

DU COMMENCER


Couvert Beurres, Olives Marinées, Pâté de Thon Maison et Corbeille à Pain	7.50
Fromage Rabaçal Laminé au Jambon Ibérique	7.50
Croquettes de Veau Mijotées Sur Lit de Fromage Serra Castido	8.50
Poivrons Padrón au Sel Rustique	6.50
Palourdes Bolhão Pato	13.50
Crevettes Flambées à l'ail avec Mayonnaise Aromatisée	15.50
Oeufs Cassés Frites, Cheddar, Bacon et Oignon Caramélisé	11.50
Planche de Fromage et Fumé Fromage Rabaçal, Fromage des Açores, Serra Fundido aux Noix, Chorizo de Viande Quiaios, Jambon Ibérique, Compote de Potiron et Olives Marinées	14.00
Soupe à la crème	2.50

DU FRAIS


Salade de saumon fumé Saumon Fumé, Guacamole, Tomates Cerises, Mozzarella Fraîche Sous Salade Verte, Crème Balsamique Fumée et Graines	14.50
Salade Régionale Salade Verte, Tomates Cerises, Rouleau de Fromage Rabaçal, Jambon Ibérique, Noix et Crème Balsamique Fumée	12.50
Caprese Salad Mozzarella Fraîche, Tomates Cerises, Salade Verte et Crème Balsamique Fumée	8.00

DU PÊCHEUR

Calamars en Brochettes à l'Oignon Rouge 18.50
Pommes de Terre et Poivrons Padrón

Pavé de Morue Sur le Grill *  39.50
Avec de l'huile D'olive Bouillante et de L'ail Sous de L'oignon Cru avec de la Purée de Pommes de Terre et des Légumes Verts

Longe de Morue à L'oignon Traditionnelle 19.50
Frites Tranchées et Salade Campagnarde

Poulpe de Nossa Costa au Four  45.00
Pommes de Terre au Four et Grillades

Bar Braisé 18.50
Pain et légumes verts et Purée de Pommes de Terre à la Sauce Verte

Filets de Lotte Enveloppés Dans du Papier Aluminium * 18.50
Avec du Riz Velouté aux Tomates

Malandrinho aux Fruits de Mer et Crevettes Sautées à L'ail *  38.00

Morue et Riz aux Légumes Verts, Cervelles de Crevettes et Jambon Déshydraté *  36.00

Riz de Lotte et Calamars aux Coques *  39.50

* PLATS SOUMIS À RETARD

DU VÉGÉTARIEN

Lasagne de campagne 15.00
Deux fromages, champignons frais, granules de soja et Juliana de légumes

Riz crémeux aux champignons frais 16.50
Aromatisé à l'huile d'olive D'ervas et au fromage des îles des Açores

Tofu fumé avec sauce à l'oignon traditionnelle 16.00
Avec frites et salade fraîche

DU HOMMASSE

Coupe à Vide Élevé

Ail Aromatisé à l'Huile d'Olive, avec Poivre Standard Salé, Frites Tranchées et Sauce Moutarde Ancienne

 39.00

Steak à la Poêle avec Cornichons Hachés

Oeuf au Cheval, Pommes de Terre Frites et Jambon

17.50

Médailon de Veau avec Sauce au Poivre Rose et Fromage Serra

Frites Tranchées et Salade Fraîche

19.50

Angus Picanha Sur le Grill

Haricots Noirs, Légumes, Ananas, Frites et Riz Carolino

 20.50  41.00

Entrecôte Angus Roulée au Sel Rustique

Frites Tranchées, Poivre Standard Salé et Sauce Moutarde Ancienne

19.50

Steak de Veau Sur le Grill

Pommes de Terre et de Légumes Pilés

17.50

Escalopes de Poulet

Riz, Salade Caprese et Mayonnaise Aromatisée

14.50

Cou de Porc Noir au Gland Laminé sur Assiette

Pain et Légumes Verts avec Purée de Pommes de Terre et Sauce Verte

17.50

DU PETIT

Petit Filet de Colin avec Frites et Salade

8.50

Petit Steak avec Oeuf au Plat et Frites

8.50

Steaks de Poulet avec Riz Blanc et Salade

8.50

DU PAIN

Francesinha Traditionnel avec Frites 14.50

Steak de Veau, Saucisses Fraîches, Bacon, Jambon, Fromage, Oeuf et Oignon Croustillant

Poulet Francesinha avec Frites 14.50

Steak de Poulet, Saucisses Fraîches, Bacon, Jambon, Fromage, Oeuf et Oignon Croustillant

