

# DU COMEÇO

<b>Couvert</b> Manteigas, Azeitonas Marinadas, Paté de Atum Caseiro e Cesto de Pão	<b>7.50</b>
<b>Queijo Rabaçal Laminado com Presunto Ibérico</b>	<b>7.50</b>
<b>Croquetes de Vitela Estufada em Cama de Queijo Serra Fundido</b>	<b>8.50</b>
<b>Pimentos Padrón ao Sal Rústico</b>	<b>6.50</b>
<b>Ameijoia à Bolhão Pato</b>	<b>13.50</b>
<b>Gambas ao Alho Flamejadas com Maionese Aromatizada</b>	<b>15.50</b>
<b>Ovos Rotos</b> Batata Frita, Cheddar, Bacon e Cebola Caramelizada	<b>11.50</b>
<b>Tábua de Queijos e Fumados</b> Queijo Rabaçal, Queijo Ilha Açores, Serra Fundido com Nozes, Chouriço Carne Quiaios, Presunto Ibérico, Compota Abóbora e Azeitonas Marinadas	<b>14.00</b>
<b>Creme de Legumes</b>	<b>2.50</b>

# DU FRESCO

<b>Salada de Salmão Fumado</b> Salmão Fumado, Guacamole, Tomate Cereja, Mozzarella Fresca sob Salada Verde, com Creme de Balsâmico Fumado e Sementes	<b>14.50</b>
<b>Salada Regional</b> Salada Verde, Tomate Cereja, Laminado de Queijo Rabaçal, Presunto Ibérico, Nozes e Creme Balsâmico Fumado	<b>12.50</b>
<b>Salada Caprese</b> Mozzarella Fresca, Tomate Cereja, Salada Verde e Creme Balsâmico Fumado	<b>8.00</b>

# DU PESCADOR

**Lulas no Espeto com Cebola Roxa** 18.50

Batata a Murro e Pimentos Padrón

**Posta de Bacalhau na Grelha \***  39.50

Com Azeite Fervente ao Alho Sob Cebola Crua com Batata a Murro e Grelos

**Lombo de Bacalhau de Cebolada Tradicional** 19.50

Batata Frita em Rodela e Salada Campestre

**Polvo da Nossa Costa no Forno**  45.00

Batata a Murro no Forno e Grelos

**Robalo Braseado** 18.50

Migas de Brôa e Grelos e Batata a Murro com Molho Verde

**Lombinhos de Tamboril envoltos em folha brick \*** 18.50

Com Arroz Aveludado de Tomate

**Malandrinho de Mariscos com Gambas Salteadas ao Alho \***  38.00

**Arroz de Bacalhau e Grelos, Miolo de Camarão e Presunto Desidratado \***  36.00

**Arroz de Tamboril e Lulas com Berbigão \***  39.50

\* PRATOS SUJEITOS A DEMORA

# DU VEGETARIANO

**Lasanha Campestre** 15.00

Dois Queijos, Cogumelos Frescos, Granulado de Soja e Juliana de Legumes

**Arroz Cremoso de Cogumelos Frescos** 16.50

Aromatizado com Azeite D'ervas e Queijo da Ilha Açores

**Tofu Fumado com Molho de Cebolada Tradicional** 16.00

Com Batata Frita em Rodela e Salada Fresca

# DU TALHO

## **Costeletão do Vazio Alto**

Aromatizado ao Azeite D'alho, com Pimento Padrão ao Sal, Batata Frita em Rodela e Molho de Mostarda Ancienne

 **39.00**

## **Bife na Frigideira com Picadinho de Picles**

Ovo a Cavallo, Batata Frita em Rodela e Presunto

**17.50**

## **Medalhão de Vitela com Molho de Pimenta Rosa e Queijo da Serra**

Batata Frita em Rodela e Salada Fresca

**19.50**

## **Picanha Angus na Grelha**

Feijão Preto, Juliana de Legumes, Abacaxi, Batata Frita e Arroz Carolino

 **20.50**  **41.00**

## **Entrecôte Angus Laminado ao Sal Rústico**

Batata Frita em Rodela, Pimento Padrão ao Sal e Molho de Mostarda Ancienne

**19.50**

## **Posta de Vitela na Grelha**

Batata a Murro e Juliana de Legumes

**17.50**

## **Escalopes de Frango**

Arroz Carolino, Salada Caprese e Maionese Aromatizada

**14.50**

## **Laminado de Cachaço Porco Preto Bolota na Chapa**

Migas de Broa e Grelas com Batata a Murro com Molho Verde

**17.50**

# DU PEQUENO

## **Mini Filete de Pescada com Batata Frita e Salada**

**8.50**

## **Preguinho com Ovo Estrelado e Batata Frita**

**8.50**

## **Bifinhos de Frango com Arroz Branco e Salada**

**8.50**

# DU PÃO

**Francesinha Tradição com Batata Frita** **14.50**

Bife de Vitela, Salsicha Fresca, Bacon, Fiambre, Queijo, Ovo e Cebola Crocante

**Francesinha de Frango com Batata Frita** **14.50**

Bife Frango, Salsicha Fresca, Bacon, Fiambre, Queijo, Ovo e Cebola Crocante

**Hambúrguer Dulume com Batata Frita** **13.00**

Hambúrguer Artesanal de Novilho, Cebola Caramelizada, Bacon, Salada Verde, e Picle de Couve Roxa, Tomate e Double Cheddar

