

## DU ENTRANTES

<b>Crema de Verduras</b>	<b>2.50</b>
<b>Couvert</b> Aceitunas Douro Marinadas, Mantequilla de los Azores, Paté de Atún Casero	<b>6.00</b>
<b>Láminas de Queso Rabaçal con Jamón Ibérico</b>	<b>8.00</b>
<b>Croquetas de Ternera con Salsa Blanca de Queso de Oveja</b>	<b>9.50</b>
<b>Pimientos Padrón con Sal Rosa del Himalaya</b>	<b>7.50</b>
<b>Almejas al estilo Bulhão Pato (Ajo, Aceite de Oliva y Cilantro)</b>	<b>16.00</b>
<b>Gambas al Ajillo</b>	<b>17.00</b>
<b>Huevos Rotos</b> Patatas Fritas con Cheddar, Bacon, Cebolla Caramelizada y Balsámico	<b>13.50</b>
<b>Tabla de Quesos, Ahumados e Compota</b> Quesos y Embutidos Ahumados con Mermelada de Calabaza, Uvas y Aceitunas Marinadas del Duero	<b>17.00</b>

## DU ENSALADAS

<b>Ensalada de Salmón Ahumado</b> Salmón Ahumado con Guacamole, Tomates Cherry, Burrata, Mezcla de Lechugas Balsámico y Semillas	<b>16.50</b>
<b>Ensalada Regional</b> Lechuga, Tomates Cherry, Láminas de Queso Rabaçal, Jamón Ibérico, Nueces y Balsámico	<b>14.50</b>
<b>Ensalada Caprese</b> Burrata, Tomates Cherry, Lechuga y Vinagre Balsámico	<b>9.50</b>

## DU PEQUEÑO (Recomendado hasta 12 Años)

<b>Mini Filete de Merluza con Patatas Fritas y Ensalada</b>	<b>9.00</b>
<b>Bistec de Ternera con Huevo Frito y Patatas Fritas</b>	<b>9.00</b>
<b>Bistec de Pollo con Arroz Blanco y Ensalada</b>	<b>9.00</b>

## DU PESCADOR

<b>Calamares en Pincho con Cebolla Roja</b>	<b>19.50</b>
Patata Asada y Judías Verdes	
<b>Lomo de Bacalao Frito con Cebolla</b>	<b>22.00</b>
Servido con Patata Frita en Rodajas y Ensalada Campestre	
<b>Lubina a la Parrilla con Salsa Verde</b>	<b>19.00</b>
Acompañada de Migas de Judía y Patata Asada	
<b>Pulpo Tradicional al Horno</b>	<b>46.50</b>
Con Patata Asada y Judías Verdes	
<b>Lomo de Bacalao a la Parrilla *</b>	<b>43.50</b>
Regado con Aceite de Ajo Hirviendo sobre Cebolla Cruda, Patata Asada y Judía Verde	
<b>Medallones de Rape Envueltos en Pasta Brick*</b>	<b>19.50</b>
Acompañados de Arroz Cremoso de Tomate	
<b>Arroz de Pulpo con Tentáculos *</b>	<b>23.50</b>
<b>Arroz con Mariscos con Gambas Flambeadas al Ajo *</b>	<b>41.00</b>
<b>Arroz de Rape Salteado con Almejas al Estilo Bulhão Pato *</b>	<b>43.00</b>

\* PLATOS SUJETOS A UN MAYOR TIEMPO DE PREPARACIÓN

## DU CARNICERÍA

<b>Chuletón a La Parrilla</b>	 <b>39.50</b>
Aromatizada con Aceite de Ajo, servida con Pimientos de Padrón, Patatas Fritas en Rodajas y Salsa Mostaza L'Ancienne	
<b>Bistec a la Sartén con Picadillo de Pepinillos</b>	<b>19.50</b>
Con Huevo Estrellado, Patatas Fritas en Rodajas y Jamón Ibérico	
<b>Medallón de Ternera con Salsa de Pimienta Rosa y Queso de Oveja</b>	<b>21.50</b>
Servido con Patatas Fritas en Rodajas y Ensalada Fresca	
<b>Picanha Angus a la Parrilla</b>	<b>22.50</b>
Judía Negra, Verduras en Juliana, Piña a la Parrilla, Patatas Fritas y Arroz	
<b>Entrecot Angus en Rodajas con Sal Rústica</b>	<b>21.50</b>
Servido con Patatas Fritas en Rodajas, Pimientos de Padrón y Salsa Mostaza L'Ancienne	
<b>Posta de Ternera a la Parrilla</b>	<b>19.50</b>
Acompañado de Patatas Asadas al Horno y Verduras en Juliana	
<b>Pollo Crujiente con Semillas, Burrata y Salsa de Miel y Mostaza</b>	<b>16.50</b>
Ensalada verde, tomates cherry y patatas fritas en rodajas.	
<b>Laminado de Cabecero de Cerdo Ibérico de Bellota a la Plancha</b>	<b>18.50</b>
Acompañadas de Migas de Judía y Patata Asada con Salsa Verde	

