COUVERT

Pão Branco e com Sementes • 2,50€ Bread
Pasta Caseira de Azeitonas •1€ Homemade Olives Pate
Manteiga de Ervas Caseira •1€ Homemade Herb Butter
Azeite Extra Virgem •1,50€ Extra Virgin Olive Oil

ENTRADAS STARTERS

Vichyssoise • 5€
Vichyssoise Soup

Camarão "à la Guilho" • 17€
Prawns in Garlic and Slightly Piquant Sauce

Bife Tártaro • 19€
Steak Tartare

Duo de Croquetes (4uni) • 9€
Duo of Croquettes Beef and Cheese

Queijo Alentejano Gratinado • 9 €
Alentejo Cheese au Gratin

Pimentos Padrón • 7€
Padron Peppers

Burrata Italiana Alla Caprese com Tomate Seco • 11€
Burrata with Sun-dried Tomatoes

Carpaccio de Filé Mignon Curado Artesanal
com Especiarias, Rúcula e Tomate • 16€
Homemade Cured Beef Carpaccio with Arugula and Tomato

Tábua 4 queijos, (Manchego, Ilha, Alentejano e Camembert)
Uvas e Tomate Seco • 16€
Cheese Board: Manchego, Azores Cheese, Alentejo Cheese,
Camembert cheese, Grapes and Sun-dried Tomatoes

31 DARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

Lactose Free
Gluten Free
Vegan
Picante Spicy

PRIMI

LINGUINI DO MAR • 23€
Vieiras, camarão, tomate cherry e natas
Linguini with Prawns, Scallops, Cream and Cherry tomato

LINGUINI TRUFADO • 22€
Linguini with Black Truffle and Alfredo Sauce

LINGUINI AO MOLHO POMODORO • 15€
Linguini with Tomato Sauce

RISOTTO DE COGUMELOS • 19€
Cogumelos Portobello, rúcula e azeite de trufa
Portobello Risotto with Arugula and Truffle Oil

PEIXES/MARISCOS FISH/SEAFOOD

ARROZ DE MARISCO E LAGOSTA (2 pax) • 68€
Seafood Rice and Lobster

LOMBO DE ROBALO DO MAR ASSADO • 25€
Mix de mini legumes salteados e molho meunière
Roast Sea bass with cherry tomato, courgette, potato, carrot and Meunière Sauce

BACALHAU CONFITADO • 24€
Batata rústica, broa, espinafres e azeitonas desidratadas
Confited Roasted Salted Cod, rustic potatoes, spinach, cornbread and dehydrated olives

POLVO À LAGAREIRO • 25€
Espinafres salteados e batatas ao murro
Octopus à "Lagareiro" with spinach and Smashed Potatoes

31 DARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

Lactose Free
Gluten Free
Vegan
Picante Spicy

CARNES MEAT

BIFE DO LOMBO MATURADO GRELHADO (250gr) • 34€
Molho de cogumelos e mix de mini legumes salteados
Dry-aging Tenderloin Steak, mushrooms sauce, vegetables

BOCHECHAS DE PORCO PRETO • 20€
Molho de vinho do Porto e puré de batata
Black Pork Cheeks with Port wine sauce and Mashed Potato

OSSOBUCO DE VITELA • 21€
Cozido em baixa temperatura, molho roti e gnocchi
Ossobuco with Roti Sauce and Gnocchi

PERNA DE PATO CONFITADA • 24€
Puré de batata doce roxa, mix de mini legumes salteados e molho de Ginja
Confit Duck Leg, mashed sweet potato, cherry sauce and mix of mini vegetables

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

Legumes Salteados • 8€
brócolis,cogumelos, cenoura, tomate cherry e espargos
Mix of Vegetables: broccoli, mushrooms, carrot, cherry tomato and aspargus

Arroz de Alho• 4€
Garlic Rice

Puré de Batata Doce • 4€
Mashed Sweet Potato

Puré de Batata Trufado • 8€
Mashed Potato with Truffle

Salada Mista • 4€
Mix Salad

Batata Frita • 4€
French Fries

Batata Doce Frita • 4€
Sweet Potato Fries

31 DARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

Lactose Free
Gluten Free
Vegan
Picante Spicy

SOBREMESAS DESSERTS

Brownie de Chocolate com Gelado de Pistachio • 8€
Chocolate Brownie, Pistachio Ice Cream

