

## Vinhos

### Tinto

Duas Quintas 2007 Douro  
Herdade dos Grous 2007 Alentejo  
Egoista 2006 Alentejo  
Herdade da Comporta 2006 Palmela  
Luís Pato 2005 Bairrada  
Quinta da Chocapalha 2006 Estremadura

### Branco

Quinta do Carmo 2008 Alentejo  
Marquês de Borba 2009 Alentejo  
João Pires 2008 Palmela  
Luís Pato 2008 Bairrada  
Guarda Rios 2008 Estremadura

### Vinho do dia a copo

#### Flute

### Vinho Rosé

Vinha da Defesa 2008 Alentejo

### Vinho Verde

Alvarinho 2008 sub-região de Monção

### Espumante

Murganheira Portugal  
Prosecco Canevari Itália

### Champanhe

Ruinart

### Vinho do Porto

Dry White Porto  
Porto Ferreira  
H&H Madeira  
Moscatel Setúbal  
Vista Alegre Ruby Reserva  
Taylor's 10 years  
Taylor's 04 Vintage

### Wine Tapas

Queijos  
Charcutaria  
Queijos e Charcutaria

## Bebidas Espirituosas

### Vodka

Absolut  
Absolut Citron  
Absolut Raspberry

## Wine

### Red

Duas Quintas 2007 Douro €21  
Herdade dos Grous 2007 Alentejo €25  
Egoista 2006 Alentejo €16  
Herdade da Comporta 2006 Palmela €20  
Luís Pato 2005 Bairrada €17  
Quinta da Chocapalha 2006 Estremadura €19

### White

Quinta do Carmo 2008 Alentejo €24  
Marquês de Borba 2009 Alentejo €18  
João Pires 2008 Palmela €18  
Luís Pato 2008 Bairrada €19  
Guarda Rios 2008 Estremadura €21

### Wine by the glass

Flute €5

### Rose Wine

Vinha da Defesa 2008 Alentejo €18

### “Green Wine”

Alvarinho 2008 sub-região de Monção €22

### Sparkling Wine

Murganheira Portugal €25  
Prosecco Canevari Itália €25

### Champagne

Ruinart €60

### Porto Wine

Dry White Porto €4  
Porto Ferreira €4  
H&H Madeira €4  
Moscatel Setúbal €4  
Vista Alegre Ruby Reserva €8  
Taylor's 10 years €8  
Taylor's 04 Vintage €10

### Wine Tapas

Cheese €8  
Charcuterie €8  
Cheese and Charcuterie €10

## Spirits

### Vodka

Absolut €6  
Absolut Citron €6  
Absolut Raspberry €6



## Outros

Sagatiba pura *Cachaça*  
Amarone *Grappa affinata*  
Palácio da Brejoeira *Aguardente*  
Adega Velha *Aguardente*  
Grappa Alexandra Platinum

## Cerveja

Super Bock *330ml*  
Sagres Preta *330ml*  
Sagres Zero *330ml*  
Carlsberg *250ml*

## Cocktail's

**Caipirinha**  
*A caipirinha é um cocktail tradicional do Brasil, preparado com cachaça, lima fresca e açúcar. Uma outra alternativa é prepará-lo com vodka, dando-se o nome de "caipiroska".*

**Mojito**  
*Um cocktail tipicamente Cubano, o Mojito é uma bebida fresca e perfeita para as noites mais quentes. Combina lima, hortelã, açúcar e rum.*

**Bloody Mary**  
*Sumo de tomate e vodka temperados com tabasco, pimenta preta, molho inglês, sal e sumo de limão. Uma bebida para nem um vampiro colocar defeito!*

**Blamble**  
*Criado nos anos 80 pelo bartender Dick Bradsell no Fred's Club, em Londres, o Bramble é um cocktail simples e perfeito. Bombay Sapphire, sumo de limão e licor de amora que dá ao cocktail uma coloração irresistível.*

**Promagranate Cosmo**  
*Uma variação do tradicional Cosmopolitan visto na série "O sexo e a cidade". Absolut citron, cointreau, lima, sumo e sementes de romã no fundo da taça. Para finalizar um toque especial de casca de laranja flamejada.*