## DU PAN

<b>Francesinha con Bistec de Ternera</b>	<b>16.50</b>
Salchicha Fresca, Tocino, Jamón, Queso, Huevo, Cebolla Crujiente y Papas Fritas	
<b>Francesinha con Bistec de Pollo</b>	<b>16.50</b>
Salchicha Fresca, Tocino, Jamón, Queso, Huevo, Cebolla Crujiente y Papas Fritas	
<b>Hamburguesa Dulume con Patatas Fritas</b>	<b>16.00</b>
Hamburguesa Artesanal de Ternera, Cebolla Caramelizada, Bacon, Lechuga, Encurtido de Col Lombarda, Tomate y Doble Cheddar	
<b>Hamburguesa Serrana con Patatas Fritas</b>	<b>16.00</b>
Hamburguesa Artesanal de Ternera, Jamón Ibérico, Lechuga, Encurtido de Col Lombarda y Salsa de Queso da Serra	
<b>Hamburguesa de Corral con Patatas Fritas</b>	<b>16.00</b>
Pollo Empanado, Bacon, Cebolla Caramelizada, Lechuga, Tomate, Cheddar y Salsa de Miel y Mostaza	

## DU VEGETARIANO

<b>Lasaña Campestre</b>	<b>16.00</b>
Dos Quesos, Champiñones Frescos, Soja Texturizada y Verduras en Juliana	
<b>Arroz Cremoso de Champiñones Frescos</b>	<b>17.50</b>
Aromatizado con Aceite de Hierbas y Queso de las Azores	
<b>Tofu Ahumado con Salsa de Cebolla Tradicional</b>	<b>16.50</b>
Servido con Patatas Fritas en Rodajas y Ensalada Fresca	
<b>Hamburguesa de Quinoa y Bulgur</b>	<b>16.00</b>
Servida con Burrata, Lechuga, Guacamole y Reducción de Balsámico	

## DU POSTRES












<b>Mousse de Chocolate Tradicional</b>	<b>6.00</b>
<b>Crema Quemada Portuguesa</b>	<b>6.00</b>
<b>Tiramisú de Nueces con Moscatel del Duero</b>	<b>6.50</b>
<b>Tarta de Galleta Caramello Macchiato</b>	<b>6.50</b>
<b>Cheesecake de Lemon Curd sobre Base de Galleta Lotus</b>	<b>6.50</b>
<b>Brownie de Chocolate y Nueces con Helado de Vainilla</b>	<b>6.50</b>
<b>Pudín Abade de Priscos con Vino de Oporto Dalva Tawny</b>	<b>6.50</b>
<b>Panna Cotta con Caramelo Salado, Crumble de Cacahuete y Helado de Pistacho</b>	<b>6.50</b>
<b>Piña Natural Laminada con Coulis de Menta</b>	<b>5.00</b>
<b>Melón Natural</b>	<b>5.00</b>

## DU HELADOS




<b>Copa Carolans de Caramelo Salado</b>	<b>6.50</b>
Jarabe de Chocolate, Bola de Helado de Café, Licor de Caramelo Carolans Almendras Saladas y Tostadas	
<b>Copa Snickers</b>	<b>7.50</b>
Helado de Snickers, Vainilla y Chocolate, con Cacahuete Crujiente, Caramelo Salado y Nata Montada	
<b>Copa de Helado de Fresas Naturales</b>	<b>7.50</b>
Helado de Fresa y Vainilla, Fresas Frescas, Coulis de Fresa y Nata	
<b>1 Bola de Helado</b>	<b>3.00</b>
<b>2 Bolas de Helado</b>	<b>5.00</b>
<b>3 Bolas de Helado</b>	<b>7.00</b>
<b>Sabores Disponibles de Helado em Bola</b>	
Vainilla - Chocolate - Fresa - Limón - Café	

