

CRAVEIRAL

FARMHOUSE

by BELONG STAYING & FEELING

TEMOS COMO VISÃO REGENERAR O TERRITÓRIO ATRAVÉS DA ECONOMIA CIRCULAR
A NOSSA MISSÃO É PRESTAR À NOSSA COMUNIDADE – A SI – E LIGAR ENTRE SI, EXPERIÊNCIAS AGRÍCOLAS,
GASTRONÓMICAS, DE HOSPITALIDADE E DE NATUREZA

OS NOSSOS VALORES SÃO A SUSTENTABILIDADE (FINANCEIRA, AMBIENTAL E SOCIAL), SIMPLICIDADE,
CONFORTO, MODERNIDADE, LIBERDADE, AUTENTICIDADE, INTEGRAÇÃO NA COMUNIDADE, CRIATIVIDADE E
BEM-ESTAR

O CRAVEIRAL FARMHOUSE, O FARMTABLE, A PIZZERIA COMVIDA POR IN BOCCA AL LUPO É A
MATERIALIZAÇÃO E CURSO DA VISÃO, MISSÃO E VALORES DA BELONG

OUR VISION IS TO REGENERATE THE REGION THROUGH CIRCULAR ECONOMY

OUR MISSION IS TO PROVIDE AND CONNECT FARMING, GASTRONOMY, HOSPITALITY AND NATURE
EXPERIENCES TO OUR COMMUNITY. TO YOU

OUR VALUES ARE SUSTAINABILITY (FINANCIAL, ENVIRONMENTAL AND SOCIAL), SIMPLICITY, COMFORT,
MODERNITY, FREEDOM, AND AUTHENTICITY, INTEGRATION WITHIN THE COMMUNITY, CREATIVITY AND
WELLBEING

CRAVEIRAL FARMHOUSE, FARMTABLE, PIZZERIA COMVIDA POR IN BOCA AL LUPO IS THE ONGOING
EXECUTION OF THE VISION, MISSION AND VALUES OF BELONG

VISÃO: BELONG - GIVING SHAPE TO MEANING

CHEFS: SUNIL, NAR

COZINHA: RAJ, HARI, RUDRA, ASHISH, SUSHAN, SURENDRA, KARINA, BIBEK, NARAYAN, ARJUN

CHEFE DE SALA: ALINA

SALA: NATALIE, JOÃO, PATRICK, SADHANA, ALEKS, JORCILEY

COPA: JOR, BAL, ASHISH, RAJESH

HORTA: RODOLFO, PRAKASH, AKRAM, RAJU, KANCHHA

BAR DA PRAIA: ANA, TANKA

DISPONÍVEL DAS 12H30 ÀS 15H30

MENU ALMOÇO

SABIA QUE 70% DOS NOSSOS INGREDIENTES SÃO COLHIDOS DIRETAMENTE DA NOSSA HORTA E OS RESTANTES 30% SÃO COMPRADOS A PRODUTORES LOCAIS, E QUE OS DESPERDÍCIOS SÃO COMPOSTADOS, PROMOVEDO ASSIM A ECONOMIA CIRCULAR

SOPAS

SOPA DA HORTA	5€
SOPA DE PEIXE	12€

ENTRADAS

SALADA DA HORTA	4€
SALADA DE FRANGO	12€
SALADA DE POLVO	14€
CROQUETE (PORCO OU COGUMELO)	4€
PAKUADA DE VEGETAIS	6€
CARPACCIO CROCANTE DA HORTA	8€
LEGUMES DA HORTA SALTEADOS	9€
OS NOSSO OVOS ROTOS	12€
QUEIJO NO FORNO	6€
TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS	12€

TÁRTAROS

NOVILHO	13€
PEIXE DA COSTA MARINADO	11€

MASSAS

AS NOSSAS MASSAS FRESCAS, FEITAS COM OS OVOS DAS NOSSAS GALINHAS DE 4 RAÇAS PORTUGUESAS EM VIAS DE EXTINÇÃO, CRIADAS NA NOSSA QUINTA

