

HONEST FOOD &
GOOD VIBES
WEDNESDAY TO SUNDAY
PETS ARE WELCOME ON OUR OPEN TERRACE



(SA·PÉ)
[BOTANY] DESIGNATION GIVEN TO
SOME
GRASSY PLANTS IN BRAZIL, WHOSE DRY
STEMS
ARE USED AS COVERINGS FOR HOUSES.

STARTERS.

COUVERT	5.00
ALHEIRA BALL STUFFED W/ CHEESE (4 PCS)	9.50
WILD FISH TARTARE	11.00
CEVICHE	12.00
CURED FISH CARPACCIO	14.00
OCTOPUS, BEURRE BLANC, CORNBREAD BRUSCHETTA	8.00
VEGETABLE GYOSAS *VEGAN	6.50

OUR CULINARY GOAL.

FRESHNESS, PASSION AND GOOD VIBES

THIS IS A CUISINE WITH ROOTS IN THE WORLD.

WE ARE PASSIONATE ABOUT CREATING, ALWAYS
WORKING WITH FRESH INGREDIENTS AND WITH
THE INTENTION OF PLEASING OUR CUSTOMERS
AND FRIENDS.

A PLACE NOT ONLY FOR FOOD, BUT ALSO FOR
SOCIALISING AND COMMUNITY...WHERE GOOD
VIBES PREVAIL AND RESPECT REIGNS.

MAIN COURSES.

FISH		MEAT	
WILD FISH FILLET W/ ASPARAGUS RISOTTO	19.00	GRILLED RUMP STEAK	18.00
GRILLED WILD FISH WITH CREAMY ASPARGUS RISOTTO.		GRILLED RUMP STEAK SERVED WITH BLACK BEANS AND BELL PEPPERS RICE.	
TATAKI TUNA W/ SWEET POTATO PURÉE	16.00	BLACK PORK TERDERLOIN BROKEN EGGS	18.00
SEARED TUNA LOIN, WITH SESAME SEED, GINGER AND TERIYAKI SAUCE. TOPPED ON SWEET POTATO PURÉE.		FRENCH FRIES, GRILLED BLACK PORK TENDERLOIN, BACON, ISLAND CHEESE AND FRIED EGG.	
OCTOPUS “À LAGAREIRO”	17.00	FLAT IRON STEAK (2 PAX)	38.00
ROASTED OCTOPUS WITH POTATOES, GARLIC AND OLIVE OIL		FLAT IRON STEAK (500GR APROX) WITH RED WINE REDUCTION AND MASHED POTATOES	
COD CONFIT W/ SMASHED CABBAGE AND POTATOES	18.50	SMASHED BURGUER	14.00
COD LOIN CONFIT W/ COLLAGEN FOAM, SMAHED CABBAGE AND POTATOES.		100% MEAT, BRIOCHE BUN, CHEDDAR, CARMELISED ONIONS , BACON AND HOUSE SAUCE.	
SEAFOOD LINGUINE	15.00		
LINGUINE PASTA WITH SQUID, SHRIMPS, OCTOPUS AND TOMATO SAUCE.			
VEGAN	15.00	EXTRAS.	
SWEET POTATO PUREE, CARROT AND CABBAGE CREAM, WITH GRILLED ASPARAGUS, DEHYDRATED CARROT AND PUMPKIN SEEDS.		GREEN SALAD WITH ORANGE	3.50
		FRENCH FRIES	4.00
		BASMATI RICE	3.50

DESSERTS.

CHEESECAKE WITH PISTACHIO CREAM	7.00
CHOCOLATE TRUFFLE GANACHE AND PEANUT MOUSSE TARTELET	7.00
MANGO MOUSSE WITH BISCUIT CRUMBLE, LIME ZEST AND CHILLI FLAKES *VEGAN	5.50
EGG CUSTARD, COCONUT ICE CREAM AND TOASTED ALMONDS	6.50
POACHED PEAR IN MUSCATEL AND CINNAMON, WITH VANILLA ICE CREAM	5.50

PRICES IN EUROS // VAT INCLUDED

CONTACT US IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY OF THE FOLLOWING SUBSTANCES: CEREALS WITH GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH,
PEANUTS, SOY, MILK,NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, LUPINS, MULLUSKS, NUTS,WHEAT.
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK (INCLUDING COVER CHARGE) CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER OR UNUSED.