Dulume Burger avec Frites 13.00

Burger de Veau Fait Main, Oignon Caramélisé, Bacon, Salade Verte et Chou Rouge, Cornichon aux Tomates et Double Cheddar

Burger Serrano avec Frites 13.00

Burger de Bœuf Fait Main, Fromage Serra Fondu, Champignons Frais, Salade Verte, Cornichon au Chou Rouge, Tomate et Mayonnaise Aromatisée

Burger de Saumon Fait Main avec Frites 13.50

Guacamole, Tomate, Salade Verte et Cornichon au Chou Rouge

Burger Maison au Poulet avec Frites 13.00

Burger de Poulet Pané, Bacon, Oignon Caramélisé, Salade Verte, Cornichon au Chou Rouge, Tomate et Double Cheddar

DU DOUCE

Mousse Au Chocolat Traditionnelle	5.50
Crème de Lait au Sucre Brûlé	5.50
Tiramisu aux Noix	5.50
Gâteau aux Biscuits Caffé Caramello	5.50
Cheesecake au Citron sur Lit de Biscuits Belges	6.00
Brownie au Chocolat et aux Noix avec Glace à la Vanille	6.50
Pudding Abade de Priscos avec Porto Cruz	6.50
Panacotta au Caramel Salé et Crumble de Cacahuètes avec Glace à la Pistache	6.50
Ananas Roulé au Coulis de Menthe	5.00

DU GLACE DANS UN BOL

Coupe de Caramel Salé Carolans	6.00
Sauce au Chocolat, Boule de Glace au Café, Liqueur de Caramel Salé Carolans et Amandes Grillées	
Coupe Oréo	6.50
Deux Boules de Glace Oreo, Garniture au Chocolat, Crème Fouettée et Crumble Oreo	
Coupe Banane Fendue	7.00
Trois Boules de Glace à la Fraise, au Chocolat et à la Vanille, Garniture au Chocolat, Banane et Crème Fouettée	
Tasse de Bubble-Gum à la Guimauve	7.00
Deux Boules de Glace Bubble Gum, Biscuit Belge et Crème Fouettée	
Saveurs de Crème Glacée en Boule	
Vanille, Chocolat, Fraise, Citron, Pistache, Oreo, Café, Bubble Gum	