AZEITE E ALHO	12€
TOMATE	14€
PESTO	15€
VEGETAIS COM QUEIJO FRESCO	15€
BOLONHESA	18€

SERVIÇO DE PÃO - 7€

PÃO DE MASSA MÃE
MANTEIGA DE VACA E DE ALGAS
AZEITONAS
PICKLES DA NOSSA HORTA
AZEITE BIO E VINAGRE DE VINHO TINTO

BOWLS

HORTA	10€
MIX VERDES, FALAFEL, QUINOA, BATATA DOCE, BETERRABA	
PEDRÊS	10€
MIX VERDES, OVO, ARROZ NEGRO, COUVE CHILI, HUMMUS DE BETERRABA	
CAMPO	11€
MIX VERDES, FRANGO, QUINOA, BATATA DOCE, BETERRABA	
COSTA ALENTEJANA	12€
MIX VERDES, POLVO, BATATA DOCE, SALADA MONTANHESA, COUVE CHILI	

MOLHOS: CRAVE, CÉSAR, CHILI

TOPPINGS:

PICKLES: CEBOLA, PEPINO, CHILI

ERVAS FRESCAS: TALO DE COENTROS, COENTROS, CEBOLINHO

FRUTOS SECOS: AMÊNDOA LAMINADA, SULTANAS, NOZES

SEMENTES: GIRASSOL, ABÓBORA, SÉSAMO

***INCLUI 1 MOLHO E 1 TOPPING DE CADA TIPO. 1€/EXTRA**

TORTILHAS

VEGETARIANA	9€
OVO COZIDO, MIX ALFACES, PURÉ DE ERVILHAS, ACELGAS COM COGUMELOS, RABANETES	
LUSITANA	10€
FRANGO, MIX ALFACES, CRUMBLE CHOURIÇO, MOLHO CÉSAR, QUEIJO, CROUTONS DE PÃO	
VICENTINA	11€
POLVO, MIX ALFACES, PURÉ DE BATATA DOCE, SALADA MONTANHESA, COENTROS	

NEPALÊS

A NOSSA FORMA DE AGRADECER, REPRESENTAR E INTEGRAR A NOSSA COMUNIDADE LOCAL

MOMOS (5 UNI) FRANGO OU VEGETAIS	20€
FRANGO DE CARIL COM ARROZ BASMATI	25€

IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES

A NOSSA CARTA TEM ALERGÉNIOS. FALE COM A NOSSA EQUIPA SE TIVER QUALQUER ALERGIA OU INTOLERÂNCIA

AVAILABLE FROM 12:30 TO 3:30PM

LUNCH MENU

DID YOU KNOW THAT 70% OF OUR INGREDIENTS ARE HARVESTED DIRECTLY FROM OUR GARDEN AND THE REMAINING 30% ARE BOUGHT FROM LOCAL PRODUCERS, AND THAT WASTE IS COMPOSTED, THUS PROMOTING THE CIRCULAR ECONOMY?

SOUPS

FARM SOUP	5€
FISH SOUP	12€

STARTERS

GREEN SALAD FROM OUR FARM	4€
CHICKEN SALAD	12€
OCTOPUS SALAD	14€
CROQUETTE (PORK OR MUSHROOM)	4€
VEGATABLE PAKAUDA	6€
CRISPY FARM CARPACCIO	8€
SAUTÉE VEGETABLES	9€
OUR "BROKEN EGGS"	12€
CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD	12€
OVEN CHEESE	6€

TARTARS

BEEF	13€
MARINATED FISH	11€

PASTAS

OUR FRESH PASTA IS MADE WITH THE EGGS OF OUR FOUR ENDANGERED PORTUGUESE CHICKEN BREEDS, RAISED ON OUR FARM.

