha, sumo de maracujá, xarope de maracujá, Licor de maracujá, sumo de limão, Espumante

Sours

Whisky/ Pisco/ Vodka/ Amaretto, sumo de limão, xarope de açúcar, clara de ovo

Dry Martini

Gin/Vodka, Vermute Extra Seco

Mojito

Rum, Lima, hortelã, xarope de açúcar, água Castello

Carajillo

Licor 43, Licor jalapeño, espresso

Mezcal Negroni

Mezcal, Vermute Rosso, Campari

GIN TÓNICO

Tanqueray

Lima

11€

Martin Millers

Laranja e canela

12€

Tanqueray 10

Toranja

15€

Monkey 47

Laranja e menta

18€

Sharish

Maçã

15€

Hendricks

Pepino

15€

Gin Mare

Laranja e alecrim

15€

Roku Gin

Gengibre e lima

14€

WHISKY ESCOCÊS

Johnnie Walker Black Label (blend)	11€
Johnnie Walker Blue Label (blend)	32€
Monkey Shoulder (blend speyside)	12€
Laphroaig 10 (islay)	18€
The Balvenie 12 Double Wood (single malt)	16€
Macallan 12 Double Cask (single malt highland)	18€
The Glenrothes 12 (speyside)	15€

WHISKY IRLANDÊS

Bushmills Black Bush	9€
Jameson	8€

WHISKY JAPONÊS

Nikka From the Barrel	15€
-----------------------	-----

WHISKY AMERICANO

Jack Daniel's	9€
Woodford Reserve	14€
Makers Mark	11€
Bulleit Bourbon	10€
Bulleit Rye	13€

Doses de 5 cl

Extra mixer: +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água com gás castello, tônica fever tree, ginger beer, ginger ale.

CONHAQUE & AGUARDENTES

Hennessy VSOP	15€
Hennessy XO	35€
Grappa Nonino Il Moscato	10€
Adega Velha 12 ANOS	10€
CRF Reserva	8€
Junior Jacques Medronho	9€
Pisco 1615 Ancholado	10€

RUM

Planteray 3*	8€
Planteray Dark	8€
Diplomático Exclusive Reserve	13€
Kraken Black Spiced	11€
Leblon	9€

TEQUILA & MEZCAL

Cazcabel Blanco	12€
Cazcabel Reposado	13€
Ojo de Tigre	13€
Patron Silver	12€

VODKA

Three Sixty Original (Alemanha)	8€
Ketel one (Países Baixos)	12€
Grey Goose (França)	15€

Doses de 5 cl

Extra mixer: +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água com gás castello, tônica fever tree, ginger beer, ginger ale.

VERMUTE & BITTERS

Noilly Prat	7€
Antica Formula	12€
Cinzano Rosso 1757	8€
Cinzano Bianco	6€
Campari	8€
Fernet Branca	8€
Green Chartreuse	12€
Ricard	7€

LICORES

Licor Beirão	7€
Ginja de Óbidos	6€
Amêndoa Amarga	6€
Baileys	7€
Mozart White Chocolate	10€
Disaronno Amaretto	7€
Cointreau	8€
Grand Marnier	8€
Licor 43	8€
St. Germain	10€
Italicus	12€
Frangelico	8€

Doses de 5 cl

Extra mixer: +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água com gás castello, tônica fever tree, ginger beer, ginger ale.

CERVEJAS & CIDRAS

Cerveja de pressão 200mL	3€
Cerveja de pressão 500mL	6,5€
Dois Corvos, Cerveja artesanal IPA	6€
Super Bock Stout	3,5€
Super Bock Sem Alcool	3,5€
Bandida do Pomar, Sidra	4€

SANGRIA

Sangria Espumante Frutos Vermelhos	28€
Sangria Branca Maracujá	25€
Sangria Tinta Maçã Laranja Limão Hortelã Canela	25€

ÁGUAS

Água sem gás 375mL	2,5€
Água sem gás 750mL	3,5€
Água com gás Pedras Salgadas 250mL	2,5€
Água com gás Castello 250mL	3€
Água com gás Pedras Salgadas 700mL	4€

