

MENTU



Cotoletta alla Fiorentina Sulla Pietra

Todo o sabor
e qualidade
da carne Angus
certificada Pág. 5

Linguine al Nero di Seppia con Gamberi

A mais
vendida

Pág. 5

Risotto al Mare

O sabor do
tamboril com
a textura do
risotto

Pág. 5

Pizza Della Casa

A mais
escolhida

Pág. 4

A NOSSA COMIDA PODE CONTER ESTES 14 ALERGÉNICOS: Aipo, gluten, crustáceos, ovos, peixe tremoços, lácteos, moluscos, mostarda, frutos de casca, amendoins, soja, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos. SE É ALÉRGICO A ALGUM DESTES ALERGÉNICOS POR FAVOR INFORME A NOSSA EQUIPA. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO. IVA incluído à taxa legal em vigor. Temos livro de reclamações.

OUR FOOD MAY CONTAIN THESE 14 ALLERGENS: Celery, crustaceans, eggs, fish, lupins, dairy, molluscs, mustard, nuts, peanuts, soya, sesame seeds, sulphur dioxide. IF YOU ARE ALLERGIC TO ANY OF THESE ALLERGENS PLEASE INFORM OUR STAFF IMMEDIATELY. NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, CAN BE CHARGED IF NOT REQUESTED BY THE CLIENT OR BY HIM USED. VAT included at legal rate. We have complaints book.

Vinhos Italianos / Italian Wines

Tinto / Red Wine

Sensi Dalcampo Chianti 0,75L 18,50€
Encorpado e seco com notas de cereja e especiarias
Full-bodied and dry with notes of cherry and spices

Saint Valery Valpolicella 0,75L 16,50€
Equilibrado com notas florais
Balanced with floral notes

Nero D'Avola Terre Siciliane 0,75L 15,50€
Encorpado com notas de frutos vermelhos
Full bodied with notes of red fruits

Merlot Terre Siciliane 0,75L 16,00€
Equilibrado, elegante e de aroma floral
Balanced, elegant and floral aroma

Montepulciano d'Abruzzo 0,75L 18,50€
Corpo médio com notas de frutos vermelhos
Medium body with notes of berries

Branco / White Wine

Sensi Collezione Chardonnay 13,00€
Toscana 0,75L
Equilibrado com notas florais
Balanced with floral notes

Sensi Collezione Pinot Grigio 14,50€
Delle Venezie 0,75L
Fresco e frutado com notas florais
Fresh and fruity with floral notes

Frisantes / Sparkling

Lambrusco Bianco dell'Emilia 0,75L 13,50€
Doce
Sweet

Lambrusco Rosato dell'Emilia 0,75L 13,50€
Frutado
Fruity

Lambrusco Rosso dell'Emilia 0,75L 13,50€
Encorpado
Full bodied

Prosecco Treviso DOC 0,75L 16,00€
Versátil e vibrante
Versatile and vibrant

Prosecco Brut Gold 0,75L 20,00€

Sangria da Casa

Tinta / Red 1L 13,50€
Branca / White 1L 13,50€
Espumante com Frutos Vermelhos 1L 13,50€
Sparkling White Wine Whit Fresh Wildberries
Copo Tinta ou Branca / Glass Red or White 0,60L

Especial da Casa / Special 1L 13,50€
Copo / Glass 0,60L 7,50€

Sidra Somersby / Cider

Copo / Glass 0,40L 4,00€

Portugal / Portuguese Wines

Tinto / Red Wine

Da casa / House Red Wine
Macio e de aroma frutado
Soft and fruity aroma

Jarro / Carafe 1L 8,00€
Jarro / Carafe 0,50L 5,50€
Copo / Glass 0,15L 3,50€

Quinta São Francisco - Óbidos 0,75L 13,00€
Copo / Glass 0,15L 4,00€
Macio, encorpado e com aroma a frutos vermelhos
Soft, full bodied with berry aroma

Monte das Servas - Alentejo 0,75L 12,90€
Cor ruby aroma limpo de frutos vermelhos, envolvendo especiarias.
Ruby color, clean aroma of red fruits, involving spices.