OLIVE OIL AND GARLIC	12€
TOMATO	14€
PESTO	15€
VEGETABLES WITH FRESH CHEESE	15€
BOLOGNESE	18€

BREAD SERVICE - 7€

SOURDOUGH BREAD
COW AND SEAWEED BUTTER
OLIVES
PICKLES FROM OUR FARM
BIO OLIVE OIL WITH RED WINE VINEGAR

BOWLS

HORTA	10€
MIXED GREENS, FALAFEL, QUINOA, SWEET POTATOES, BEETROOT	
PEDRÊS	10€
MIXED GREENS, EGG, BLACK RICE, BEET HUMMUS, CHILLI CABBAGE	
CAMPO	11€
MIXED GREENS, CHICKEN, QUINOA, SWEET POTATO, BEET	
COSTA	12€
MIXED GREENS, OCTOPUS, SWEET POTATO, SALAD, CHILI CABBAGE	

SOUCES: CRAVE, CESAR, CHILI

TOPPINGS:

PICKLES: ONION, CUCUMBER, CHILI

FRESH HERBS: CORIANDER STALK, CORIANDER, CHIVES

NUTS: SLICED ALMONDS, RAISINS, WALNUTS

SEEDS: SUNFLOWER, PUMPKIN, SESAME

***INCLUDES 1 SOUCE AND 1 TOPPING OF EACH TYPE. 1€/EXTRA**

TORTILLAS

VEGETARIANA	9€
BOILED EGG, MIXED LETTUCES, PEA PUREE, CHARD WITH MUSHROOMS, RADISHES	
LUSITANA	10€
CHICKEN, MIXED LETTUCES, CHORIZO CRUMBLE, CESAR SAUCE, CHEESE, BREAD CROUTONS	
VICENTINA	11€
OCTOPUS, MIXED LETTUCES, MASHED SWEET POTATOES, MONTANESE SALAD, CORIANDER	

NEPALESE

OUR WAY OF THANKING, REPRESENTING AND INTEGRATING OUR LOCAL COMMUNITY

MOMOS (5 UNI) CHICKEN OR VEGETABLES	20€
CHICKEN CURRY WITH BASMATI RICE	25€

VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE

NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK CAN BE CHARGED FOR, IF NOT REQUESTED BY OR USED BY THE CUSTOMER.

THERE IS A COMPLAINTS BOOK IN THIS ESTABLISHMENT

OUR MENU CONTAINS ALLERGENS. TALK TO OUR TEAM IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

DISPONIVEL DAS 15H30 ÀS 18H | AVAILABLE FROM 3:30PM TO 6PM

MENU PISCINA POOL MENU

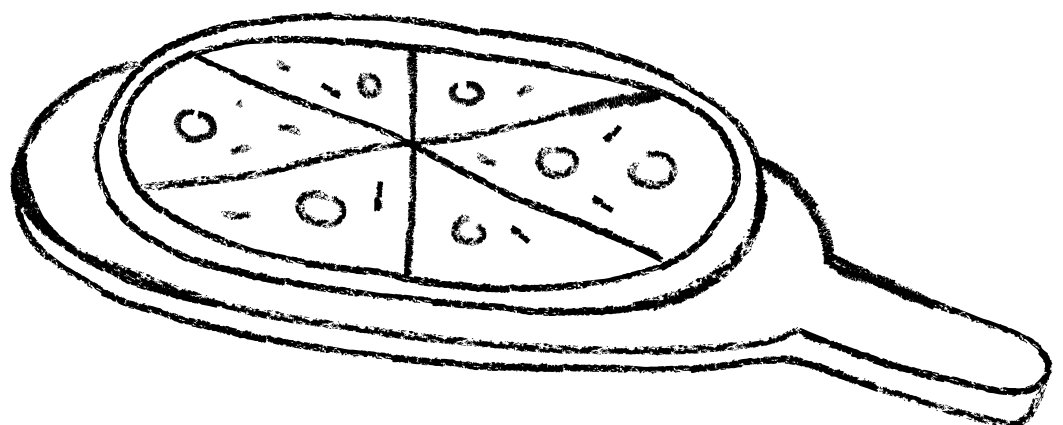
SABIA QUE 70% DOS NOSSOS INGREDIENTES SÃO COLHIDOS DIRETAMENTE DA NOSSA HORTA E OS RESTANTES 30% SÃO COMPRADOS A PRODUTORES LOCAIS, E QUE OS DESPERDÍCIOS SÃO COMPOSTADOS, PROMOVENDO ASSIM A ECONOMIA CIRCULAR