# DU BARTENDER




## CÓCTELES CLÁSICOS

	<b>Caipirinha   Maracuyá   Fresa</b>	<b>8.80</b>
	<b>Mojito   Maracuyá   Fresa</b>	<b>8.80</b>
	<b>Daiquiri   Fresa</b>	<b>8.80</b>
	<b>Margarita</b> Tequila, Triple Sec, Azúcar y Lima	<b>8.80</b>
	<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Vino Espumoso Brut y Agua con Gas	<b>8.80</b>
	<b>Espresso Martini</b> Vodka, Licor de Café, Espresso y azúcar	<b>8.80</b>
	<b>Jungle Bird Tiki</b> Ron, Campari, Piña, Naranja, Azúcar	<b>8.80</b>
	<b>Bellini</b> Vino Espumoso Brut y Melocotón	<b>4.50</b>
	<b>Pisco Sour</b> Pisco, Limón, Azúcar y Fee Foam	<b>8.80</b>
	<b>Moscow Mule</b> Vodka, Lima, Jengibre y Cerveza de Jengibre	<b>8.80</b>
	<b>Paloma</b> Tequila, Lima, Pomelo y Sal	<b>8.80</b>

## CÓCTELES EXCLUSIVOS

	<b>Demilune</b> Ginebra, Lima, Azúcar y Arándanos	<b>8.80</b>
	<b>Whiscoffee</b> Whisky, Licor de Café, Plátano y Almendra	<b>8.80</b>
	<b>Exotic Crush Tiki</b> Vodka, Naranja, Piña y Mango	<b>8.80</b>

## CÓCTELES SIN ALCOHOL DEL AUTOR

	<b>Pink Tea Lemonade</b> Té de Manzanilla, Limón y Frambuesa	<b>7.80</b>
	<b>Passion at The Disco</b> Maracuyá, Lima y Agua Tónica	<b>7.80</b>
	<b>Blueberry Smash</b> Arándanos, Menta, Limón y Agua con Gas	<b>7.80</b>

# VINO BLANCO

Vinho Verde Sub-Região do Lima	Quinta do Ameal Loureiro	17.50
Vinho Verde Sub-Região do Lima	Quinta São Salvador da Torre Alvarinho / Loureiro	14.00
Vinho Verde Sub-Região de Amarante	Lerya Loureiro	13.00
Vinho Verde Sub-Região de Basto	Dom Diogo Azal	14.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Milagres by Quinta da Pedra Alvarinho	27.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Encosta da Capela Reserva Alvarinho	18.50
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Gerações by Manuel & Luis Cerdeira Alvarinho	12.50   21.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho	29.00
Vinho Verde Sub-Região Monção e Melgaço	Muralhas Alvarinho e Trajadura	14.50
Trás-os-Montes Sub-Região Valpaços	Valle Pradinhos	26.00
Trás-os-Montes Sub-Região Vidago	Terra Montana Reserva	15.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Viosinho	20.00
Douro Sub-Região Vila Nova Foz do Cõa	Dona Graça Reserva Viosinho	17.50
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Rabigato	20.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta dos Castelares Moscatel Galego	15.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Planalto Reserva	15.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Seara D'Ordens Reserva	19.50
Douro Sub-Região Baixo Corgo	Calheiros Cruz Reserva	16.50
Douro Sub-Região Cima Corgo	La Rosa Reserva	24.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Quinta da Pedra Escrita	24.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Invincible N°2 Rabigato e Cõdega	25.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	Ribeiro Santo Encruzado	18.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Pedra Cancela Vinha da Fidalga Encruzado	19.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Pedra Cancela Vinha da Fidalga Cerceal	19.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Bella Elegance Sauvignon Blanc	25.00
Dão Sub-Região Castendro	Pedra Cancela Vinha da Fidalga Arinto do Interior	35.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Dona Sancha	20.00