Coulant de Caramelo com Sorbet de Limão e Manjericão • 8€
Caramel Fondant with Lemon and Basil Sorbet

Affogatto • 6€
Vanilla Ice Cream and Espresso Coffee

Creme Brulée de Limão • 6€
Lemon Creme Brulée

Fruta da Época • 5€
Season Fruit

Gelado Artesanal / Sorbets
P 3,60€ (1 scoop) • M 6,00€ (2 scoops)
Craft Ice Cream and Sorbet

LICORES

Amêndoa Amarga • 5€
Aperol • 6€
Licor Beirão • 5€
Jagermeister • 6€
Baileys • 6€
Dissarono • 7€
Drambuie • 7€
Limoncello • 6€
Frangelico • 7€

VINHOS GENEROSOS

Porto Ferreira Branco Seco • 5€
Moscatel de Setúbal • 5€
Barbeito 3 anos - Meio Doce • 5€
Sandman Tawny • 5€
Sandman Founders • 7€
Sandman 20 Anos • 10€

31 D'ARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

Lactose Free
Gluten Free
Vegan
Picante Spicy

VINHO TINTO RED WINE

Meandro do Vale Meão • Douro • 36€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet e Tinta Amarela

Lupuccinus Selection Reserva • Douro • 29€ • Copo 8€
Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão,Tinta Amarela

Roquette e Cazes •Douro • 49€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Quinta do Cidrô • Douro • 46€
Pinot Noir

Quinta dos Aciprestes • Douro • 26€ • Copo 7€
Vinhas Velhas com Tinta Barroca, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Amarela

Cedro do Noval • Douro • 42€
Touriga Nacional, Syrah, Touriga Franca, Tinta Roriz

Quinta dos Carvalhais • Dão • 23€ • Copo 6€
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

Quinta do Sobral Reserva • Dão • 27€ • Copo 8€
Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Quinta da Caldeirinha (Biológico) • Beiras • 40€
Touriga Nacional

Conde Vimioso Colheita • Tejo • 17€ • Copo 4€
Aragonez, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Syrah

Conde Vimioso Sommelier • Tejo • 24€ • Copo 6€
Aragonez, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Azamor Tinto • Alentejo • 57€
Petit Verdot

Herdade dos Grous • Alentejo • 29€ • Copo 8€
Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional e Aragonez

Vale Curvo Reserva • Alentejo • 34€ • Copo 10€
Aragonez, Alicante Bouschet

Legado (2012) • Douro • 600€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Donzelinho, Tinta Amarela e Tint

Trabuca (2016) • Bairrada • 100€
Baga

31 DARRADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

VINHO BRANCO WHITE WINE

Conde Vimioso Colheita • Tejo • 17€ • Copo 4€
Fernão Pires e Arinto

Conde Vimioso Sommelier • Tejo • 24€ • Copo 6€
Arinto, Fernão Pires e Verdelho

Qta Lagoalva Sauvignon • Tejo • 21€ • Copo 5€
Sauvignon Blanc

Qta Lagoalva Arinto • Tejo • 23€ • Copo 6€
Arinto e Chardonnay

Dona Sancha • Dão • 28€ • Copo 8€
Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco e Bical

Quinta dos Aciprestes • Douro • 26€ • Copo 7€
Rabigato, Viosinho e Arinto

Quinta da Terrincha Reserva • Douro • 42€
Viosinho, Gouveio, Rabigato e Arinto

Brunheda Grande Reserva Branco • Douro • 64€
Rabigato, Códega do Larinho e Viosinho

Herdade dos Grous • Alentejo • 29€ • Copo 8€
Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

Margarida • Alentejo • 45€
Encruzado e Verdelho

Trabuca (2016) • Bairrada • 85€
Bical

31 DARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

VINHO ROSÉ ROSE WINE

Conde Vimioso Rosé • Tejo • 17€ • Copo 4€
Touriga Nacional e Syrah

Virgo • Alentejo • 29€ • Copo 8€
Touriga Nacional

VINHO VERDE GREEN WINE

Azevedo • Minho • 18€ • Copo 4€
Loureiro e Alvarinho

Barão do Hospital • Monção • 24€ • Copo 6€
Loureiro e Alvarinho

ESPUMANTE E CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut • 120€

Ruinart Blanc de Blancs • 180€

RS Blanc de Noirs Bruto • Bairrada • 40€ • Copo 9€
Baga

Real Companhia Velha Bruto • Douro • 68€ • Copo 12€
Chardonnay e Pinot Noir

Cinzano to Spritz • 28€ • Copo 6€

SANGRIA

Sangria Tinta ou Branca 1,5L• 25€ • Copo 9€
Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos • 35€ • Copo 12€