DID YOU KNOW THAT 70% OF OUR INGREDIENTS ARE HARVESTED DIRECTLY FROM OUR GARDEN AND THE REMAINING 30% ARE BOUGHT FROM LOCAL PRODUCERS, AND THAT WASTE IS COMPOSTED, THUS PROMOTING THE CIRCULAR ECONOMY?

SOPA DA HORTA	5€	FARM SOUP
TOSTA DE PESTO E QUEIJO	10€	PESTO AND CHEESE TOAST
TOASTA DE PRESUNTO E QUEIJO	12€	CURATED HAM AND CHEESE TOAST
TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS	12€	CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD
IOGURTE COM GRANOLA	6€	YOGURTE WITH GRANOLA
BOLACHAS CASEIRAS (5 UNI)	4€	HOMEMADE COOKIES (5UNITS)

O NOSSO MENU DE PIZZAS TAMBÉM ESTÁ
DISPONIVEL

OUR PIZZA MENU IS ALSO AVAILABLE



VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE
NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK CAN BE CHARGED FOR, IF NOT REQUESTED BY OR USED BY THE CUSTOMER.
THERE IS A COMPLAINTS BOOK IN THIS ESTABLISHMENT
OUR MENU CONTAINS ALLERGENS. TALK TO OUR TEAM IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

DISPONÍVEL DAS 19H ÀS 22H

MENU JANTAR

SABIA QUE 70% DOS NOSSOS INGREDIENTES SÃO COLHIDOS DIRETAMENTE DA NOSSA HORTA E OS RESTANTES 30% SÃO COMPRADOS A PRODUTORES LOCAIS, E QUE OS DESPERDÍCIOS SÃO COMPOSTADOS, PROMOVENDO ASSIM A ECONOMIA CIRCULAR

SOPAS

SOPA DA HORTA	5€
SOPA DE PEIXE	12€

ENTRADAS

SALADA DA HORTA	4€
SALADA DE FRANGO	12€
SALADA DE POLVO	14€
CROQUETE (PORCO OU COGUMELO)	4€
PAKUADA DE VEGETAIS	6€
CARPACCIO CROCANTE DA HORTA	8€
LEGUMES DA HORTA SALTEADOS	9€
OS NOSSO OVOS ROTOS	12€
QUEIJO NO FORNO	6€
TÁBUA DE QUEIJOS E ENCHIDOS	12€

TÁRTAROS

NOVILHO	13€
PEIXE DA COSTA MARINADO	11€

MASSAS

AS NOSSAS MASSAS FRESCAS, FEITAS COM OS OVOS DAS NOSSAS GALINHAS DE 4 RAÇAS PORTUGUESAS EM VIAS DE EXTINÇÃO, CRIADAS NA NOSSA QUINTA

AZEITE E ALHO	12€
TOMATE	14€
PESTO	15€
VEGETAIS COM QUEIJO FRESCO	15€
BOLONHESA	18€

SERVIÇO DE PÃO - 7€

PÃO DE MASSA MÃE
MANTEIGA DE VACA E DE ALGAS
AZEITONAS
PICKLES DA NOSSA HORTA
AZEITE BIO E VINAGRE DE VINHO TINTO

ARROZ DE FORNO

CACHAÇO / POLVO / LEGUMES

1 PESSOA	26€
2 PESSOAS	50€

TRADICIONAIS

COZIDO DE GRÃO	18€
FEIJOADA DE CHOCO	18€

VEGETARIANO

CARIL DE LEGUMES COM ARROZ	18€
MIL FOLHAS DE LEGUMES	15€

PEIXE

FILETE DE PEIXE DA LOTA	23€
XARÉM DE TOMATE E COENTROS	
RAIA GRELHADA	17€
PURÉ DE BATATA E SALADA ALGARVIA	
POLVO NO CARVÃO	40€
BATATA ASSADA E SALADA DE PIMENTOS	