1 Bal - 2.50€

2 Boules - 4.50€

3 Boules - 6.00€



DU VIN

BLANC

Minho

Capela da Tapada 12.50

Loureiro

Muros Antigos Escolha 13.00

Alvarinho, Loureiro e Avesso

Muralhas de Monção 12.50

Alvarinho e Trajadura

Dom Diogo 13.00

Azal

Quinta do Regueiro 14.00

Alvarinho e Trajadura

Contacto-Anselmo Mendes 22.00

Alvarinho

Soalheiro Clássico 22.00

Alvarinho

Soalheiro Primeiras Vinhas 29.00

Alvarinho

Douro

Dalva Colheita 12.50

Altitude by Duorum

Gouveio, Arinto e Rabigato

Planalto 13.50

Dona Graça Reserva 17.50

Viosinho

Monte dos Ermos Reserva 14.00

Códega do Larinho, Viosinho e Rabigato

Seara D'Ordens Reserva 18.00

Viosinho, Malvasia Fina e Fernão Pires

La Rosa Reserva 24.00

Viosinho, Rabigato, Arinto e Gouveio

Dalva Reserva 16.50

Viosinho, Malvasia Fina e Códega do

Larinho

Invincible Nº2 24.00

Rabigato e Códega

Dão

M.O.B. Lote 3 19.50

Encruzado, Bical e Malvasia Fina

Ribeiro Santo 18.00

Encruzado

Bella Elegance 25.00

Sauvignon Blanc

Dona Sancha 18.50

Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal e Bical

Alentejo

Monte Velho - Esporão 12.50

Herdade das Servas 17.50

Arinto, Verdelho e Alvarinho

Pouca Roupa - João Portugal Ramos 14.00

Sauvignon Blanc

Vicentino - Costa Vicentina 15.00

Dona Maria - Júlio Bastos 19.00

Arinto, Antão Vaz e Viosinho

Monte Peceguina 22.00

Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Roupeiro

Caladessa 17.00

Alvarinho, Fernão Pinto e Arinto

Marquês de Borba Vinhas Velhas 22.00

Arinto, Roupeiro, Antão Vaz e Alvarinho

Bairrada e Beiras

São Lourenço 16.50

Chardonnay, Sauvignon Blanc e Arinto

Sidónio Sousa Reserva 22.00

Bical, Cerceal e Maria Gomes

Quinta de Foz de Arouce - Beira 22.50

Atlântico

Cercial

Tejo e Lisboa

Conde do Vimoso Sommelier Edition 17.00

Arinto, Fernão Pires e Verdelho

Quinta do Gradil 14.00

Arinto e Sauvignon Blanc

ROSÉS

Mateus Rosé - Douro 12.50

Dona Maria - Alentejo 19.00

Aragonez e Touriga Nacional

M.O.B. Lote 3 - Dão 19.50

Tinta Roriz

Dalva Rosé Colheita - Douro 12.50

Monte da Peceguina - Alentejo 22.00

VERRE DE VIN

Casa Velha - Douro 3.00

Branco / Tinto

Dalva Rosé - Douro 3.50

DU VIN

ROUGE

Minho		Alentejo	
Dom Diogo	13.00	Monte Velho - Esporão	12.50
Vinhão		600 - Altas Quintas	14.00
Fedelho - Ponte da Barca	14.50	Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet	
Vinhão		Pouca Roupa - João Portugal Ramos	14.00
Douro		Alicante Bouschet, Touriga Franca e Nacional	
Dalva Colheita	12.50	Herdade das Servas	17.50
Altitude by Duorum	15.50	Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Carbernet Sauvignon e Syrah	
Tinto Cão, Touriga Nacional e Franca		Vicentino - Costa Vicentina	15.00
Prazo Roriz P+S	17.50	Dona Maria - Júlio Bastos	19.00
Monte dos Ermos Colheita	13.50	Aragonez, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet	
Comboio do Vesuvio - Symington	19.50	Monte Peceguina	22.00
Tinta Roriz e Barroca, Touriga Nacional e Franca		Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Carbernet Sauvignon	
Duorum Reserva Field Blend	45.00	Caladessa	17.00
Touriga Nacional e Franca, Tinta Roriz e Sousão		Tinta Caiada, Alfrochedo e Touriga Nacional	
Invincible Nº2	24.00	Marquês de Borba Vinhas Velhas	22.00
Tinta Roriz, Amarela e Barroca, Touriga Nacional, Franca e Rufete		Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão e Syrah	
Fronteira Reserva - Manuel Joaquim Caldeira	17.00	Mouchão	65.00
Chryseia	85.00	Alicante Bouschet e Trincadeira	
Touriga Nacional e Touriga Franca		Alto da Capela	14.00
D. Graça Reserva	17.00	Aragonez, Castelão e Trincadeira	
Tinta Roriz e Barroca, Touriga Nacional e Franca		Vila Santa Reserva - João Portugal Ramos	18.00
40 Castas Reserva - Vale da D.Doroteia	18.00	Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon	
Tinta Roriz, Touriga Nacional e Franca		Dez Tostões - Herdade da Maroteira	22.50
Quinta de La Rosa	24.00	Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Syrah	
Tinto Cão, Touriga Nacional, Franca e Sousão		Raposinha - Monte Raposinha	15.00
Seara D'Ordens Reserva	18.00	Bairrada e Beiras	
Tinta Roriz, Touriga Nacional e Franca		São Lourenço	16.50
Dalva Reserva	16.50	Touriga Nacional, Merlot e Syrah	
Tinta Roriz, Touriga Nacional e Franca		Sidónio Sousa Reserva	22.00
Quinta do Ventozelo	22.00	Baga	
Tinta Amarela		Regateiro JR	14.50
Dão		Touriga Nacional, Baga e Castelão	
M.O.B. Lote 3	19.50	Quinta de Foz de Arouce - Beira Atlântico	22.50
Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen		Baga e Touriga Nacional	
Ribeiro Santo	14.50	Tejo e Lisboa	
Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz		Reserva do Paul - Quinta Monteiro Matos	15.00
Bella Elegance	25.00	Touriga Nacional	
Pinot Noir		Conde do Vimoso Sommelier Edition	17.00
Dona Sancha	18.50	Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah	
Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro		Quinta do Gradil	14.00
		Tannat e Touriga Nacional	

DU SANGRIA

Sangria Classique	17.50
Sangria aux Fruits Tropicaux - Vin Mousseux	18.50
Sangria aux Fraises - Pétillante	18.50
Sangria aux Pommes Vertes - Pétillante	19.50
Sangria Rosé - Vin Pétillant Dalva Brut	22.50
Sangria Mojito Fraîche	19.50
Sangria au Verre Fruits Tropicaux - Vin Mousseux	7.50