COMIDA HONESTA
E BOAS VIBRAÇÕES

QUARTA À DOMINGO

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO SÃO BEM-VINDOS NO
NOSSO TERRAÇO ABERTO



(SA•PÉ)
[BOTÂNICA] DESIGNAÇÃO DADA A
ALGUMAS
PLANTAS GRAMÍNEAS DO BRASIL, CUJOS
CAULES SECOS SÃO USADOS COMO
COBERTURA
DE CASAS.

ENTRADAS.

COUVERT	5.00
BOLINHA DE ALHEIRA RECHEADA COM QUEIJO (4 UNI)	9.50
TARTARE DE PEIXE SELVAGEM	11.00
CEVICHE	12.00
CARPACCIO DE PEIXE CURADO	14.00
BRUSCHETTA DE BROA, POLVO E BEURRE BLANC	8.00
GYOSAS DE VEGETAIS *VEGAN	6.50

OUR CULINARY GOAL.

FRESCURA, PAIXÃO E BOAS VIBRAÇÕES

AQUI VIVE-SE UMA COZINHA COM RAÍZES NO MUNDO,

SOMOS APAIXONADOS POR CRIAR, SEMPRE TRABALHANDO COM INGREDIENTES FRESCOS E COM A INTENÇÃO DE AGRADAR AOS NOSSOS CLIENTES E AMIGOS.

UM ESPAÇO NÃO SÓ DE ALIMENTO, MAS TAMBÉM DE CONVÍVIO E COMUNIDADE...ONDE AS BOAS VIBRAÇÕES IMPERAM E O RESPEITO REINA .

PRATOS PRINCIPAIS.

PEIXE		CARNE	
FILETE DE PEIXE SELVAGEM COM RISOTTO DE ESPARGOS FILETE DE PEIXE DO DIA GRELHADO COM RISOTTO DE ESPARGOS	19.00	PICANHA GRELHADA PICANHA GRELHADA, ACOMPANHADA COM ARROZ DE FEIJÃO PRETO TEMPERADO	18.00
TATAKI DE ATUM C/ PURÉ DE BATATA DOCE LOMBO DE ATUM SELADO COM SEMENTES DE SESAMO , GENGIBRE E TERIYAKI, ACOMPANHADO DE PURÉ DE BATATA DOCE.	16.00	OVOS ROTOS COM LAGARTO DE PORCO PRETO BATATA FRITA, LAGARTO DE PORCO PRETO, QUEIJO DA ILHA, BACON E OVO FRITO.	18.00
POLVO À LAGAREIRO POLVO NO FORNO C/ AZEITE E ALHO, ACOMPANHADO C/ BATATAS À MURRO E SALSA.	18.00	BIFE FLAT IRON (2 PAX) BIFE FLANCO (500GR APROX) C/ REDUÇÃO DE VINHO TINTO E PURÉ DE BATATA.	38.00
LOMBO DE BACALHAU CONFITADO COM ESMAGADA DE BATATA E COUVE LOMBO DE BACALHAU CONFITADO, COM ESMAGADA DE BATATA E COUVE E ESPUMA DE COLAGENIO.	18.50	SMASHED BURGUER HAMBURGUER 100% CARNE, PÃO BRIOCHE, CHEDDAR, CEBOLA CARAMELIZADA, BACON E MOLHO DA CASA.	14.00
LINGUINE DO MAR MASSA LINGUINE 100% SEMOLA DE TRIGO DURO, COM LULAS, CAMARÃO, POLVO E MOLHO DE TOMATE.	15.00		
VEGAN	15.00		
PURÉ DE BATATA DOCE, CREME DE CENOURA E COUVE, COM ESPARGOS GRELHADOS, CENOURA DESIDRATADA E SEMENTES DE ABÓBORA.		SALADA VERDE COM LARANJA	3.50
		BATATA FRITA	4.00
		ARROZ BASMATI	3.50

SOBREMESAS.