Casa da Passarella - Abanico Reserva 18,00€
Dão 0,75L
Frutado com notas de carvalho
Fruity with oak notes

Casa da Passarella - A Descoberta 12,00€
Dão 0,75L
Frutas negras e especiarias
Black fruits and spices

Duorum - Douro 0,75L 19,80€
Fresco, elegante e complexo
Fresh, elegant and complex

Branco - White Wine

Da Casa (Pressão) / House White (Sparkling)
Com notas florais
With floral notes

Jarro / Carafe 1L 8,00€
Jarro / Carafe 0,50L 5,50€
Copo / Glass 0,15L 3,50€

Quinta São Francisco - Óbidos 0,75L 12,00€
Copo / Glass 0,15L 3,70€
Equilibrado e com notas de limão
Balanced with notes of lemon

Planalto Reserva - Douro 0,75L 12,50€
Seco e de aroma intenso
Dry and intense aroma

Soalheiro Allo - Alvarinho & Loureiro 0,75L 15,50€
Elegante com notas florais
Elegant with floral notes

Rosé / Rose Wine

Mateus Rosé 0,75L 10,80€
Jovem, equilibrado e de aroma intenso
Young, balanced and intense aroma

Água local purificada / Purified local water

É prática comum pedirmos uma garrafa de água para acompanhar a nossa refeição, pois é uma bebida saudável e que vai bem com qualquer prato. Mas dentro do vasto universo das águas existe um tipo d'água que traz mais benefícios para si e para o planeta: a água local purificada.

A água local é filtrada, engarrafada, servida e consumida no momento, garantindo assim um produto saudável, com qualidade e de confiança. Desta forma valorizamos algo que é nosso, local, e incentivamos práticas sustentáveis e ecológicas. Por isso peça o melhor para si e para o meio ambiente.

Peça uma garrafa d'água

It's common to ask for a bottle of water when having a meal, because it's a healthy drink and goes well with any dish. But in the vast water universe, there is a kind that brings more benefits for you and the planet:

local purified water.
D'água is local water that is filtered, bottled, served and consumed at the moment, thus guaranteeing a healthy and reliable product.

By drinking purified local water we value something that is ours and encourage sustainable and ecological practices. So ask the best for you and the environment.

Ask for a bottle of D'água



www.dagua.pt

Aperitivos / Aperitif

Moscatel 3,50€
Martini Rosso 3,50€
Martini Rosato 3,50€
Martini Bianco 3,50€
Aperol 4,50€
Aperol Spritz 7,00€
Ramazzoti 3,50€

Águas / Water

Água Local com ou sem Gás
Local Still or Carbonated Water 0,70L 2,20€
Com Garrafa / With Bottle 22,00€

Vitalis sem gás 0,50L 1,90€
Still Water

San Pellegrino com Gás 0,75L 3,50€

Refrigerantes / Soft Drinks

Copo / Glass 0,40L 2,90€
Pepsi
Pepsi Max
Sumol Laranja / Orange 7 up
Lipton Ice Tea Limão / Lemon
Lipton Ice Tea Pêssego / Peach
Água Tônica San Pellegrino 0,25L 2,50€

Sumos 100% Pura Vitamina / Pure Vitamin Juices

Copo / Glass 0,40L 4,20€

Laranja / Orange

Laranja, Abacaxi e Morango
Orange, Pineapple & Strawberry

Laranja, Banana e Morango
Orange, Banana & Strawberry

Laranja, Melão e Morango
Orange, Melon & Strawberry

Laranja, Melão e Banana
Orange, Melon & Banana

Laranja, Banana & Frutos Vermelhos
Orange, Banana & Wildberries

Laranja, Kiwi e Banana
Orange, Kiwi & Banana

Laranjolimonada Com Gengibre e Hortelã
Orange and Lemon Juice
With Ginger & Peppermint

Cerveja de Pressão / Draught Beers

Copo / Glass 0,20L 2,20€
Copo / Glass 0,35L 2,40€
Copo / Glass 0,40L 3,00€
Caneca Metálica / Metal Stein 0,40L 3,00€
Caneca / Pint 0,50L 3,50€

Cerveja Super Bock 1927
Copo / Glass 0,30L 3,00€
Tábua de Provas Super Bock 1927 4x 0,10L 3,50€
Tasting Plank Super Bock 1927 4x 0,10L
Caneca / Pint 0,50L 4,50€

Directamente da origem para o seu copo!
Directly from the source to your glass!