**Hambúrguer Serrano com Batata Frita** **13.00**

Hambúrguer Artesanal de Novilho, Queijo da Serra Fundido, Cogumelos Frescos, Salada Verde, Picle de Couve Roxa, Tomate e Maionese Aromatizada

**Hambúrguer de Salmão Artesanal com Batata Frita** **13.50**

Guacamole, Tomate, Salada Verde e Picle de Couve Roxa

**Hambúrguer do Galinheiro com Batata Frita** **13.00**

Hambúrguer de Frango Panado, Bacon, Cebola Caramelizada, Salada Verde, Picle de Couve Roxa, Tomate e Double Cheddar

# DU DOCEIRO

<b>Mousse de Chocolate Tradicional</b>	<b>5.50</b>
<b>Leite Creme com Açúcar Queimado</b>	<b>5.50</b>
<b>Tiramisú de Noz</b>	<b>5.50</b>
<b>Bolo de Bolacha Caffé Caramello</b>	<b>5.50</b>
<b>Cheesecake de Lemon Curd em Cama de Bolacha Belga</b>	<b>6.00</b>
<b>Brownie de Chocolate e Noz com Gelado de Baunilha</b>	<b>6.50</b>
<b>Pudim Abade de Priscos com Porto Cruz</b>	<b>6.50</b>
<b>Panacota de Caramelo Salgado e Crumble de Amendoim com gelado de Pistachio</b>	<b>6.50</b>
<b>Abacaxi Laminado com Coulis de Hortelã Menta</b>	<b>5.00</b>

# DU GELATEIRO

<b>Taça Carolans Caramelo Salgado</b>	<b>6.00</b>
Calda de Chocolate, Uma Bola Gelado de Café, Licor Carolans Caramelo Salgado e Amêndoa Torrada	
<b>Taça Oreo</b>	<b>6.50</b>
Duas Bolas de Gelado Oreo, Topping de Chocolate, Chantilly e Crumble de Oreo	
<b>Taça Banana Split</b>	<b>7.00</b>
Três Bolas de Gelado de Morango, Chocolate e baunilha, Topping de Chocolate, Banana e Chantilly	
<b>Taça Bubble Gum com Marshmallow</b>	<b>7.00</b>
Duas Bolas de Gelado de Pastilha Elástica, Bolacha Belga e Chantilly	
<b>Sabores de Gelado em Bola</b>	
Baunilha, Chocolate, Morango, Limão, Pistácio, Oreo, Café, Bubble Gum	
<b>1 Bola - 2.50€</b>	
<b>2 Bolas - 4.50€</b>	
<b>3 Bolas - 6.00€</b>	



# DU VINHATEIRO

## BRANCOS

### Minho

<b>Capela da Tapada</b>	<b>12.50</b>
Loureiro	
<b>Muros Antigos Escolha</b>	<b>13.00</b>
Alvarinho, Loureiro e Avesso	
<b>Muralhas de Monção</b>	<b>12.50</b>
Alvarinho e Trajadura	
<b>Dom Diogo</b>	<b>13.00</b>
Azal	
<b>Quinta do Regueiro</b>	<b>14.00</b>
Alvarinho e Trajadura	
<b>Contacto-Anselmo Mendes</b>	<b>22.00</b>
Alvarinho	
<b>Soalheiro Clássico</b>	<b>22.00</b>
Alvarinho	
<b>Soalheiro Primeiras Vinhas</b>	<b>29.00</b>
Alvarinho	

### Douro

<b>Dalva Colheita</b>	<b>12.50</b>
<b>Altitude by Duorum</b>	<b>15.50</b>
Gouveio, Arinto e Rabigato	
<b>Planalto</b>	<b>13.50</b>
<b>Dona Graça Reserva</b>	<b>17.50</b>
Viosinho	
<b>Monte dos Ermos Reserva</b>	<b>14.00</b>
Códega do Larinho, Viosinho e Rabigato	
<b>Seara D'Ordens Reserva</b>	<b>18.00</b>
Viosinho, Malvasia Fina e Fernão Pires	
<b>La Rosa Reserva</b>	<b>24.00</b>
Viosinho, Rabigato, Arinto e Gouveio	
<b>Dalva Reserva</b>	<b>16.50</b>
Viosinho, Malvasia Fina e Códega do Larinho	
<b>Invincible Nº2</b>	<b>24.00</b>
Rabigato e Códega	

