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, agora em Lisboa.

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, now in Lisbon.

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 sea-
soned 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
PERSONALIZE YOUR COCKTAIL
+3€ cada *each*
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

MOCKTAILS

GOLDEN BUBBLES 12
Ginger Beer, Agave, Limão, Maracujá
Ginger Ale, Agave, Lemon, Passion Fruit

URBAN OASIS 12
Ginger Ale, Lima, Maçã Verde, Manjericão
Ginger Ale, Lime, Green Apple, Basil

STRAWBERRY BASIL NON MULE 17
Morango, Manjericão, Lima e Ginger Ale
Strawberry, Basil, Lime & Ginger Ale

CRANBERRY ORANGE 17
Arando, Laranja, Xarope de Canela e Sprite
Cranberry, Orange, Cinnamon Syrup & Sprite



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

O MENU DE DEGUSTAÇÃO DO PIRI PIRI

Piri Piri's Tasting Menu

Uma viagem pelos sabores mais emblemáticos do Piri Piri
A journey through Piri Piri's most iconic flavors

COUVERT DO CHEFE *CHEF'S COUVERT*

SNACKS

CROQUETE *CROQUETTE*
FRANGO PIRI PIRI *PIRI PIRI CHICKEN*
EMPANADAS DE FRANGO *CHICKEN EMPANADAS*

PRIMEIRO PASSO
FIRST COURSE

TÁRTARO DE NOVILHO *BEEF TARTARE*
Molho da casa, alcaparras, creme de gema de ovo corada e batatas chips caseiras
House dressing, capers, cured egg yolk cream & home-made potato chips

SEGUNDO PASSO
SECOND COURSE

FRANGO PIRI PIRI *PIRI PIRI GRILLED CHICKEN*
À moda de Guia, batatas fritas, salada de tomate algarvia, molho Piri Piri
Guia-style, hand-cut fries, Algarvian tomato salaD, spicy piri piri sauce

TERCEIRO PASSO
THIRD COURSE

BIFE DE LOMBO, BEARNÊS, NOSSO ALIGOT *BEEF TENDERLOIN, BÉARNAISE, OUR ALIGOT*

DOCE FINAL
SWEET FINALE

RABANADA ALGARVIA *ALGARVIAN FRENCH TOAST*
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

— 79€ —

ENTRADAS

Starters

COUVERT DO CHEFE
CHEF'S COUVERT
Oferta do Chef
Chef's treat

BRIOCHE DE SALMÃO
SALMON BRIOCHE
Caviar Oscietra, gravalax de salmão tosta de brioche, crème fraîche e cebolinho
Oscietra Caviar, salmon gravalax, brioche toast, creme Fraiche, chives
28

PREGO LISBOA-TOKIO
100 gramas de lombo wagyu japonês BMS 6 grelhado no ponto, bolo do caco,
cebola caramelizada, emulsão de mostarda, molho jus de cebola
100 grams of Japanese BMS 6 wagyu beef tenderloin, grilled to perfection,
traditional sweet potato bolo do caco bun, caramelized onion, mustard emulsion, onion jus
42

PRESUNTO DE PORCO BÍSARO
BÍSARO PORK CURED HAM
14

CHOURIÇO DA SERRA DE MONCHIQUE
MONCHIQUE MOUNTAIN CHORIZO
Picante ou doce, finalizado na mesa a maneira tradicional
Sweet or spicy, finalized on table as tradition marks
12

TÁRTARO DE NOVILHO
BEEF TARTARE
Cortado à mão e finalizado na mesa, molho da casa, alcaparras,
creme de gema de ovo corada e batatas chips caseiras
Hand-cut and table side finished, house dressing, capers,
cured egg yolk cream & home-made potato chips
21

CROQUETES
CROQUETTES
Caseiras de rabo do boi, emulsão de mostarda e chutney de pimento vermelho
Home made from oxtail, mustard emulsion & red pepper chutney
(2un) 8

EMPANADAS DE FRANGO PIRI PIRI
PIRI PIRI CHICKEN EMPANADAS
Com molho piri piri cremoso
With creamy piri piri sauce
(3un) 12