Entradas / Appetizers

Pão 🛒

Fresh baked bread

Pão D'alho 🛒

Fresh baked flat bread with garlic

Pão D'alho com Queijo 🛒

Fresh baked flat bread with cheese and garlic

Azeitonas Marinadas

Marinated Olives

Manteiga de Manjeriço

Basil butter

Bruschetta

Salmão Fumado, Queijo Creme e Alcaparras 🍷

Smoked salmon with cream cheese and capers

Bruschetta

Presunto e Queijo Taleggio 🍷

Prosciutto with taleggio cheese

Bruschetta

Queijo de Cabra com Mel, Nozes e Framboesas 🍷

Goat cheese with honey, nuts & raspberries

Bruschetta

Mozzarella Fresca com Tomate e Molho Pesto 🍷

Fresh mozzarella with tomato & pesto sauce

Bastoncini di Mozzarella 🛒

Mozzarella sticks

Antipastino 🍷

Queijos e enchidos Italianos
Italian cheese & cured meats

Queijo Taleggio com Mel e Nozes 🍷

Taleggio cheese with honey and walnuts

Burrata

Burrata cheese

Caprese 🍷

Mozzarella fresca, tomate e manjeriço
Fresh mozzarella, tomato & basil leaves

Melão com Presunto 🍷

Melon with Prosciutto

Carpaccio di Bresaola 🍷

Carne de vaca, rúcula, molho pesto e queijo parmesão
Carpaccio of Manzo Beef with rocket leaves, pesto sauce and Parmesan cheese

Gambas All'Aglio 🍷 🌶️

Gambas com alho
Garlic Prawns

Vongole alla Marinara 🍷

Ameijoas marinadas
Marinated clams

Sopa do Dia 🛒

Soup of the day

Saladas / Salads

2,00€ **Panzane** 🍷 🛒

Mescla de alfaces, cebola roxa, rabanete, azeitonas, pepino, tomate cherry, molho vinagrete e croutons
Mixed lettuce, purple onions, radish, olives, cucumber, cherry tomatoes, vinaigrette sauce & croutons

4,50€ **Burrata** 🍷 🛒

Mescla de alfaces, tomate cherry, queijo burrata, molho pesto e croutons
Mixed lettuce, cherry tomatoes, burrata cheese, pesto sauce & croutons

2,00€ **Atum** 🍷 🛒

1,80€ Mescla de alfaces, tomate cherry, cebola roxa, azeitonas, atum, ovo e molho vinagrete
Mixed lettuce, cherry tomatoes, purple onions, olives, tuna and egg with vinaigrette dressing

5,50€ **Gamberi** 🍷 🛒

Mescla de alfaces, manga, croutons, camarão e molho tártaro
Mixed lettuce, mango, croutons, shrimp with tartar sauce

5,50€ **Caesar** 🍷 🛒

10,80€ Mescla de alfaces, peito de frango, bacon, queijo parmesão, molho caesar e croutons
Mixed lettuce, sliced chicken breast, bacon, parmesan cheese, caesar sauce and croutons

5,50€ **Salmão** 🍷 🛒

Mescla de alfaces, tomate cherry, maçã verde, salmão fumado, nozes e molho tártaro
Mixed lettuce, cherry tomatoes, green apple, smoked salmon, walnuts with tartar sauce

13,50€

5,50€

6,70€

5,50€

5,50€

12,50€

14,50€

16,20€

2,80€

selecção
1927
SUPER BOCK

**SELECÇÃO 1927
BAVARIA WEISS**



Uma cerveja de perfil leve, de aroma e sabores predominantes a banana, cravinho e frutas cítricas, ideal para acompanhar peixes, carnes brancas e saladas.

ESTILO: WEISSBIER

TEOR ALCOÓLICO ●●●●● ABV: 5,0%
AMARGOR ●●●●● IBU: 12



MUNICH
DUNKEL

**SELECÇÃO 1927
MUNICH DUNKEL**



Uma cerveja de perfil torrado, com aroma a frutas secas como ameixa e cereja e um sabor que recorda o caramelo, recomendada para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e queijos curados.