# VINO BLANCO

Dão Sub-Região Serra da Estrela	M.O.B. Lote 3	20.00
Bairrada	Principal Grande Reserva Chardonnay e Sauv. Blanc	65.00
Bairrada	Sidónio Sousa Reserva	24.00
Bairrada	São Loureço	17.00
Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo	15.00
Beira Interior	Quinta de Foz de Arouce Cercial	26.50
Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo Reserva Síria	22.00
Lisboa Sub-Região Óbidos	Quinta do Gradil Arinto e Sauvignon Blanc	14.50
Lisboa Sub-Região Torres Vedras	Quinta da Boa Esperança Arinto	19.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Conde do Vimioso Sauvignon Blanc	17.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Casa Cadaval Riesling	27.50
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Bacalhôa Chardonnay	20.00
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Quinta do Piloto Moscatel Roxo	19.00
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Verdelho	18.50
Alentejo Sub-Região Redondo	Dez Tostões Antão Vaz	18.50
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Paulo Laureano	15.50
Alentejo Sub-Região Reguengos	Monte Velho	14.50
Alentejo Sub-Região Borba	Herdade das Servas	19.00
Alentejo Sub-Região Évora	Dona Maria	19.00
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Natus	38.50
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Vinhas Velhas	12.50   21.00
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Monte Peceguina	22.50
Alentejo Sub-Região Évora	Caladessa	17.50
Alentejo Sub-Região Borba	Marquês de Borba Vinhas Velhas	22.00
Alentejo Sub-Região Borba	Quinta do Carmo	21.00
Alentejo Sub-Região Redondo	Cem Reis Reserva Viognier	29.50
Algarve Sub-Região Portimão	Arvad Negra Mole	24.00

# VINO TINTO

Vinho Verde Sub-Região Borba	Dão Diogo Vinhão	14.00
Vinho Verde Sub-Região Lima	Fedelho Ponte da Barca Vinhão	15.00
Trás-os-Montes Sub-Região Vidago	Terra Montana Reserva	15.00
Trás-os-Montes Sub-Região Valpaços	Valle Pradinhos	23.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Tinta Amarela	22.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Touriga Nacional	22.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta do Ventozelo Tinto Cão	22.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta dos Castelares	15.00
Douro Sub-Região Baixo Corgo	Calheiros Cruz Reserva	16.50
Douro Sub-Região Douro Superior	Comboio Vesuvio	20.00
Douro Sub-Região Douro Superior	Duorum Reserva Field Blend	45.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Invincible Nº2	25.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Chryseia Touriga Nacional e Touriga Franca	85.00
Douro Sub-Região Douro Superior	D. Graça Reserva	17.50
Douro Sub-Região Cima Corgo	40 Castas Reserva	18.50
Douro Sub-Região Cima Corgo	Quinta de La Rosa Reserva	24.00
Douro Sub-Região Cima Corgo	Seara D' Ordens Reserva	12.50   19.50
Douro Sub-Região Douro Superior	Quinta Crasto Vinhas Velhas Reserva	45.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Bella Elegance Pinot Noir	25.00
Dão Sub-Região Castendo	Pedra Cancela Tinta Pinheira	21.00
Dão Sub-Região Castendo	Pedra Cancela Jean	22.00
Dão Sub-Região Castendo	Pedra Cancela Touriga Nacional	32.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	M.O.B. Lote 3	20.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	Ribeiro Santo	15.00
Dão Sub-Região Silgueiros	Dona Sancha	20.00
Bairrada	Principal Grande Reserva	110.00
Bairrada	Sidónio Sousa Reserva Baga	24.00
Bairrada	São Lourenço	17.00