CARNE

BOCHECHAS DE PORCO	18€
PURÉ DE BATATA E SALADA ALGARVIA	
VAZIA DE NOVILHO	24€
ESPARREGADO DA HORTA E LEGUMES ASSADOS	

NEPALÊS

A NOSSA FORMA DE AGRADECER, REPRESENTAR E INTEGRAR A NOSSA COMUNIDADE LOCAL

MOMOS (5 UNI) FRANGO OU VEGETAIS	20€
FRANGO DE CARIL COM ARROZ BASMATI	25€

AVAILABLE FROM 7PM TO 10PM

DINNER MENU

DID YOU KNOW THAT 70% OF OUR INGREDIENTS ARE HARVESTED DIRECTLY FROM OUR GARDEN AND THE REMAINING 30% ARE BOUGHT FROM LOCAL PRODUCERS, AND THAT WASTE IS COMPOSTED, THUS PROMOTING THE CIRCULAR ECONOMY?

SOUPS

FARM SOUP	5€
FISH SOUP	12€

STARTERS

GREEN SALAD FROM OUR FARM	4€
CHICKEN SALAD	12€
OCTOPUS SALAD	14€
CROQUETTE (PORK OR MUSHROOM)	4€
VEGATABLE PAKAUDA	6€
CRISPY FARM CARPACCIO	8€
SAUTÉE VEGETABLES	9€
OUR "BROKEN EGGS"	12€
CHEESE AND CHARCUTERIE BOARD	12€
OVEN CHEESE	6€

TARTARS

BEEF	13€
MARINATED FISH	11€

PASTAS

OUR FRESH PASTA IS MADE WITH THE EGGS OF OUR FOUR ENDANGERED PORTUGUESE CHICKEN BREEDS, RAISED ON OUR FARM.

OLIVE OIL AND GARLIC	12€
TOMATO	14€
PESTO	15€
VEGETABLES WITH FRESH CHEESE	15€
BOLOGNESE	18€

BREAD SERVICE - 7€

SOURDOUGH BREAD
COW AND SEAWEED BUTTER
OLIVES
PICKLES FROM OUR FARM
BIO OLIVE OIL WITH RED WINE VINEGAR

OVEN RICE

PORK NECK / OCTOPUS / VEGETABLES

1 PERSON	26€
2 PERSONS	50€

TRADITIONAL

CHICKPEA STEW	18€
CUTTLEFISH STEW	18€

VEGETARIAN

VEGETABLE CURRY WITH RICE	18€
VEGETABLE MILLE-FEUILLES "LASAGNA"	15€

FISH

FISH FILET TOMATO XARÉM AND CORIANDER	23€
GRILLED RAY POTATO PURÉE AND ALGARVE SALAD	17€
GRILLED OCTOPUS ROSTED POTATO AND PEPPER SALAD	40€

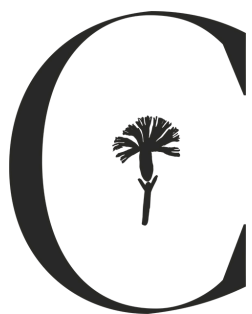
MEAT

PORK CHEEKS POTATO PURÉE AND ALGARVE SALAD	18€
SIRLOIN STEAK FARM VEGETABLE "PURÉE" AND ROSTED VEGETABLES	24€

NEPALESE

OUR WAY OF THANKING, REPRESENTING AND INTEGRATING OUR LOCAL
COMMUNITY

MOMOS (5 UNI) CHICKEN OR VEGETABLES	20€
CHICKEN CURRY WITH BASMATI RICE	25€



PIZZERIA COMVIDA

BY IN BOCCA AL LUPO

IN BOCCA AL LUPO

+ 2€ / INGREDIENTE EXTRA

+2€ / EXTRA INGREDIENT

POR CADA PIZZA VENDIDA, 1€ É DOADO À ASSOCIAÇÃO VILACOMVIDA | FOR EACH SOLD PIZZA, WE DONATE 1€ TO VILACOMVIDA ASSOCIATION