### Dão

<b>M.O.B. Lote 3</b>	<b>19.50</b>
Encruzado, Bical e Malvasia Fina	
<b>Ribeiro Santo</b>	<b>18.00</b>
Encruzado	
<b>Bella Elegance</b>	<b>25.00</b>
Sauvignon Blanc	
<b>Dona Sancha</b>	<b>18.50</b>
Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal e Bical	

### Alentejo

<b>Monte Velho - Esporão</b>	<b>12.50</b>
<b>Herdade das Servas</b>	<b>17.50</b>
Arinto, Verdelho e Alvarinho	
<b>Pouca Roupa - João Portugal Ramos</b>	<b>14.00</b>
Sauvignon Blanc	
<b>Vicentino - Costa Vicentina</b>	<b>15.00</b>
<b>Dona Maria - Júlio Bastos</b>	<b>19.00</b>
Arinto, Antão Vaz e Viosinho	
<b>Monte Peceguina</b>	<b>22.00</b>
Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Roupeiro	
<b>Caladessa</b>	<b>17.00</b>
Alvarinho, Fernão Pinto e Arinto	
<b>Marquês de Borba Vinhas Velhas</b>	<b>22.00</b>
Arinto, Roupeiro, Antão Vaz e Alvarinho	

### Bairrada e Beiras

<b>São Lourenço</b>	<b>16.50</b>
Chardonnay, Sauvignon Blanc e Arinto	
<b>Sidónio Sousa Reserva</b>	<b>22.00</b>
Bical, Cerceal e Maria Gomes	
<b>Quinta de Foz de Arouce - Beira Atlântico</b>	<b>22.50</b>
Cercial	

### Tejo e Lisboa

<b>Conde do Vimoso Sommelier Edition</b>	<b>17.00</b>
Arinto, Fernão Pires e Verdelho	
<b>Quinta do Gradil</b>	<b>14.00</b>
Arinto e Sauvignon Blanc	

## ROSÉS

<b>Mateus Rosé - Douro</b>	<b>12.50</b>
<b>Dona Maria - Alentejo</b>	<b>19.00</b>
Aragonez e Touriga Nacional	
<b>M.O.B. Lote 3 - Dão</b>	<b>19.50</b>
Tinta Roriz	
<b>Dalva Rosé Colheita - Douro</b>	<b>12.50</b>
<b>Monte da Peceguina - Alentejo</b>	<b>22.00</b>

## VINHO A COPO

<b>Casa Velha - Douro</b>	<b>3.00</b>
Branco / Tinto	
<b>Dalva Rosé - Douro</b>	<b>3.50</b>