QUEIJO DE NISA
NISA CHEESE
No forno de lenha, com mel da nossa quinta, amêndoa do algarve, pistácio e tomilho
Baked in our wood-fired oven, with honey from our farm, Algarve almonds, pistachio & thyme
19



SOPAS E SALADAS

Soups & Salads

SOPA DE TOMATE
TOMATO SOUP
Com pimentos assados, stracciatella de burrata e ervas
With roasted peppers, stracciatella di burrata and herbs
12

COBB DE LAGOSTA
LOBSTER COBB
Abacate, alface romana bebe, tomates da época, vinagrete de cítrinos
Avocado, baby romaine, heirloom tomatoes, citrus vinaigrette
42

SALADA CÉSAR À PIRI
PIRI'S CAESAR SALAD
Alface romana grelhada ligeiramente, crotões, queijo Grana Padano e molho cremoso da casa
Lightly grilled baby romaine hearts, artisanal croutons, crispy beef cecina, aged Grana Padano, chef's signature creamy dressing
19

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.

BEST SELLER

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

SALMÃO E CITRINOS DO ALGARVE
SALMON & ALGARVE CITRUS
Servido com cenouras glaceadas com mel,
pure de batatas acoentrado e beurre blanc de cítrinos
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 Josper,
com molho à Portuguesa vegetal, ovo estrelado e chips de batata caseiros
Tender and delicate, marinated in soy and miso, Josper-finished,
with Portuguese-style veggie jus, fried egg and house-made potato crisps
26



DA NOSSA GRELHA

From Our Grill

BIFE DO ACÉM *RIB EYE STEAK* 250GR 46

PICANHA 250GR 39

BIFE DO LOMBO *TENDERLOIN STEAK* 250GR 48

CHATEAUBRIAND 750GR 125

SECRETOS DE PORCO PRETO *IBERIAN PORK SECRETOS* 300GR 27

VAZIA DE WAGYU JAPONES BMS 11-12 *JAPANESE WAGYU STRIPLOIN BMS 11-12* 200GR 85

ACÉM DE NOVILHO WAGYU CROSS BMS 5 *CROSS WAGYU RIB EYE BMS 5* 200GR 52

ADICIONE AO SEU CORTE

Add to the Cut

CAMARÃO TIGRE GRELHADO (1UND) *GRILLED TIGER PRAWN (1UN)* 10

TUTANO NO OSSO GRELHADO *GRILLED BONE MARROW* 8

MOLHOS E MANTEIGAS

Sauces & Butters

CHIMICHURRI 3

BEARNÊS *BÉARNAISE* 4

MOLHO À PORTUGUESA *PORTUGUESE JUS SAUCE* 4

MOLHO DE PIMENTA VERDE *GREEN PEPPER CORN SAUCE* 4

MANTEIGA DE MALAGUETA E ALHO DEFUMADO *SMOKED GARLIC & CHILI BUTTER* 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

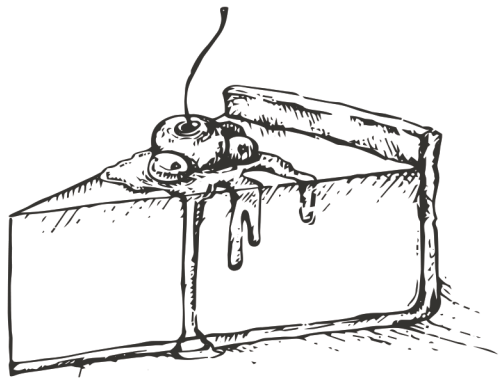
SALADA VERDE ***GREEN LEAVES*** 6
Vinagrete de tomate
Tomato vinaigrette

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

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

VEGETARIANO VEGETARIAN · SEM GLÚTEN GLUTEN-FREE · VEGANO VEGAN

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

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.