- 11€ FOCACCIA DE ALHO** 
AZEITE E ALHO FRESCO / OLIVE OIL AND FRESH GARLIC
- 13€ MARGHERITA**
TOMATE E MOZZARELLA / TOMATO, MOZZARELLA
- 14€ FUNGHI**
TOMATE, MOZZARELLA E COGUMELOS FRESCOS / TOMATO, MOZZARELLA AND FRESH MUSHROOMS
- 14€ TONNO**
TOMATE, MOZZARELLA, CEBOLA E FILETE DE ATUM EM AZEITE / TOMATO, MOZZARELLA, ONION AND TUNA FILET IN OLIVE OIL
- 14€ HORTA VEGANA** 
TOMATE, MIX DE LEGUMES DA HORTA / TOMATO, MIXED FARM VEGETABLES
- 15€ DIAVOLA**
TOMATE, MOZZARELLA, LINGUIÇA PICANTE DO EVANGELISTA / TOMATO, MOZZARELLA AND SPICY CHORIZO FROM EVANGELISTA
- 15€ CAPRESE**
TOMATE, MOZZARELLA, TOMATE FRESCO, RUCULA / TOMATO, MOZZARELLA, FRESH TOMATO AND ARUGULA
- 15€ TRE FORMAGGI**
TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMIGIANO-REGGIANO / TOMATO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMIGIANO-REGGIANO
- 15€ AL CRAVO**
COM BASE DE MOZZARELLA E PARMESÃO, TOMATE ASSADO COM ALECRIM, TOMATE FRESCO CHERRY E MANJERICÃO / MOZZARELLA AND PARMESAN BASE, ROASTED TOMATOS WITH ROSEMARY, FRESH CHERRY TOMATOS AND BASIL
- 15€ NAPOLETANA**
TOMATE, MOZZARELLA, ANCHOVAS E MANJERICÃO / TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVES AND BASIL
- 16€ PESTO**
PESTO CASEIRO (PARMIGIANO-REGGIANO, MANJERICÃO, ALHO, AZEITE, AMÊNDOA), MOZZARELLA /
HOMEMADE PESTO (PARMIGIANO-REGGIANO, BASIL, GARLIC, OLIVE OIL, ALMOND), MOZZARELLA
- 17€ PARMA**
TOMATE, MOZZARELLA E PRESUNTO PARMA / TOMATO, MOZZARELLA AND PARMA PROSCIUTTO
- 17€ ORVERDE CRAVEIRAL**
MOZZARELLA, ACELGAS, SULTANAS, PARMIGIANO-REGGIANO, REQUEIJÃO DA QUEIJARIA DO MIRA /
MOZZARELLA, CHARDS, RAISINS, PARMIGIANO-REGGIANO, COTTAGE CHEESE FROM QUEIJARIA DO MIRA
- 20€ BALSÂMICA**
TOMATE, PRESUNTO, RÚCULA, LASCAS DE PARMESÃO E CREME BALSÂMICO / TOMATO, PROSCIUTTO, ROCKET,
PARMESAN SHAVINGS AND BALSAMIC CREAM
- 21€ MELANZANA REGGIANA**
TOMATE, MOZZARELLA, BERINGELA 'FRITASSADA', TOMATE ASSADO COM ALECRIM, PARMESÃO E MANJERICÃO
/ TOMATO, MOZZARELLA, FRIED EGGPLANT ROASTED TOMATOES WITH ROSEMARY, PARMESAN AND BASIL

NO CRAVEIRAL APOSTAMOS EM INGREDIENTES SUSTENTÁVEIS, LOCAIS E SAZONAIS. POR ESTA RAZÃO, ALGUNS PRATOS PODEM SOFRER ALTERAÇÕES CONSOANTE A DISPONIBILIDADE DO MERCADO E DA NOSSA HORTA

AT CRAVEIRAL, WE USE SEASONAL, LOCAL AND SUSTAINABLE INGREDIENTS. FOR THIS REASON SOME DISHES MAY SUFFER SOME CHANGES DEPENDING ON OUR FARM AND SUPPLIERS AVAILABILITY

VAT INCLUDED AT THE LEGAL RATE

NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK CAN BE CHARGED FOR, IF NOT REQUESTED BY OR USED BY THE CUSTOMER.