# DU VINHATEIRO

## TINTO

### Minho

**Dom Diogo** 13.00

Vinhão

**Fedelho - Ponte da Barca** 14.50

Vinhão

### Douro

**Dalva Colheita** 12.50

**Altitude by Duorum** 15.50

Tinto Cão, Touriga Nacional e Franca

**Prazo Roriz P+S** 17.50

**Monte dos Ermos Colheita** 13.50

**Comboio do Vesuvio - Symington** 19.50

Tinta Roriz e Barroca, Touriga Nacional e Franca

**Duorum Reserva Field Blend** 45.00

Touriga Nacional e Franca, Tinta Roriz e Sousão

**Invincible Nº2** 24.00

Tinta Roriz, Amarela e Barroca, Touriga Nacional, Franca e Rufete

**Fronteira Reserva - Manuel Joaquim Caldeira** 17.00

**Chryseia** 85.00

Touriga Nacional e Touriga Franca

**D. Graça Reserva** 17.00

Tinta Roriz e Barroca, Touriga Nacional e Franca

**40 Castas Reserva - Vale da D.Doroteia** 18.00

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Franca

**Quinta de La Rosa** 24.00

Tinto Cão, Touriga Nacional, Franca e Sousão

**Seara D'Ordens Reserva** 18.00

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Franca

**Dalva Reserva** 16.50

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Franca

**Quinta do Ventozelo** 22.00

Tinta Amarela

### Dão

**M.O.B. Lote 3** 19.50

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen

**Ribeiro Santo** 14.50

Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta Roriz

**Bella Elegance** 25.00

Pinot Noir

**Dona Sancha** 18.50

Jaen, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

### Alentejo

**Monte Velho - Esporão** 12.50

**600 - Altas Quintas** 14.00

Aragonez, Syrah e Alicante Bouschet

**Pouca Roupa - João Portugal Ramos** 14.00

Alicante Bouschet, Touriga Franca e Nacional

**Herdade das Servas** 17.50

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Carbernet Sauvignon e Syrah

**Vicentino - Costa Vicentina** 15.00

**Dona Maria - Júlio Bastos** 19.00

Aragonez, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet

**Monte Peceguina** 22.00

Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah e Carbernet Sauvignon

**Caladessa** 17.00

Tinta Caiada, Alfrochedo e Touriga Nacional

**Marquês de Borba Vinhas Velhas** 22.00

Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão e Syrah

**Mouchão** 65.00

Alicante Bouschet e Trincadeira

**Alto da Capela** 14.00

Aragonez, Castelão e Trincadeira

**Vila Santa Reserva - João Portugal Ramos** 18.00

Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon

**Dez Tostões - Herdade da** 22.50

**Maroteira**

Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Syrah

**Raposinha - Monte Raposinha** 15.00

### Bairrada e Beiras

**São Lourenço** 16.50

Touriga Nacional, Merlot e Syrah

**Sidónio Sousa Reserva** 22.00

Baga

**Regateiro JR** 14.50

Touriga Nacional, Baga e Castelão

**Quinta de Foz de Arouce - Beira** 22.50

**Atlântico**

Baga e Touriga Nacional

### Tejo e Lisboa

**Reserva do Paul - Quinta Monteiro Matos** 15.00

Touriga Nacional

**Conde do Vimoso Sommelier Edition** 17.00

Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah

**Quinta do Gradil** 14.00

Tannat e Touriga Nacional

# DU SANGRIÓLOGO

<b>Sangria Clássica</b>	<b>17.50</b>
<b>Sangria Frutos Tropicais - Espumante</b>	<b>18.50</b>
<b>Sangria Morango - Espumante</b>	<b>18.50</b>
<b>Sangria Maçã Verde - Espumante</b>	<b>19.50</b>
<b>Sangria Rosé - Espumante Bruto Dalva</b>	<b>22.50</b>
<b>Sangria Bacana Mojito</b>	<b>19.50</b>
<b>Sangria a Copo Frutos Tropicais - Espumante</b>	<b>7.50</b>

# DU COCKTAIL

<b>Aperol Spritz</b>	<b>7.50</b>
<b>Moscow Mule</b>	<b>7.50</b>
<b>Caipirinha Clássica</b>	<b>7.50</b>
<b>Caipirinha Maracujá</b>	<b>8.00</b>
<b>Caipirinha Morango</b>	<b>8.00</b>
<b>Margarita</b>	<b>7.50</b>
<b>Mojito</b>	<b>7.50</b>
<b>Mojito de Maracujá</b>	<b>8.00</b>
<b>Old Fashioned</b>	<b>7.50</b>
<b>Daiquiri On The Rocks</b>	<b>7.50</b>
<b>Daiquiri Morango</b>	<b>8.00</b>
<b>Negroni</b>	<b>7.50</b>

# ESPUMANTE      CHAMPANHE

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



## Licores

Licor Beirão	4.50
Carolans Caramelo Salgado	4.50
Limoncello	4.00
Limoncello Tónico	5.50
Fonte do Frade Licor de Café	4.00
Jamaicano	
Amêndoa Amarga	4.00

## Aguardente

Martha's	5.50
CR&F	6.50
Adamus Velhissima 20 Anos	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 Anos - Scotch	7.00
Jack Daniels - Tennessee	7.00
Bushmills - Irish	6.00
Cardhu Gold Reserve - Scotch	8.00
Cutty Sark 12 Anos - 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 - inclui refrigerante

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

## Vodka - inclui refrigerante

Poliakov Premium	6.50
Skyy	8.50

## Vinhos do Porto

Cruz Tónico	5.50
Cruz Tawny	3.50
Cruz White	3.50
Cruz 10 Anos	5.00
Cruz 20 Anos	8.00
Dalva 2001 Colheita Tawny	9.50
Dalva Dry White	3.50

## Moscatel

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

## Vermute

Martini Rosso	4.00
Martini Bianco	4.00

## Gin Tónicos

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

## Cervejas Pressão

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

## Em Garrafa

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

## Bebidas

Água sem Gás Luso (0.50cl)	1.50
Água com Gás Pedras Salgadas	1.50
Água com Gás Pedras Limão	1.80
Schweppes Tónica / Ginger Ale	1.80
Schweppes Ginger Beer	2.50
Compal (Manga / Laranja e Pêssego)	1.80
Trina Laranja	1.80

## Refrigerantes (0.33cl)

Coca - Cola	2.50
Coca - Cola Zero	2.50
Fanta Laranja	2.50
Fanta Ananás	2.50
Nestea Limão	2.50
Nestea Pêssego	2.50
Nestea Manga / Ananás	2.50
Sprite	2.50

## Cafetaria

Café	1.00
Descafeinado	1.00
Pingo Direto	1.00
Meia de Leite	1.50
Chás Ahmad	1.30
Chocolate Quente	2.50