SUMOS

Limonada	4€
Sumo natural laranja, toranja, maçã, ananás. arando	4€

REFRIGERANTES

Coca-Cola	3,5€
Coca-Cola Zero	3,5€
Sprite	3,5€
Fever Tree Ginger Beer	5€
Fever Tree Ginger Ale	5€
Fever Tree Água Tônica	4€

BEBIDAS QUENTES

Espresso	2€
Espresso Duplo	3€
Cappuccino	3€
Latte	3€
Chá	3,5€

VINHOS BORBULHANTES

Luis Pato, Brut, Bairrada Maria Gomes	28€
Luis Pato, Rosé, Bairrada Baga	30€
Perrier Joet, Grand Brut, Champagne Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	140€
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut, Champagne Chardonnay	160€
Veuve Clicquot, Brut Rosé, Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	160€

BRANCOS SUAVES E CATIVANTES

Rebello, Douro Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio	23€
Soalheiro, Vinho Verde Alvarinho	32€
San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde Loureiro, Avesso	24€
Encantado, Alentejo Viognier, Alvarinho, Arinto	23€

BRANCOS ELEGANTES E AROMÁTICOS

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Sauvignon Blanc	29€
Freixo, Alentejo Chardonnay	32€
In.fi.ni.tu.de, Sintra, Lisboa Chardonnay, Viognier	32€
Ribeiro Santo, Dão Encruzado	33€
Tiago Cabaço, Alentejo Verdelho	28€

Dona Berta, Douro Rabigato	33€
Taboadella Villae, Dão Encruzado, Bical, Cerceal branco	27€

BRANCOS EXUBERANTES

Arrepiado Collection, Alentejo Antão Vaz, Chardonnay, Riesling	55€
Pêra-Manca, Alentejo Antão Vaz, Arinto	95€
Maria Isabel, Douro Rabigato, Códega, Viosinho, Arinto	47€

ROSADOS

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Castelão	29€
Soalheiro, Vinho Verde Alvarinho, Pinot Noir	36€

TINTOS FRUTADOS E VERSÁTEIS

Rebello, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	23€
Oxalá Granítico Syrah	23€
Quinta de Chocapalha, Lisboa Castelão	27€
Quinta Nova Unoaked, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão	29€

TINTOS DE EXCELÊNCIA

Susana Esteban Sem Vergonha, Alentejo Castelão	48€
Abanico Reserva, Dão Jaen, Alfrocheiro, Touriga Nacional	27€
Art Terra, Biológico, Alentejo Touriga Nacional, Syrah	26€

TINTOS COMPLEXOS COM ASSINATURA

Maçanita Reserva, Douro 45€
Sousão, Touriga nacional

Murças Reserva, Alentejo 74€
Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão,
Tinta Amarela, Tinta Roriz

Cavalo Maluco, Setúbal 70€
Petit Verdot, Touriga Franca, Touriga Nacional

DEGUSTE E APRECIE (VINHO A COPO)

ESPUMANTE

Luis Pato, Brut, Bairrada 7€
Maria Gomes

BRANCO

A nossa sugestão 8€

Rebello, Douro 6€
Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio

San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde 6€
Loureiro, Avesso

Encantado, Alentejo 6€
Viognier, Alvarinho, Arinto

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 7€
Sauvignon Blanc

ROSADOS

Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo 7€
Castelão

TINTO

A nossa sugestão 8€

Rebello, Douro 6€

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

Oxalá Granítico 6€

Syrah

Art Terra, Biológico, Alentejo 7€

Touriga Nacional, Syrah

VINHOS FORTIFICADOS DE CHARME

Infantado White 6€

Douro

Infantado Ruby 6€

Douro

Infantado 10 years Tawny 8€

Douro

Infantado LBV 8€

Douro

Alambre Roxo 5 anos 6€

Setúbal

IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremçoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.



R. RODRIGO DA FONSECA 2, 1250-191 LISBOA