DU COCKTAIL

Aperol Spritz	7.50
Moscow Mule	7.50
Caipirinha Classique	7.50
Caipirinha aux Fruits de la Passion	8.00
Caipirinha aux Fraises	8.00
Margarita	7.50
Mojito	7.50
Mojito aux Fruits de la Passion	8.00
Old Fashioned	7.50
Daiquiri On The Rocks	7.50
Daiquiri aux Fraises	8.00
Negroni	7.50

MOUSSEUX CHAMPAGNE

Dalva Bruto	16.00		
Viosinho, Malvasia Fina			
Dalva Rosé	16.00		
Murganheira Reserva Bruto	20.00	Drappier Carte D'Or	60.00
Sidónio de Sousa Special Cuvée	25.00	Ruinart Bruto	85.00
Bical, Maria Gomes e Arinto			
Murganheira Meio Seco	20.00		
Soalheiro Bruto Alvarinho	25.00		

Liqueurs

Liqueur Beirão	4.50
Caramel Salé Carolans	4.50
Limoncello	4.00
Tonique au Limoncello	5.50
Liqueur de Café Fonte do Frade	4.00
Jamaïquain	
Amande Amère	4.00

Aguardente

Martha's	5.50
CR&F	6.50
Adamus Velhíssima 20 Ans	9.50
Dalva Vínica Velhissima	9.00

Cognac

Gautier VSOP	9.00
--------------	------

Brandy

Croft	4.50
Macieira	4.50

Whisky

Cutty Sark - Scotch	5.00
Dewar's 12 Ans - Scotch	7.00
Jack Daniels - Tennessee	7.00
Bushmills - Irish	6.00
Cardhu Gold Reserve - Scotch	8.00
Cutty Sark 12 Ans - Scotch	7.00
Nikka From the Barrel - Japão	9.50
Sexton Single Malt - Irish	8.00
Four Roses - Bourbon	6.50
Abasolo Del Mexico	9.00
Whisky Cola - Cutty Sark	6.50

Rum - comprend du soda

Saint James Amber - Martinique	6.50
Legendario 7 Ans - Cuba	8.00
Matusalem Anejo - Cuba	6.50

Vodka - comprend du soda

Poliakov Premium	6.50
Skyy	8.50

Vins de Porto

Cruz Tonique	5.50
Cruz Tawny	3.50
Cruz Blanc	3.50
Cruz 10 Ans	5.00
Cruz 20 Ans	8.00
Dalva 2001 Colheita Tawny	9.50
Dalva Blanc Sec	3.50

Muscat

Dalva-Douro	3.50
-------------	------

Vermouth

Martini Rosso	4.00
Martini Bianco	4.00

Gin Toniques

Gibson's Dry - London Dry	6.50
Ada Organic Berries Gin - Spain	7.50
Ada Organic Dry - Spain	7.50
Bombay Sapphire - London Dry	8.50
Martin Miller's - England - Iceland	9.00
Bulldog - London Dry	9.00
Nordés - Spain	9.50
Roku Gin - Japanese	9.00
Adamus - Portugal	11.00
Drumshanbo Gunpowder - Irish	9.50
Gin Sul - Portugal	11.00
Ventozelo - Portugal	11.00

Bières Pression

Heineken (0.25cl)	2.30
Heineken (0.50cl)	4.20
Bohemia Original (0.30cl)	2.80
Bohemia Bock (0.30cl)	2.80

En Bouteille

Paulaner (0.50cl)	4.50
Gulden Draak (0.33cl)	5.00
Chimay (0.75cl)	15.00
Heineken sem Álcool (0.25cl)	2.00
Bandida do Pomar	2.50

Boissons

Eau Plate Luso (0.50cl)	1.50
Eau Pétillante Pedras Salgadas	1.50
Eau Pétillante Pedras Limão	1.80
Schweppes Tonique / Ginger Ale	1.80
Schweppes Ginger Beer	2.50
Compal (Mangue / Orange / Pêche)	1.80
Trina Orange	1.80

Jus (0.33cl)

Coca - Cola	2.50
Coca - Cola Zero	2.50
Fanta Orange	2.50
Fanta Ananas	2.50
Nestea Limao	2.50
Nestea Pêche	2.50
Nestea Manga / Ananas	2.50
Sprite	2.50

Café

Café	1.00
Décaféiné	1.00
Café au lait petit	1.00
Café au lait normale	1.50
Thés Ahmad	1.30
Chocolat Chaud	2.50