**Long Island Ice Tea**  
*Muito popular em Long Island, Nova Iorque, e por muito tempo apreciado pelos nova iorquinos. Uma combinação de vodka, gin, tequila, rum branco, triple sec, sumo de limão e coca-cola.*

**French Martini**  
*Uma combinação de vodka e sumo de ananás, misturado com Chambord licor de framboesa, que dá o nome ao cocktail.*

**Popgranade**  
*Bolhas explodindo com um delicioso aroma de romã, adocicado com um toque de grenadine e espumante Murganheira.*

## Others

Sagatiba pura *Cachaça* €6  
Amarone *Grappa affinata* €6  
Palácio da Brejoeira *Aguardente* €10  
Adega Velha *Aguardente* €12  
Grappa Alexandra Platinum €12

## Beer

Super Bock *330ml* €3  
Sagres Preta *330ml* €2.50  
Sagres Zero *330ml* €2.50  
Carlsberg *250ml* €3

## Cocktail's

**Caipirinha** €6.50  
*The traditional Brazilian cocktail "caipirinha", is made with cachaça, fresh lime and sugar. Alternatively it can be prepared with vodka to become a "caipiroska" whilst keeping its refreshing taste.*

**Mojito** €6.50  
*This traditional Cuban world known cocktail is a refreshing and tasty drink, perfect for the summer. A combination of fresh lime, mint, sugar and Rum.*

**Bloody Mary** €7  
*A bloody well combined cocktail made with absolut vodka and tomato juice spiced up with tabasco, worcestershire sauce, black pepper, salt and dash of lemon juice.*

**Blamble** €7  
*A simple but perfect gin cocktail, created in the 1980's by Dick Bradsell at Fred's Club, London. Bombay Sapphire, lemon juice and the beautiful flavour of crème de mure gives this drink a wonderful colour that makes it irresistible.*

**Promagranate Cosmo** €7  
*A variation of the tradicional Cosmopolitan cocktail seen on "Sex and City". Made with absolut citron, cointreau, lime and pomegranate juice. Garnished with pomegranate seeds and an orange twist.*

**Long Island Ice Tea** €7.50  
*It's been popular on Long Island, New York, for a long time. A combination of vodka, gin, tequila, light rum, triple sec, fresh lemon juice and coca-cola.*

**French Martini** €7.50  
*A combination of Vodka and pineapple juice mixed with Chambord raspberry liqueur to give this drink its French name.*

**Popgranade** €7.50  
*Bubbles popping from the glass with the fragrance of pomegranate, a touch of grenadine and champagne.*

**Margarita**

*O cocktail de Tequila mais famoso do mundo.*

**Dry Martini**

*Este cocktail pode ser preparado de várias formas: gin ou vodka, batido ou mexido, com ou sem vermouth e para finalizar azeitonas ou casca de lima.*

**Outros Cocktail's**

**Urban**

*O chocolate presente na cultura Urbana. O sabor que induz à descontração, ao relaxamento no final de um dia de trabalho. No stress. Cacau escuro, cacau branco, bailey's, leite e natas.*

**Tribu**

*O café leva-nos à nossa origem. As terras altas da Etiópia, o cultivo, os cereais. As mãos que tocam em solos sagrados. Os cânticos tribais. Licor de Tia Maria, absolut vanilla, café e xarope de baunilha.*

**Zen**

*Fechar os olhos e encontrar o centro interno. Os sentidos despertos, presentes no momento. O paladar diz-nos que é chá verde. Estamos na Ásia. Apple Schnapps, chá verde e hortelã.*

**Pop**

*Andy Warhol. Peter Blake. Todas as possibilidades. Proximidade a cores e formas vibrantes. Licor de framboesa, sumo de frutos vermelhos, sumo de limão e hortelã.*

**Bebidas sem álcool**

**Sumo Compal 200ml**

*(chá verde e roma / manga / frutos vermelhos / tomate / laranja, cenoura e manga / manga e laranja light)*