ESTILO: MUNICH DUNKEL

TEOR ALCOÓLICO ●●●●● ABV: 6,0%
AMARGOR ●●●●● IBU: 17



BAVARIA
WEISS

Pizzas em Forno a Lenha

Pizza in Wood Fired Oven

Familiar Individual
Family Size Personal Size







Margherita 	27,30€	10,60€
Molho de tomate, mozzarella e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese & oregano		
5 Formaggi 	33,00€	14,50€
Molho de tomate, queijo mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesão, burrata e orégãos Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesan and burrata cheese & oregano		
Favorita 	31,20€	13,00€
Molho de tomate, mozzarella, fiambre, cogumelos e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms & oregano		
Capricciosa 	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, bacon, cogumelos, pimentos e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, mushrooms, green peppers & oregano		
Tropicale 	30,70€	12,50€
Molho de tomate, mozzarella, pêsego, ananás, banana e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, sliced peaches, pineapple, banana & oregano		
Napoli 	30,70€	12,50€
Molho de tomate, mozzarella, anchovas, azeitonas, e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, olives & oregano		
Vesuvio  	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, salame picante, pimentos, cogumelos e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, green peppers, mushrooms & oregano		
Prosciutto Crudo 	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, presunto, rúcula, queijo parmesão e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto, rocket leaves, parmesan cheese & oregano		
Tonno 	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, atum, cebola, azeitonas, ovo e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, onions, olives, egg & oregano		
Gamberi 	34,70€	16,00€
Molho de tomate, mozzarella, gambas, molho de alho e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, prawns, garlic sauce & oregano		
Spiaggia Bianca 	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, frango, amêndoa, natas, azeitonas e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, shredded chicken, almonds, cream, olives & oregano		
4 Stagioni 	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, frango e amêndoas, presunto, ovo cozido, tomate cherry, courgete, espinafre e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, shredded chicken, almonds, prosciutto, sliced egg, cherry tomatoes, courgette, spinach & oregano		
Bolognese 	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, carne picada, cogumelos, pimentos e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, ground beef, mushrooms, green peppers & oregano		
Affumicata 	32,90€	13,90€
Queijo Mozzarella, Provolone, bacon e orégãos Mozzarella cheese, Provolone, bacon & oregano		
Diavolo   	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella, spianata, malagueta pepperone e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami (spianata), hot chilli peppers & oregano		

Familiar Individual
Family Size Personal Size

Caesar  	31,80€	13,50€
Molho de tomate e caesar, mozzarella, frango, rúcula, tomate cherry e queijo parmesão Tomato and caesar sauce, mozzarella cheese, chicken, rocket leaves, cherry tomatoes and parmesan cheese		
Genovese 	31,80€	13,50€
Molho de tomate, mozzarella fresca, tomate fresco, molho pesto e orégãos Tomato sauce, fresh mozzarella, fresh tomato, pesto sauce & oregano		
Vegetariana 	30,70€	12,50€
Molho de tomate, mozzarella, courgete, cogumelos, espinafres, alcachofra, azeitonas e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, courgette, mushrooms, spinach, artichokes, olives & oregano		
Della Casa 	33,00€	14,00€
Molho de tomate, mozzarella, chourição, bacon, fiambre, cogumelos, cebola roxa, pimentos, azeitonas e orégãos Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, bacon, ham, mushrooms, purple onions, green pepers, olives & oregano		
Milanese 	30,70€	12,50€
Molho de tomate, mozzarella, salami milano e folhas de manjeriço Tomato sauce, mozzarella cheese, salami milano & basil leaves		
Caprese 	32,00€	12,90€
Molho de tomate, mozzarella, rúcula, tomate cherry, mozzarella fresca e creme balsâmico Tomato sauce, mozzarella cheese, rocket leaves, cherry tomatoes, fresh mozzarella with a balsamic glaze		
Siciliana 	33,90€	14,90€
Mozzarella, mortadela trufada, pistachio e orégãos Mozzarella cheese, truffle mortadella, pistachio & oregano		

Opções de Pizza / Pizza Options

Familiar Individual
Family Size Personal Size

Leggera 	+1,50€
(Menos 300 calorias) / Light Pizza (Under 300 calories)	
Qualquer pizza pequena com circulo central substituído por salada Any small pizza made with a hole in the center filled with salad	
Calzone 	+3,00€ +2,00€
Qualquer pizza, dobrada ao meio com ovo Any pizza, folded in a half and baked with an egg inside	
Pizza com Rebordo de Queijo 	+6,00€ +3,50€
With a cheese filled crust	
Ingrediente Extra 	+4,60€ +2,30€
Extra Ingredient	
Ingrediente Extra Camarão 	+6,90€ +4,60€
Extra Ingredient Prawns	
Opção 2 em 1 / 2 in 1 Option 	
Nas pizzas grandes pode escolher dois tipos de pizza numa só, sendo debitado o valor da pizza mais cara escolhida. When ordering a large pizza, you can choose a different type of pizza for each half. (The cost of the more expensive pizza applies)	



Qualquer produto com este simbolo está disponível para Take Away com desconto de 10%

Any product with this symbol is available for takeaway with a 10% discount.