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

	5cl
GINJA D'ÓBIDOS GINJINHA DA PORTA	5
LICOR DE PASTEL DE NATA GINJINHA DA PORTA	5
LICOR BEIRÃO	7
AMARGUINHA	7
MOSCATEL ROXO SETÚBAL HORÁCIO SIMÕES	10
VALLADO 10 ANOS OLD WHITE PORTO	10
GRAHAMS LBV PORTO	11
BARBEIRO MADEIRA	13
VALLADO TAWNY 20 ANOS PORTO	22

WHISKEY & BOURBON

	5cl
MONKEY SHOULDER SCOTCH	14
JAMESON	14
BULLEIT BOURBON	15
BULLEIT RYE	15
JAMESON BLACK BARREL	15
MAKER'S MARK	15
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	16
NIKKA FROM BARREL	17
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 12	18
GLENFIDDICH 15	20
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 18	25
MACALLAN 18	60

BRANDY, COGNAC & ARMAGNAC

	5cl
CRF, BRANDY	14
HENESSY VSOP, COGNAC	16
CHABOT XO, ARMAGNAC	24
HENESSY XO, COGNAC	45

VINHOS
Wine

CHAMPANHE *CHAMPAGNE*

Champagne, FR	**VEUVE CLICQUOTE BRUT YELLOW LABEL**	22	155
Champagne, FR	**VEUVE CLICQUOTE ROSÉ**		185
Champagne, FR	**BILLECART-SALMON ROSÉ**		195
Champagne, FR	**VEUVE CLICQUOTE RICH**		200
Champagne, FR	**MOËT ET CHANDON NECTAR IMPERIAL ROSÉ**		230
Champagne, FR	**RUINART BLANC DE BLANCS**		250
Champagne, FR	**DOM PÉRIGNON VINTAGE BRUT**		575

ESPUMANTES *SPARKLING*

Távora-Varosa, PT	**MURGANHEIRA SUPER RESERVA BRUTO**	12	60
Bairrada, PT	**QUINTA DA PEDREIRA RESERVA**	11	60
Vinho Verde, PT	**SOALHEIRO ROSÉ**		65
Távora-Varosa, PT	**MURGANHEIRA EXTREME PINOT BLANC**		75

VERDE

Vinho Verde, PT	**ANSELMO MENDES MUROS ANTIGOS** *Loureiro*	10	40
Vinho Verde, PT	**SOALHEIRO TERRAMATTER** *Alvarinho*		60
Vinho Verde, PT	**AG. HORA** *Alvarinho*		70

ROSÉ

Douro, PT	**VALLADO** *Touriga Nacional*	10	40
Alentejo, PT	**SUSANA ESTEBAN PRÓCURA** *Aragonês e Moscatel Roxo*		45
Dão, PT	**TEXTURA DA ESTRELA** *Tinta Roriz*	11	50
Côtes de Provence	**M DE MINUTY** *Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren*	12	50
Côtes de Provence	**WHISPERING ANGEL** *Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah*	19	90
Côtes de Provence	**M DE MINUTY MAGNUM** *Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren*		99

BRANCO *WHITE*

Douro, PT	**QUINTA DA PRELADA** *Sauvignon Blanc*	10	45
Douro, PT	**MANOELLA** *Gouveio, Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho*	14	65
Douro, PT	**VALLADO RESERVA** *Rabigato, Gouveio, Viosinho, Arinto*		75
Douro, PT	**REDOMA RESERVA** *Rabigato, Códega, Donzelinho, Arinto*		115
Dão, PT	**VINHA PAZ** *Encruzado e Malvasia*	11	50
Dão, PT	**DRUIDA RESERVA** *Encruzado*		70
Bairrada, PT	**KOMPASSUS COLHEITA** *Maria Gomes, Bical, Arinto, Cercia*	10	45
Lisboa, PT	**QUINTA DO SAMPAYO** *Castelão, Aragonez, Touriga Nacional*	7	35
Lisboa, PT	**QUINTA DA CHOCAPALHA** *Viosinho, Arinto*		50
Lisboa, PT	**ADEGA MÃE** *Chardonnay*	11	50
Lisboa, PT	**ADEGA MÃE** *Riesling*	11	50
Alentejo, PT	**NIEPOORT SEMPAR** *Verdelho, Alvarinho, Arinto, Bical, Fernão Pires*	10	45
Alentejo, PT	**PALPITE RESERVA VINHAS VELHAS** *Arinto, Alicante Branco*		60
Alentejo, PT	**LARANJA MECANICA** *Arinto, Roupeiro, Verdelho, Antão Vaz, Alicante Branco, Trincadeira-das-Pratas, Fernão Pires*		70
Alentejo, PT	**ALTAS QUINTAS RESERVA** *Arinto, Verdelho*		95
Açores, PT	**ARINTO DOS AÇORES 3 COLHEITAS** *Arinto*		85
Ortona, IT	**FANTINI** *Pinot Grigio*		45
Borgonha, FR	**CHABLIS IER CRU BUTTEAUX LOUIS MICHEL** *Chardonnay*		125