Coca-cola

Coca-cola Zero

Seven-Up

Ginger Ale

Tonic Water

Red bull

Água das Pedras

Água mineral Luso 250ml

Água mineral Luso 500ml

Água mineral Voss 330ml

**Café by Nespresso**

Ristretto

Expresso Forte

Espresso Leggero

Caffè Leggero

Caffè Forte

**Margarita**

*It's the most famous Tequila-based cocktail which can also be prepared in many ways, but here we want you to try it our way; straight and sweetened with agave syrup. Salt on the rum is your choice.*

**Dry Martini**

*Dry Martini can be prepared in many different ways: gin or vodka, shaken or stirred, with little or no vermouth and olives or lime twist for a final touch.*

**Outros Cocktail's**

**Urban**

*The chocolate present in Urban culture. Relaxing flavor at the end of the day. No stress. Dark and white cacao, bailey's, milk and cream.*

**Tribu**

*Coffee take us to our source. Ethiopia high land, farming, cereals. Hands touching the earth. Tribal chants. Tia Maria, absolut vanilla and coffee.*

**Zen**

*Close your eyes and find inner peace. Awaking senses, present in the moment. Our taste say that's green tea. We are in Asia. Apple schnapps, green tea and mint.*

**Pop**

*Andy Warhol. Peter Blake. Everything can happen. Colours and thrilling forms. Raspeberry liquer, red fruits, lemon and mint.*

**Soft drinks**

**Juice Compal 200ml**

*(green tea and pomagranade / mango / berries / tomato / orange, carrot & mango / mango & orange light)*

Coca-cola

Coca-cola Zero

Seven-Up

Ginger Ale

Tonic Water

Red bull

Sparkling Water

Still water Luso 250ml

Still water Luso 500ml

Still Water Voss 330ml

**Coffee by Nespresso**

Ristretto

Expresso Forte

Espresso Leggero

Caffè Leggero

Caffè Forte

€8

€9

€5

€5

€5

€5

€2

€2

€2

€2

€2

€2

€3

€2

€1.50

€2.20

€3.50

€1.50

€1.50

€1.50

€1.50

€1.50

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Descafeinado intenso  | Descafeinado intenso  | €1.50 |
| Cappuccino  | Cappuccino  | €2    |
| Latte   | Latte   | €2    |
| <b>Sandes</b>   | <b>Sandwich</b>   |       |
| Urban<br><i>Pão de trigo, presunto, figo e alcaparras.</i>        | Urban<br><i>Whole wheat bread, portuguese hum, figs and capers.</i> | €9    |
| Tribu<br><i>Pão rústico, pasta de atum e rúcula.</i>              | Tribu<br><i>Rustic bread, tuna creme and rocket leaves.</i>         | €8    |
| Zen<br><i>Pão integral, requeijão e pasta de azeitona.</i>        | Zen<br><i>Pumpernicked bread, cheese curd, olive cream.</i>         | €7    |
| Pop<br><i>Pão hot-dog, salsicha, pipocas e molho cocktail.</i>    | Pop<br><i>Hot-dog bread, sausage, popcorn, cocktail sauce.</i>      | €6    |
| <b>Saladas</b>  | <b>Salads</b>   |       |
| Urban<br><i>Rúcula, salmão fumado e laranja.</i>                  | Urban<br><i>Rocket base, smoked salmon, orange.</i>                 | €10   |
| Tribu<br><i>Base de tomate, mozzarella, azeitonas e bacalhau.</i> | Tribu<br><i>Tomato base, mozzarella, olives, smoked codfish.</i>    | €10   |
| Zen<br><i>Base de agrião, tofu, gengibre, figos e nozes.</i>      | Zen<br><i>Watercress base, tofu, ginger, figs and nuts.</i>         | €9    |
| Pop<br><i>Salada César: frango, queijo parmesão e alface.</i>     | Pop<br><i>Caesar salad: chicken, parmesan, roman lettuce.</i>       | €9    |
| <b>Sobremesas</b>   | <b>Desserts</b>   |       |
| Bolo do dia   | Cake of the day   | €1.50 |
| Fondue de chocolate com fruta                                     | Fondue de chocolate com fruta                                       | €8    |