Picante / Spicy: Baixo / Low  Médio / Medium  Alto / High 

* Chamada para a rede fixa nacional

Bisteccas / Meat Dishes

Cotoletta alla Fiorentina sulla Pietra 🍷 57,00€

Angus Certified (800g aprox. 2 pessoas)

Bife Prime Rib com toda a qualidade e certificação Angus, servido com batata frita e salada

Prime Rib Steak

Angus Certified, served with french fries and salad

Bistecca di Manzo - Angus Certified 🍷 15,50€

Bife de alcatra Angus servido com batata frita

Rump steak - Angus Certified - served with french fries

Bistecca di Pollo 🍷 12,50€

Bife de frango servido com batata frita

Sliced chicken served with french fries

Hamburguer no prato - Angus Certified 🍷 13,80€

Hamburger Angus servido com batata frita

Angus Certified hamburger on a plate served with french fries

Nas opções, Bistecca di Manzo, Bistecca di Pollo e Hamburguer no Prato escolha um dos três deliciosos molhos ao seu dispor

With the Bistecca di Manzo, Bistecca di Pollo and Hamburger on a Plate, you can choose from one of three delicious sauces:

Funghi - Cogumelos | Pepe Verde - Pimenta Verde | Gorgonzola
Mushrooms | Green Peppercorn

Bistecca Alla Milanese 🍷🛒 11,80€

Bife de frango panado, tagliatelle e molho de tomate ou cogumelos

Breaded chicken cutlet, tagliatelle with tomato or mushrooms sauce

Hamburguer D'Itália - Angus Certified 🍷 13,80€

Pão negro, hamburguer Angus 200g., mescla de alface, tomate, cebola frita e queijo taleggio

Angus Certified Hamburger(200g) served on a black bun with mixed lettuce, tomato, fried onions and taleggio cheese

Calamari Alla Romana 🍷🛒 10,80€

Lula panada frita e mescla de alfices

Breaded squid served with mixed lettuce

Guarnição Extra / Extra Side Dishes

Batata Frita	Salada Mista	Dose de Massa
<i>French fries</i>	<i>Mixed salad</i>	<i>Extra pasta</i>
3,00€	2,00€	5,00€