CHEESECAKE COM CREME DE PISTÁCIOS	7.00
TARTELETE DE GANACHE DE BRIGADEIRO E MOUSSE DE AMENDOIM	7.00
MOUSSE DE MANGA C/ CRUMBLE DE BOLACHA E RASPAS DE LIMA *VEGAN	5.50
CREME DE DOCE DE OVOS, GELADO DE NATAS E AMÊNDOAS TOSTADAS	6.50
PERA BÊBADA EM MOSCATEL E CANELA, GELADO DE BAUNILHA E CRUMBLE DE BOLACHA	5.50

PREÇOS EM EUROS // IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

FALE CONNOSCO SE É ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUMAS DAS SEGUINTES SUBSTÂNCIAS: CEREAIS COM GLÚTEN, CRÚSTACEOS, OVO, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO, MULLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, TRIGO. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA (INCLUINDO COUVERT) PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO.

COMIDA HONESTA
E BOAS VIBRAÇÕES

QUARTA À DOMINGO

ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO SÃO BEM-VINDOS NO
NOSSO TERRAÇO ABERTO



(SA•PÉ)
[BOTÂNICA] DESIGNAÇÃO DADA A
ALGUMAS
PLANTAS GRAMÍNEAS DO BRASIL, CUJOS
CAULES SECOS SÃO USADOS COMO
COBERTURA
DE CASAS.

CAFÉS

ESPRESSO	1.10
DUPLO ESPRESSO	2.00
MEIA DE LEITE	2.80
AMERICANO	1.70
CAPUCCINO	3.50
CHÁ	1.10

ÁGUAS

ÁGUA LUSO 500ML	2.50
PELEGRINI 750ML	5.00
CASTELO 250ML	2.20

BEBIDAS

COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO	2.20
NESTEA/ SPRITE/ FANTA	2.20
ÁGUA TONICA	2.30
COMPAL	2.00

CERVEJAS

HEINEKEN (IMPERIAL)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
ERDINGER (WEISSBIER)	4.50

SANGRIA DE ESPUMANTE

MARACUJÁ	21.00
FRUTOS VERMELHOS	19.00

COCKTAILS

BEBIDA DA CASA 500ML	9.50
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE LIMA	8.00
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE MARACUJÁ	8.20
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA DE KIWI	8.50
PIÑA COLADA	9.50
APEROL SPRITZ	8.50
GIN TONICO	10.00
NEGRONI	8.00
WHISKY COM ÁGUA DE COCO	10.00

NOSSA SELEÇÃO DE VINHOS

TINTO

REDE	DOURO	12
REDE RESERVA	DOURO	16
BOM MALANDRO	DOURO	16
NANA QUINTA DA LAPA	TEJO	18
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	ALENTEJO	19.5
HERDADE DO SOBROSO RES.	ALENTEJO	29
VALE DA MATA	LISBOA	19
LUCITA	DÃO	25
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	37

ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA	LISBOA	11
MONTE DA PECEGUINA	ALENTEJO	22

BRANCO

LAPA SELECTION	TEJO	11
LAPA SAUVIG. BLANC	TEJO	17.5
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	TEJO	18.5
BARCA DO INF. RES.	DOURO	20
VILACETINHO	VERDES	11
SOALHEIRO ALVARINHO	VERDES	17,5
INCOMUN	VERDES	14
VALE DA MATA	LISBOA	18
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	25