TINTO *RED*

Douro, PT	**QUINTA DO VALADO SUPERIOR ORGANIC** *Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão*	13	60
Douro, PT	**LUIS SEABRA XISTO ILIMITADO** *Rufete, Touriga Franca, Malvasia Preta, Alicante Bouschet, Donzelinho Tinto*		60
Douro, PT	**QUINTA DO VALLADO** *Sousão*		65
Douro, PT	**POEIRA** *Sousão, Touriga Nacional, Vinhas Velhas*		120
Dão, PT	**PRETEXTO** *Jaén, Alfrocheiro, Tinta Roriz*	10	45
Dão, PT	**IDEAL** *Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alfrocheiro, Jaén*		60
Bairrada, PT	**QUINTA DO POÇO DO LOBO RESERVA** *Baga, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon*		65
Lisboa, PT	**QUINTA DO SAMPAYO** *Castelão, Aragonez, Touriga Nacional*	7	35
Lisboa, PT	**ADEGA MÃE** *Pinot Noir*	13	60
Lisboa, PT	**ADEGA MÃE** *Cabernet Sauvignon*	13	60
Setúbal, PT	**QUINTA DO PILOTO RESERVA** *Castelão, Aragonez, Touriga Nacional*		50
Setúbal, PT	**QUINTA DA BACALHOA** *Syrah*	12	55
Setúbal, PT	**QUINTA DA BACALHOA** *Merlot*	12	55
Alentejo, PT	**ALTAS QUINTAS RESERVA** *Touriga Nacional, Alicante Bouschet*	12	60
Alentejo, PT	**SUSANA ESTEBAN CENTENÁRIA** *Castas Tradicionais da Serra São Mamede*		70
Alentejo, PT	**OS PAULISTAS CHAO DOS ERMITAS** *Tinta Carvalha, Moreto, Castelão, Alfrocheiro, Trincadeira*		105
Bourgogne, FR	**MAXIME CHEURLIN-NOËLLAT** *Pinot Noir*		80
Patagonia, AR	**BODEGAS CHACRA ROKA** *Malbec*		120

OUTROS
Other

CERVEJA & CIDRA *BEER & CIDER*

PRESSÃO *DRAFT*

CERVEJA NACIONAL 20CL	6
CERVEJA NACIONAL 50CL	7

GARRAJA *BOTTLE*

HEINEKEN 33CL	6
SAGRES PRETA 33CL	7
LAGUNITAS IPA 20CL	9
LAGUNITAS IPA 50CL	10
ESTRELLA DAMN INEDIT 75CL	20
BANDIDA DO POMAR (CIDRA *CIDER*)	6
HEINEKEN 0% 25CL	6

CAFETARIA *COFFEE & TEA*

EXPRESSO *ESPRESSO*	4
EXPRESSO DUPLO *DOUBLE ESPRESSO*	5,5
GALÃO *LATTE*	5
LATTE MACHIATO	5,5
CAPPUCCINO	5,5
ICED LATTE	5,5
CHOCOLATE QUENTE *HOT CHOCOLATE*	5,5
CHÁS E INFUSÕES *TEAS & INFUSIONS*	5

ÁGUAS & SUMOS *WATER & JUICES*

ÁGUA SIGNATURE (COM GÁS E SEM GÁS) *STILL AND SPARKLING WATER* 70CL	5,5
LUSO *LUSO WATER* 25CL	4
ÁGUA DAS PEDRAS *DAS PEDRAS SPARLING WATER* 33CL	4
REFRIGERANTES *SOFT DRINKS*	5
SUMOS DE FRUTA *FRUIT JUICES*	6
SUMO "SUGESTÃO DO BARTENDER" *JUICE "BARTENDER'S SUGGESTION"*	7