Risotto

Portobello al Tartufo 🍷🛒 15,00€

Risotto, cogumelos Portobello e azeite de trufa

Risotto with portobello mushrooms and truffle oil

Milanese 🍷🛒 13,00€

Risotto com filamentos de açafrão

Risotto with saffron

Al Mare 🍷🛒 16,90€

Risotto, camarão e tamboril

Risotto with shrimp and monkfish

Massas Frescas - Fresh Pastas

Lasagna Bolognese 🍷🛒 13,00€

Meat lasagne

Tortellini con Salsa Bianca 🍷🛒 13,00€

Tortellini ricotta e espinafre com molho de natas e fiambre

Ricotta & spinach filled tortellini in a creamy sauce with diced ham

Tortellini con Funghi e Spinaci 🍷🛒 13,00€

Tortellini ricotta e espinafre, cogumelos salteados e molho pesto

Ricotta & spinach with sauteed mushrooms and pesto sauce

Ravioli Alla Bolognese 🍷🛒 13,00€

Ravioli com carne de vaca picada e molho de tomate

Meat ravioli with bolognese sauce

Ravioli Verdi Italiani 🍷🛒 13,80€

Ravioli recheado com legumes e molho de tomate

Vegetable filled ravioli in a tomato sauce

Massas - Pastas

Spaghetti Alla Bolognese 🍷🛒 11,90€

Esparguete, carne de vaca picada e molho de tomate

Spaghetti with bolognese sauce

Spaghetti Alla Carbonara 🍷🛒 12,70€

Esparguete, natas, bacon, cogumelos, ovo, e queijo parmesão

Spaghetti with bacon, mushrooms and egg in a creamy carbonara sauce

Spaghetti Puttanesca 🍷🌶️🌶️🛒 12,70€

Esparguete, molho de tomate, anchovas, alcaparras, malagueta e azeitonas

Spaghetti with anchovies, capers, chilli peppers & olives in tomato sauce

Linguine Al Nero di Seppia con Gamberi 🍷🛒 15,90€

Linguine negro, natas, camarão e alho

Black linguine with shrimp in a garlic cream sauce

Penne Al Pesto 🍷🛒 11,50€

Penne com molho pesto e queijo parmesão

Penne pasta in a pesto sauce and parmesan cheese

Penne Quattro Formaggi 🍷🛒 12,90€

Penne com molho de 4 queijos

Penne pasta in a rich 4 cheese sauce

Penne Alla Arrabiata 🍷🌶️🌶️🛒 11,50€

Penne, molho de tomate, malagueta e alho

Penne pasta with garlic and chilli peppers in tomato sauce

Tagliatelle Al Mare 🍷🛒 17,50€

Tagliatelle, ameijoas frescas e camarão

Tagliatelli pasta with fresh clams and shrimp

Tagliatelle Alfredo 🍷🛒 12,70€

Tagliatelle com natas, cogumelos, cebola, queijo parmesão e bacon

Tagliatelli pasta with mushrooms & bacon and onion in a rich alfredo sauce

Tagliatelle Vegetariane 🍷🛒 11,90€

Tagliatelle, cogumelos, espinafres, alcaparras e molho pesto

Tagliatelli pasta with mushrooms, spinach and capers in a pesto sauce

Especialidade da Casa

House Specialty

Show Cooking

Pasta Al Grana Padano 15,00€

Cheese Wheel Pasta



Cafetaria / Coffe & Tea

Café / Espresso Coffee	1,30€
Descaféinado / Decaffeinated coffee	1,30€
Garoto / Milky Espresso	1,30€
Abatanado / Tall Black Coffee	1,30€
Café com Natas / Coffee with Cream	1,70€
Capuccino D'Itália	2,30€
Latte Macchiato	2,30€
Cacau D'Itália / D'Italia Hot Chocolate	2,30€
Cacau D'Itália com Natas	2,90€
D'Italia Hot Chocolate with Cream	
Chá / Tea	2,30€
Café Afogado	3,50€
Coffee with a Scoop of Vanilla Ice Cream	

Espirituosas / Spirits

Bebidas brancas / White Spirits	Dose	5,20€
Brandy		4,60€
Licores / Liquors		5,20€
Whisky Novo / Whiskey		5,20€
Whisky Velho / Aged Whiskey		6,90€
Aguardente Grappa		4,60€
Aguardente DOC Lourinhã		7,90€

Vinhos do Porto/ Port Wines

Porto Tinto / Port	3,90€
Porto Branco / White Port	3,90€


Cocktails

Misturas Simples / Simple Mixes	7,00€
Whisky Cola / Whiskey & Cola	7,00€
Vodka Laranja / Vodka & Orange Juice	7,00€
Vodka Limão / Vodka & Lemon Juice	7,00€

Gins

Martin Millers	10,50€
Bulldog	11,50€
Monkey 47	16,00€
Hendricks	11,50€
Sharish	11,50€
Gordons	9,50€


Cocktails




Jackie D
Banana, sumo de limão, canela e Jack Daniel's
Banana, lemon juice, cinnamon & Jack Daniel's
7,90€



Blue Lagoon
Vodka, Malibu, Blue Coração e sumo de limão
Vodka, Malibu Rum, Blue Coração & lemon juice
7,90€




Piña Colada
Rhum, batida de côco e sumo de ananás
Rum, coconut milk & pineapple juice
7,90€



Tequila Sunrise
Tequila, sumo de laranja e groselha
Tequila, orange juice & red currant
7,90€



Mojito
Rhum, soda, folha de menta e lima
Rum, soda, lime & mint
7,90€



Alexander
Brandy, licor de cacau e natas
Brandy, cocoa liquor & cream
7,90€




Margarita
Tequila, triple seco e sumo de limão
Tequila, triple sec & lemon juice
7,90€



Irish Coffee
Whiskey, café e natas
Irish whiskey, coffee & cream
7,90€




Cuba Libre
Rhum e Coca Cola
Rum & Coca Cola
7,90€



Morangosca
Morango, açúcar e vodka
Vodka, sugar & strawberries
7,90€




Caipirinha
Lima, açúcar e cachaça
Cachaça rum, lime & sugar
7,90€



Caipi Black
Lima, açúcar e vodka preta
Black vodka, lime & sugar
7,90€

Cocktails sem Álcool Mocktails (non-alcoholic)