THERE IS A COMPLAINTS BOOK IN THIS ESTABLISHMENT

OUR MENU CONTAINS ALLERGENS. TALK TO OUR TEAM IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

MENU KIDS

ALMOÇO & JANTAR | LUNCH & DINNER

15€

SOPA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA
SOUP + MAIN DISH + DESSERT

SOPA DA HORTA

FARM SOUP

+

PROTEÍNA / PROTEIN

HAMBÚRGUER DE VACA / BURGER

OU

PEITO DE FRANGO / CHICKEN BREAST

OU

FILETE DE PEIXE / FISH FILET



1 ACOMPANHAMENTO / 1 SIDE DISH

ARROZ BASMATI / BASMATI RICE

OU

PALITOS DE BATATA FRITA / FRENCH FRIES

OU

PURÉ DE BATATA / POTATO PURÉE

OU / OR

MASSA BOLONHESA

BOLOGNESE PASTA

OU / OR

MINI PIZZA MARGHERITA

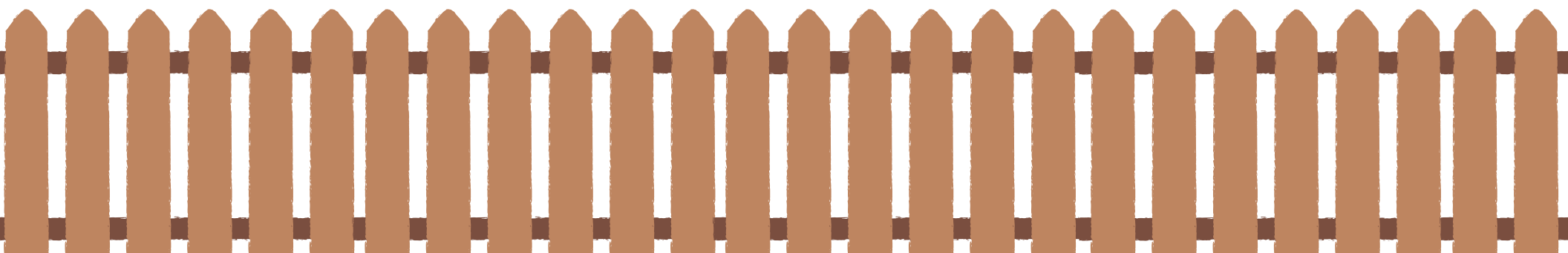
+

SOBREMESA / DESSERT

MOUSSE DE CHOCOLATE / CHOCOLATE MOUSSE

OU

FRUTA DA ÉPOCA / SEASONAL FRUIT



MENU BEBIDAS

DRINKS MENU

VINHO BRANCO | WHITE WINE

VICENTINO COLHEITA	19€
COPO GLASS	5€
ROCIM MARIANA	20
COPO GLASS	6€
MONTE DA CAPELA RESERVA	22€
VICENTINO ALVARINHO	28€
VICENTINO SAUVIGNON BLANC	28€
COPO GLASS	7€
ENCOSTA DA FORNALHA ANTÃO VAZ	30€
MAINOVA	30€
COPO GLASS	7,50€
MAINOVA VERDELHO	30€
COPO GLASS	7,50€
MONTE DA CAPELA PREMIUM	31€
VICENTINO ARINTO	32€
HERDADE DO ROCIM VERDELHO	33€
FRESH FROM AMPHORA NATCOOL	34€
JULIAN REYNOLDS	42€
HERDADE DA CAPELA GRANDE RESERVA	52€
OLHO DE MOCHO RESERVA	52€
ERMO ARINTO	56€
ROCIM RALHETE VINHAS VELHAS	65€
ERMO ARINTO DE BARRO	79€
ERMO MARIA CLARA	118€

