

BEM VINDO AO
WELCOME TO

31
D'ARMADA
MEDITERRANEAN
Restaurant & Bar



Cozinha Mediterrânica
Mediterranean Cuisine

By Chef Cris Santos

COUVERT

Seleção de Pães • 3€
Bread Selection

Pasta Caseira de Azeitonas • 1€
Homemade Olives Paste

Manteiga com Ervas • 1€
Homemade Herb Butter

Azeite Extra Virgem • 2€
Extra Virgin Olive Oil

ENTRADAS STARTERS

Sopa de Robalo à 31 d'Armada • 9€
Sea Bass Soup

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

Biqueirões Temperados • 11€  
Anchovies in dressing

Salada de Polvo • 15€  
Octopus Salad

Croquetes de Novilho (2uni) • 6€
Beef Croquettes

Pimentos Padrón • 7€   
Padron Peppers

Burrata Italiana, Tomate Cherry Confitado, Molho Pesto • 13€ 
Burrata with confit tomato and Pesto Sauce

Bresaola de Vaca, Rúcula, Lascas de Parmesão • 15€ 
Cured raw beef with Rocket and Parmesan Cheese

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

 Lactose Free
 Gluten Free

 Vegetarian
 Picante Spicy



www.31darmada.pt



@31darmada.pt

MASSAS, RISOTTO & SALADA

PASTAS, RISOTTO & SALAD

LINGUINI AL GAMBERI • 20€ 

Camarão, tomate cherry, crème Fraîche

Linguini with Prawns, Fraiche Cream and Cherry tomato

LINGUINI TRUFADO • 23€ 

Molho Alfredo trufado, trufas pretas laminadas

Linguini with Black Truffle and Alfredo Sauce

LASANHA DE BERINGELA • 16€  

Molho pomodoro, manjeriço, parmesão

Aubergine Lasagna with Tomato Sauce, Basil and Parmesan Cheese

RISOTTO DE COGUMELOS • 19€  

Cogumelos Portobello, rúcula, azeite de trufa

Portobello Risotto with Rocket and Truffle Oil

ARROZ DE PATO CONFITADO • 17€  

Molho cítrico

Confit Duck Rice with Citron sauce

SALADA CAESAR COM FRANGO GRELHADO • 16€

Alface Iceberg, croutons, lascas de parmesão

Cesar Salad with grilled chicken, lettuce, croutons, parmesan cheese

PEIXES & MARISCOS FISH & SEAFOOD

LOMBO DE ROBALO DO MAR ASSADO 

Legumes salteados, molho meunière • 26€

Sea bass loin with cherry tomato, courgette, potato, carrot and Meunière Sauce

BACALHAU CONFITADO • 25€ 

Espinafres salteados, batata assada, broa, cebola confitada

Confited Roasted Salted Cod, with Baked Potato, spinach, cornbread and confited onion

POLVO À LAGAREIRO • 26€  

Espinafres salteados, batatas assadas

Octopus à "Lagareiro" with spinach and baked Potatoes

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

 Lactose Free

 Gluten Free

 Vegetarian

 Picante Spicy



www.31darmada.pt



@31darmada.pt

CARNES MEAT

BIFE DA VAZIA ARGENTINA - (250gr) • 23€ 

Molho da casa

Sirlon Steak Argentina with Home-style sauce

Extra ovo estrelado | extra egg • 2,50€

BOCHECHAS DE PORCO PRETO SLOW COOKING • 18€

Molho de vinho do Porto

Slow-coocking Black Pork Cheeks with Port wine sauce

COSTELA DE NOVILHO SLOW COOKING • 18€

Molho Roti

Slow-coocking Rib of Beef with Roti Sauce

*Os pratos de carne não trazem acompanhamento

*Meat dishes don't come with side dishes

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISHES

Legumes Salteados • 8€   

Brócolis, cenoura, tomate cherry, courgette, couve Pak Choi, pimentos vermelhos

Sautèed Vegetables (broccoli, carrot, cherry tomato, courgette, cabbage pak choi and red pepper)

Arroz de Alho • 5€  

Garlic Rice

Puré de Batata trufado • 12€ 

Mashed Potato with Black truffle

Salada Verde • 5€   

Alface, rúcula, espinafre, rabanete, cebola roxa

Green Salad (lettuce, rocket, spinach, radish and purple onion)

Batata Frita • 5€ 

French Fries

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

 Lactose Free
 Gluten Free

 Vegetarian
 Picante Spicy



www.31darmada.pt



@31darmada.pt

SOBREMESAS

DESSERTS

Brownie de Chocolate, Gelado de Baunilha • 8€
Chocolate Brownie, Vanilla Ice Cream

Coulant de Caramelo com Sorbet de Limão, Manjeriçãõ • 8€
Caramel Fondant with Lemon and Basil Sorbet

Fruta da Época • 5€
Season Fruit

VINHOS GENEROSOS

Porto Ferreira Branco Seco • 5€

Moscatel de Setúbal • 5€

Sandman Tawny • 6€

Sandman 20 Anos • 12€

LICORES

Amêndoa Amarga • 5€

Aperol • 6€

Licor Beirão • 5€

Jagermeister • 6€

Baileys • 6€

Disarono • 7€

Drambuie • 7€

Limoncello • 6€

Frangelico • 7€

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



www.31darmada.pt



[@31darmada.pt](https://www.instagram.com/31darmada.pt)

VINHO BRANCO WHITE WINE

Lua Cheia • Douro • 17€ • Copo 5€
Vinhas Velhas

Val Moreira • Douro • 29€ • Copo 8€
Arinto, Viosinho e Vinhas Velhas

Murgas Bucelas • Lisboa • 33€
Arinto

Qta. Casal Branco Sauvignon Blanc • Tejo • 22€ • Copo 6€
Sauvignon Blanc

Dona Sancha • Dão • 27€ • Copo 8€
Encruzado, Malvasia Fina, Cerceal Branco e Bical