Cinderella
Sumo de laranja, ananás, limão e groselha
Orange juice, pineapple juice, lemon juice & red currant syrup
6,90€

Gins



Saboreie com fruta,
ginger ale ou água tônica.
*Savor your gin with fruit,
ginger ale or tonic water.*

Citrinos e Canela
Citrus & Cinnamon



Pepino
Cucumber



Frutos Vermelhos
Red fruits



Lima
Lime



Pense no seu cocktail,
nós fazemos!
*Dream up your own cocktail
We'll make it!*

7,90€



GLOBAL SURF

School & Camp



GLOBAL_SURF_SCHOOL_CAMP

Alameda do Golfinho - Praia da Areia Branca - Info@globalsurfschool.com - www.globalsurfschool.com - 00351917973981



A Lourinhã é a única Região Demarcada de Aguardente Vínica de Qualidade em Portugal. Adega Cooperativa da Lourinhã CRL é o primeiro produtor de Aguardente DOC Lourinhã, a comercialização é apenas XO (extra-old) classificação atribuída ao período mínimo de cinco anos em barricas carvalho português, francês e castanheiro com capacidades até oitocentos litros de diversas tostas. A Adega pode ser visitada mediante marcação prévia. Conheça, aprecie e saboreie uma das melhores Aguardentes Vínicas do Mundo.



ADEGA COOPERATIVA da LOURINHÃ

Av. Moçambique 2530-111 Lourinhã

☎ 261 422 107 ☎ 934 119 814
Chamada para a rede fixa nacional Chamada para a rede móvel nacional

🌐 www.doc-lourinha.pt

✉ geral@doc-lourinha.pt

📷 [adeqa.lourinha](https://www.instagram.com/adeqa.lourinha)

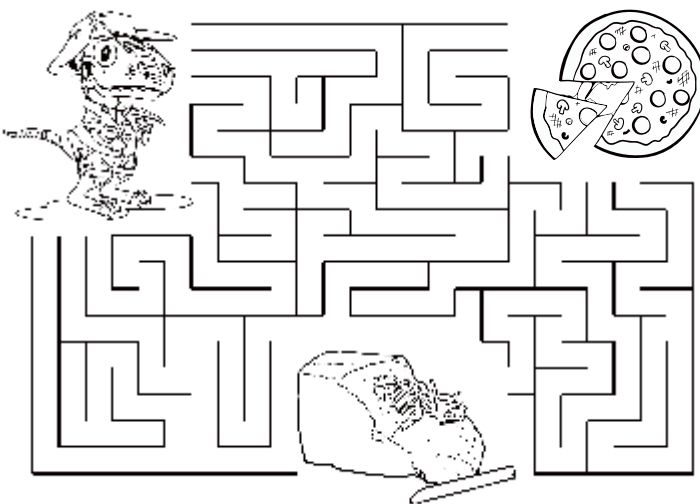
📘 facebook.com/aguardenteDOC



Passoio da Foz do Rio Grande - Praia da Areia Branca



Qual a sombra do dinossauro?



15% Desconto

Apresente esta página e tenha*15% de desconto para, no máximo, 2 Adultos + 2 Crianças

Ajuda-me a encontrar a Pizza!!



WWW.DINOPARQUE.PT

Rua Vale dos Dinossauros nº 25, Abelheira, 2530-059 Lourinhã

GPS: 39.278501 -9.293023

* Não acumulável com outros descontos, promoções, cupões, bilhete família e bilhete online



Tel. 261 471 048*
Rua Pôr do Sol nº2 r/c dto.
Praia da Areia Branca
2530-230 Lourinhã

* Chamada para a rede fixa nacional

Copyright 2023 Pizzaria da Praia, Lda. Reservados todos os direitos. O texto, imagens, gráficos, existentes nesta ementa estão sujeitos às disposições legais aplicáveis à proteção de direitos de autor e de propriedade intelectual. Estes elementos não poderão ser copiados para uso comercial ou para distribuição. Algumas áreas desta ementa contêm material sujeito ao copyright dos fornecedores desse material. Imagens meramente ilustrativas.

Copyright 2023 Pizzaria da Praia, Lda. All rights reserved. All text, images, graphics in this menu are subject to intellectual property and other applicable laws.

No part of this menu may be copied for commercial or personal use. Parts of this menu contain copyrighted material from other sources. Images are for illustrative purposes only.