# VINO TINTO

Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo	15.00
Beira Interior Sub-Região Beira Atlântico	Quinta de Foz de Arouce Baga e Touriga Nacional	23.50
Beira Interior Sub-Região de Castelo Rodrigo	Quinta do Cardo Reserva	22.00
Lisboa Sub-Região Óbidos	Quinta do Gradil Tannat e Touriga Nacional	14.50
Lisboa Sub-Região Torres Vedras	Quinta da Boa Esperança Castelão	19.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Conde do Vimioso	17.50
Tejo Sub-Região Almeirim	Casa Cadaval Trincadeira Preta	28.50
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Bacalhôa Merlot	22.00
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Bacalhôa Cabernet Sauvignon	29.00
Península de Setúbal Sub-Região Azeitão	Quinta do Piloto Alfroxeiro Preto	19.00
Alentejo Sub-Região Borba	Vinha do Jeremias Syrah	40.00
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Alicante Bouschet	21.00
Alentejo Sub-Região Borba	Herdade da Malhadinha Nova Tinta Miúda	42.50
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Paulo Laureano	15.50
Alentejo Sub-Região Reguengos	Monte Velho	14.50
Alentejo Sub-Região Borba	Herdade das Servas	19.00
Alentejo Sub-Região Borba	Dona Maria	19.00
Alentejo Sub-Região Baixo Alentejo	Monte Peceguinha	22.50
Alentejo Sub-Região Redondo	Cem Reis Reserva Syrah	53.50
Alentejo Sub-Região Évora	Caladessa Herdade da Calada	17.50
Alentejo Sub-Região Borba	Marquês de Borba Vinhas Velhas	22.00
Alentejo Sub-Região Portalegre	Mouchão Alicante Bouschet e Trincadeira	65.00
Alentejo Sub-Região Estremoz	Tiago Cabaço Vinhas Velhas	21.00
Alentejo Sub-Região Redondo	Dez Tostões	22.50
Alentejo Sub-Região Borba	Quinta do Carmo	30.00
Alentejo Sub-Região Vidigueira	Natus	21.50
Algarve Sub-Região Portimão	Arvad Negra Mole	24.00

# VINO ROSADO

Trás-os-Montes Sub-Região Valpaços	Valle Pradinhos Touriga Nacional Tinta Roriz	18.00
Dão Sub-Região Serra da Estrela	M.O.B. Lote 3	19.50
Açores Sub-Região Pico	Chão de Lava	25.00
Alentejo Sub-Região Redondo	Dez Tostões Syrah	15.00
Portugal	Mateus Rosé	14.00
Douro	Quinta dos Castelares Pinot Noir	19.00

## Copa 0.25 L

Douro Sub Região Douro Superior	Dalva   Tinto   Blanco   Rosé	3.00
---------------------------------	-------------------------------	------

# VINO ESPUMOSO

Douro	Dalva Bruto	17.00
Douro	Dalva Bruto Rosé	17.00
Douro	Ventozelo Bruto Grande Reserva	42.00
Vinho Verde	Almanua Bruto Natural	25.00
Távora-Varosa	Murganheira Bruto Malvasia Fina	22.00
Távora-Varosa	Murganheira Meio Seco	19.00
Távora-Varosa	Hehn Bruto Edição Especial Riesling	45.00
Bairrada	Sidónio de Sousa Special Cuvée	25.00
Bairrada	Kompassus Grande Reserva Pinot Noir e Baga	32.50
Bairrada	Colinas Cuvée Brut Chardonnay	32.50

# CHAMPAGNE

Côte des Bar	Drappier Carte D'Or	60.00
Montagne de Reims	Ruinart Bruto	90.00
Côte des Bar	L'Hoste Brut Nature	45.00
Vallée de la Marne	Billecart-Salmon Brut Réserve	70.00

# SANGRIAS

Tinta Clássica	19.00
Maracuyá y Mango	19.50
Fresa, Arándano y Frambuesa	20.50
Manzana Verde y Kiwi	20.50
Mojito Espumoso	21.50
Un vaso   Maracuyá y Mango   Tinta clásica	8.00

# CERVEJAS EN BOTELLA

Paulaner (0.50cl)	5.00
Gulden Draak (0.33cl)	5.50
Chimay (0.75cl)	16.00
Heineken sin Álcool (0.25cl)	2.40
Bandida do Pomar	2.50
Sagres Preta sin Álcool	2.50

# CERVEJA PRESIÓN

Heineken (0.25cl)	2.40
Heineken (0.50cl)	4.50
Bohemia Original (0.30cl)	2.90
Bohemia Bock (0.30cl)	2.90

# GIN TONICS

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
Hayman's - London Dry	9.00

## RONS

Saint James Amber - Martinique	<b>6.50</b>
Legendario 7 Anos - Cuba	<b>8.00</b>
Matusalem Anejo - Cuba	<b>6.50</b>
Varadero Anejo 7 anos - Cuba	<b>8.00</b>