VINHO TINTO | RED WINE

VICENTINO COLHEITA	19€
COPO GLASS	5€
ROCIM MARIANA	20€
COPO GLASS	6€
VICENTINO SYRAH	30€
COPO GLASS	7,50€
ENCOSTA DA FORNALHA ALICANTE BOUSCHET	30€
MONTE DA CAPELA ALFROCHEIRO	31€
VICENTINO MERLOT	32€
VICENTINO TOURIGA NACIONAL	33€
FERSH FROM AMPHORA NATCOOL	34€
INDIGENA BIO	35€
MONTE DA CAPELA RESERVA	35€
MAINOVA	35€
COPO GLASS	8,50€
JULIAN REYNOLDS RESERVA	47€
ERMO	49€
OLHO DE MOCHO RESERVA	52€
VICENTINO PINOT NOIR	62€
JULIAN REYNOLDS GRAND RESERVA	68€
ERMO CASTELÃO	79€
VINHA DA MICAELA	308€
JUPITER	2460€

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

VICENTINO NAKED	25€
COPO GLASS	6,50€
CARLOS REYNOLDS	23€
HERDADE DO ROCIM	25€
MOINANTE CASTELÃO	38€
COPO GLASS	9€

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

KOMPASSUS	31€
COPO	6€
MURGANHEIRA	35€
COPO	7€
ROCIM ROSÉ BRUT	42€

SANGRIAS

TINTA RED	25€
WHITE BRANCA	25€
MEDRONHO	30€
ESPUMANTE SAPARKLING WINE	35€

CERVEJAS | BEERS

IMPERIAL 0,20CL DRAFT	3,5€
IMPERIAL 0,40CL DRAFT	5€
SUPER BOCK 0,33CL GARRAFA BOTTLE	4€
SUPER BOCK STOUT 0,33CL GARRAFA STOUT	4€

DIGESTIVOS | DIGESTIFS

MEDRONHO / MELOSA DO EVANGELISTA	3,50€
OFFLEY WHITE	6€
OFFLEY TAWNY	6€
FERREIRA PORTO LÁGRIMA	5€
FERREIRA PORTO TAWNY	5€
COSSART GORDON FULL RICH 5Y	5€
COSSART GORDON MEDIUM RICH MALVASIA 5Y	5€
QUINTA DA DEVESA LBV	8€

CAFETARIA

CAFÉ EXPRESSO ESPRESSO	1,5€
DESCAFEÍNADO DECAF	1,5€
CAFÉ DUPLO DOUBLE ESPRESSO	2,5€
CHOCOLATE QUENTE HOT CHOCOLATE	3€
CHÁ TEA	3€
GALÃO COFFEE WITH MILK LATTE	3,5€
CAPPUCCINO	4€

COCKTAILS

MOJITO	12€
CAIPIROSKA	10€
CAIPIRINHA	12€
GIN / WHISKEY SOUR	12€
APEROL SPRITZ	12€
ESPRESSO MARTINI	12€
GIMLET	12€
NEGRONI	12€
TOM COLLINS	12€
GIN TONIC	
GORDONS	10€
BEEFEATER / BOMBAY	12€
TANQUERAY / BLOOM	14€
HENDRICK'S / MARTIN MILLER'S	16€
PORTO TONIC	12€

SUMOS | JUICES

CHÁ FRIO DA HORTA	
COPO GLASS	2,5€
JARRO JAR	6€
SUMO DE LARANJA NATURAL ORANGE JUICE	5€
LIMONADA LEMONADE	
COPO GLASS	3,50€
JARRO JAR	8€

ÁGUAS | WATERS

VITALIS 0,75L STILL WATER	3€
PEDRAS 0,75L SPARKLING WATER	4€
PEDRAS 0,25L SPARKLING WARTER	2€
PEDRAS SABORES 0,25CL	2€
ÁGUA TÓNICA	2€