Argilla • Alentejo • 23€
Alvarinho, Verdelho e Viosinho

Herdade dos Grous • Alentejo • 30€ • Copo 9€
Antão Vaz, Arinto e Roupeiro

VINHO ROSÉ ROSE WINE

Dona Sancha • Dão • 28€ • Copo 8€
Tinta Roriz e Touriga Nacional

VINHO VERDE GREEN WINE

Maria Papoila • Minho • 21€ • Copo 6€
Loureiro e Alvarinho



www.31darmada.pt



[@31darmada.pt](https://www.instagram.com/31darmada.pt)

VINHO TINTO RED WINE

Meandro do Vale Meão • Douro • 39€ • Copo 12€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet e Tinta Amarela

Val Moreira • Douro • 30€ • Copo 9€
Arinto, Viosinho e Vinhas Velhas

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

Quinta da Prelada • Douro • 28€
Bastardinha

Lua Cheia • Douro • 17€ • Copo 5€
Vinhas Velhas

Legado (2012) • Douro • 600€

Quinta dos Carvalhais • Dão • 27€ • Copo 7€
Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alfrocheiro

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

Herdade dos Grous • Alentejo • 30€ • Copo 9€
Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional e Aragonez

Monte da Bica Reserva • Alentejo • 52€
Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah

Michelle Brezzo Nebbiolo • Piemonte • Itália • 27€
Nebbiolo

Tancredi Dolce&Gabbana • Sicília • Itália • 85€
Nerello Mascalese



www.31darmada.pt



[@31darmada.pt](https://www.instagram.com/31darmada.pt)

ESPUMANTE E CHAMPAGNE

Arnaud Robert Alliances Brut • 80€ • Copo 18€
Chardonnay e Pinot Noir

Ruinart Blanc de Blancs • 180€

Dinamite Blanc des Blancs Extra Brut • 45€
Bical, Arinto e Chardonnay

São João Bruto • Bairrada • 18€ • Copo 5€
Bical, Chardonnay, Arinto, Maria Gomes

SANGRIA

Sangria Tinta ou Branca 1,5L • 25€ • Copo 10€

Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos • 35€ • Copo 12€

GIN

Bombay Sapphire • 8€

Bulldog • 10€

Hendricks • 13€

G´Vine • 13€

Monkey 47 • 16€

TEQUILA

Sierra Silver • 6€

Patron Silver • 12€

RUM

Bacardi Blanca • 6€

Diplomático • 15€



www.31darmada.pt



[@31darmada.pt](https://www.instagram.com/31darmada.pt)

COGNAC E BRANDY

Aguardente Bagaceira Velha • 7€
Aguardente Vinica Velhíssima • 18€
Hennessy Very Special • 9€
Hennessy XO • 40€

WHISKY

Famous Grouse • 6€
Johnnie Walker Red Label • 6€
Johnnie Walker Blue Label • 40€
Jameson • 7€
Bushmills • 8€
Bushmills 10 Anos • 12€
Jack Daniels • 8€
Chivas 12 anos • 9€
Glenmorangie • 15€
Macallan Double Cask 12 anos • 20€

VODKA

Grey Goose • 10€
Eristoff • 5€
Belvedere • 13€

CERVEJAS BEERS

Cerveja Artesanal • 5€
Imperial Heineken 0,25cl • 3,5€
Tulipa Heineken 0,50cl • 6€
Heinneken 00% 0.33cl • 3€
Guinness 0,44cl • 6,5€
Bandida do Pomar (Sidra) 0,33cl • 4€



www.31darmada.pt



[@31darmada.pt](https://www.instagram.com/31darmada.pt)

COCKTAILS

COCKTAILS

Aperol Spritz • 12€

Aperol, Prosecco, Soda e Rodela de Laranja

Expresso Martini • 10€

Vodka, Café Expresso e licor de café

Caipirinha • 10€

Cachaça, Lima, Açúcar

Mojito • 12€

Rum, Lima, Hortelã, Açúcar e Soda

Negroni • 8€

Campari, Gin, Vermute Rosso e Zest de Laranja

Limoncello Spritz • 10€

Limoncello, Prosecco, Soda, Rodela de Limão e Hortelã

Pisco Sour • 10€

Pisco, Sumo de Limão, Açúcar e Clara de Ovo

Disaronno Sour • 8€

Disaronno, Sumo de Limão e Clara de Ovo

Disaronno Fizz • 8€

Disaronno, Sumo de Limão, Soda e Zest de Limão

Margarita • 10€

Tequila, Triple Sec e Sumo de Lima

Batida Passion • 8€

Mangaroca Batida de Côco, Sumo de Maracujá e Hortelã

Carajillo • 8€

Licor 43 e Café Expresso



www.31darmada.pt



[@31darmada.pt](https://www.instagram.com/31darmada.pt)

REFRIGERANTES SOFT DRINKS

Coca-cola • Coca-cola zero • Sprite • 3€

SUMOS NATURAIS NATURAL JUICES

Limonada • 4€

Sumo de Laranja Natural • 5€

Chá frio de Hibiscus, Frutos Vermelhos • 5€

Ananás e Hortelã • 6€

ÁGUA WATER

Água 0,75cl • 3€

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 • 5,50€

Latte • 4€

Americano • 2,50€

Mazagran • 3,50€

Chá • 3€



www.31darmada.pt



[@31darmada.pt](https://www.instagram.com/31darmada.pt)