ESPUMANTE

QTA DOS MONTEIRINHOS ROSÉ	11
NANA ROSÉ DOC	17.5
GIROFLÉ ESPUMANTE BRUTO	20

PREÇOS EM EUROS // IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

FALE CONNOSCO SE É ALÉRGICO OU INTOLERANTE A ALGUMAS DAS SEGUINTES SUBSTÂNCIAS: CEREAIS COM GLÚTEN, CRÚSTACEOS, OVO, PEIXE, AMENDOINS, SOJA, LEITE, FRUTOS DE CASCA RIJA, AIPO, MOSTARDA, SEMENTES DE SÉSAMO, DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS, TREMOÇO, MULLUSCOS, FRUTOS DE CASCA RIJA, TRIGO. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA (INCLUINDO COUVERT) PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO.

HONEST FOOD &
GOOD VIBES
WEDNESDAY TO SUNDAY
PETS ARE WELCOME ON OUR OPEN TERRACE



(SA•PÉ)
[BOTANY] DESIGNATION GIVEN TO
SOME
GRASSY PLANTS IN BRAZIL, WHOSE DRY
STEMS
ARE USED AS COVERINGS FOR HOUSES.

COFFEE

ESPRESSO	1.10
DOUBLE ESPRESSO	2.00
CAFFE LATTE	2.80
AMERICANO	1.70
CAPUCCINO	3.50
TEA	1.10

WATER

ÁGUA LUSO 500ML	2.50
PELEGRINI 750ML	5.00
CASTELO 250ML	2.20

BEVERAGES

COCA-COLA/ COCA-COLA ZERO	2.20
NESTEA/ SPRITE/ FANTA	2.20
TONIC WATER	2.30
COMPAL	2.00

BEERS

HEINEKEN (DRAUGHT)	2.00
LAGUNITAS (IPA)	3.80
GUINNESS (DRY STOUT)	4.00
ERDINGER (WEISSBIER)	4.50

SPARKLING WINE SANGRIA

PASSIONFRUIT	21.00
RED FRUITS	19.00

COCKTAILS

HOUSE COCKTAIL 500ML	9.50
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA LIME	8.00
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA PASSIONFRUIT	8.20
CAIPIRINHA/ CAIPIROSKA KIWI	8.50
PIÑA COLADA	9.50
APEROL SPRITZ	8.50
GIN TONICO	10.00
NEGRONI	8.00
WHISKY COM ÁGUA DE COCO	10.00

OUR WINE SELECTION

RED

REDE	DOURO	12
REDE RESERVA	DOURO	16
BOM MALANDRO	DOURO	16
NANA QUINTA DA LAPA	TEJO	18
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	ALENTEJO	19.5
HERDADE DO SOBROSO RES.	ALENTEJO	29
VALE DA MATA	LISBOA	19
LUCITA	DÃO	25
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	37

ROSÉ

DIÁRIO DA QUINTA	LISBOA	11
MONTE DA PECEGUINA	ALENTEJO	22

WHITE

LAPA SELECTION	TEJO	11
LAPA SAUVIG. BLANC	TEJO	17.5
GIROFLÉ	DOURO	18
ROCIM	TEJO	18.5
BARCA DO INF. RES.	DOURO	20
VILACETINHO	VERDES	11
SOALHEIRO ALVARINHO	VERDES	17,5
INCOMUN	VERDES	14
VALE DA MATA	LISBOA	18
FREIXO RESERVA	ALENTEJO	25

SPARKLING

QTA DOS MONTEIRINHOS ROSÉ	11
NANA ROSÉ DOC	17.5
GIROFLÉ ESPUMANTE BRUTO	20

PRICES IN EUROS // VAT INCLUDED

CONTACT US IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ANY OF THE FOLLOWING SUBSTANCES: CEREALS WITH GLUTEN, CRUSTACEANS, EGGS, FISH, PEANUTS, SOY, MILK,NUTS, CELERY, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES, LUPINS, MULLUSKS, NUTS,WHEAT. NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK (INCLUDING COVER CHARGE) CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE CUSTOMER OR UNUSED.