GIN

Bombay Sapphire • 8€
Bulldog • 10€
Hendricks •12€
Tanqueray •11€
Ginmare • 13€
G´Vine • 13€
Monkey 47 • 16€

31 DARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

TEQUILA

Sierra Silver • 6€
Patron Silver • 12€

RUM

Bacardi Blanca • 6€
Diplomático • 15€

COGNAC E BRANDY

Chancela • 7€
Ferreirinha • 9€
JMF 1964 • 12€
Hennessy Very Special • 9€
Hennessy XO • 40€

WHISKY

Famous Grouse • 5€
Johnnie Walker Red Label • 5€
Johnnie Walker Black Label •9€
Johnnie Walker Blue Label • 40€
Jameson • 6€
Bushmills • 7€
Bushmills 10 Anos • 10€
Jack Daniels • 8€
Chivas 12 anos • 9€
Highland Park • 12€
Glenmorangie • 14€
Macallan Double Cask 12 anos • 20€

VODKA

Grey Goose • 10€
Eristoff • 5€
Belvedere • 12€
Beluga • 15€

31 D'ARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

CERVEJAS BEERS

Cerveja Artesanal • 5€
Imperial Super Bock 0,20cl • 3€
Tulipa Super Bock 0,40cl • 5€
Super Bock Stout 0,33cl • 4€
Somersby 0,33cl • 3,50€

REFRIGERANTES SOFT DRINKS

Coca-cola • Coca-cola zero
Sprite • Ice Tea de Pêssego • 3€

SUMOS NATURAIS NATURAL JUICES

Limonada • 3€
Sumo de Laranja Natural • 4€
Chá frio de Hibiscus e Frutos Vermelhos • 5€
Ananás e Hortelã • 5€

ÁGUA WATER

Água 0,75cl • 4€ • 0,37cl • 2€
Água Castelo 0,25cl • 2,50€
Água das Pedras 0,25cl • 2,50€ • 0,75cl • 4€
Águas Tónica 0,25cl • 2,50€

CAFETARIA COFFEES

Expresso • 2€
Expresso Duplo • 4€
Descafeinado • 2€
Cappuccino • 4,50€
Latte • 4€
Americano • 2,50€
Mazagran • 3,50€
Chá • 3€

31 DARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included

COCKTAILS COCKTAILS

Aperol Spritz • 10€
Aperol, Prosecco, Soda e Rodela de Laranja

Campari Tonic • 8€
Campari, Água tónica e Rodela de Laranja

Caipirinha • 10€
Cachaça, Lima, Açúcar

Mojito • 12€
Rum, Lima, Hortelã, Açúcar, Soda

Negroni • 8€
Campari, Gin, Vermute Rosso e Zest de Laranja

Villa Massa Tonic • 8€
Villa Massa, Água tónica e Manjericão

Disaronno Sour • 8€
Disaronno, Sumo de LImão e Clara de Ovo

Disaronno Fizz • 8€
Disaronno, Sumo de Limão, Soda e Zest de Limão

Jäger Mule • 8€
Jägermeister, sumo de limão e Ginger Bee

Tia Tonic • 7€
Tia Maria, Água tónica, hortelã e Zest de Limão

Margarita • 10€
Tequila, Triple Sec e Sumo de Lima

Campari Spritz • 9€
Campari, Prosecco, Soda e Rodela de Laranja

Batida Passion • 7€
Mangaroca Batida de Côco, Sumo de Maracujá e Hortelã

Carajillo •.7€
Licor 43 e Café Expresso

Frangelico e Ginger Ale • 7€
Frangelico, Ginger Ale e Twist de Gomo de Limão

31 D'ARMADA

Em caso de alergia/intolerância peça aconselhamento ao Chef, IVA Incluido
In case of allergies or food intolerance, ask for the Chef advice,VAT Included