## COGNAC

Gautier VSOP	<b>9.00</b>
--------------	-------------

## BRANDY

Croft	<b>4.50</b>
Macieira	<b>4.50</b>

## Vino de Oporto | Madeira | Vendimia Tardía

Dalva Dry White ( a Copa )	<b>4.00</b>
Dalva Porto Tawny ( a Copa )	<b>4.00</b>
Dalva Porto White ( a Copa )	<b>4.00</b>
Dalva Porto 10 Anos ( a Copa )	<b>6.00</b>
Dalva Porto 20 Anos Decante ( a Copa )	<b>8.50</b>
Justino's Madeira Boal ( a Copa )	<b>7.00</b>
Justino's Madeira Verdelho ( a Copa )	<b>7.00</b>
Dalva Porto 2001 Colheita Tawny ( Botella 0.75 L )	<b>60.00</b>
Dalva Porto 2011 Colheita White ( Botella 0.75 L )	<b>40.00</b>
Quinta Seara D'Ordens Porto L.B.V. ( Botella 0.37 L )	<b>25.00</b>
Malhadinha Colheita Tardia ( Botella 0.37 L )	<b>38.00</b>
Secret Spot Late Harvest ( Botella 0.50 L )	<b>38.00</b>

## MOSCATEL

Dalva-Douro	<b>3.50</b>
Bacalhôa Moscatel Superior 10 Anos	<b>7.50</b>

# VERMUTE

Martini Rosso Itália	<b>4.00</b>
Martini Bianco Itália	<b>4.00</b>
Soberbo Portugal	<b>5.00</b>

# LICORES

Licor Beirão	<b>4.50</b>
Carolans Caramelo Salgado	<b>4.50</b>
Limoncello	<b>4.00</b>
Licor de Café	<b>5.50</b>
Amêndoa Amarga	<b>4.00</b>

# AGUARDENTE

Martha´s	<b>5.50</b>
CR&F	<b>6.50</b>
Adamus Velhíssima 20 Anos	<b>9.50</b>
Aliança Velha	<b>5.00</b>
Pisco Espiritu	<b>9.00</b>

# WHISKY

West Cork Single Malt Port Cask - Irish	<b>8.00</b>
Cutty Sark - Scotch	<b>7.00</b>
Dewar´s 12 Anos - Scotch	<b>7.00</b>
Jack Daniels - Tennessee	<b>6.00</b>
Bushmills - Irish	<b>8.00</b>
Cardhu Gold Reserve - Scotch	<b>7.00</b>
Cutty Sark 12 Anos - Scotch	<b>9.50</b>
Nikka From the Barrel - Japão	<b>8.00</b>
Sexton Single Malt - Irish	<b>6.50</b>
Four Roses - Bourbon	<b>9.00</b>
Abasolo Del Mexico	<b>9.00</b>

## VODKA

Poliakov	<b>6.50</b>
Skyy	<b>8.50</b>
Grey Goose	<b>12.50</b>


## BEBIDAS - NO ALCOHÓLICAS


Água sin Gás Luso (0.50cl)	<b>1.60</b>	Compal Ananás	<b>2.60</b>
Água con Gás Pedras Salgadas	<b>1.60</b>	Coca - Cola	<b>2.60</b>
Água con Gás Pedras Limão	<b>2.00</b>	Coca - Cola Zero	<b>2.60</b>
Água Tónica Bliss	<b>2.00</b>	Fanta Laranja	<b>2.60</b>
Ginger Ale Bliss	<b>2.00</b>	Fuze Tea Limão	<b>2.60</b>
Ginger Beer Bliss	<b>2.50</b>	Fuze Tea Manga e Ananás	<b>2.60</b>
Compal Laranja do Algarve	<b>2.50</b>	Sprite	<b>2.60</b>

## CAFETARIA

Café   Descafeinado   Cortado	<b>1.10</b>
Café con Leche	<b>1.50</b>
Chás Ahmad	<b>1.50</b>
Affogato	<b>4.50</b>

  [dulume.restaurante](https://www.instagram.com/dulume.restaurante)

 **258 826 788**

 **925 571 870**

[www.dulume.com](http://www.dulume.com)

[dulume.geral@gmail.com](mailto:dulume.geral@gmail.com)

**Embalaje para Llevar - 0.50**  
**Bolsa de Papel - 0.50**