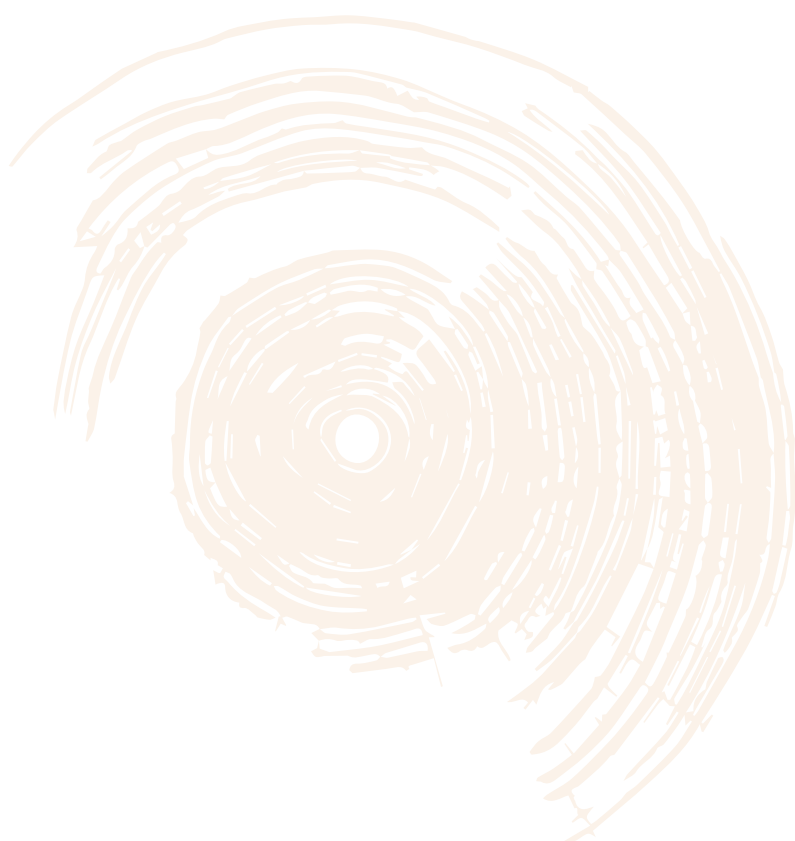
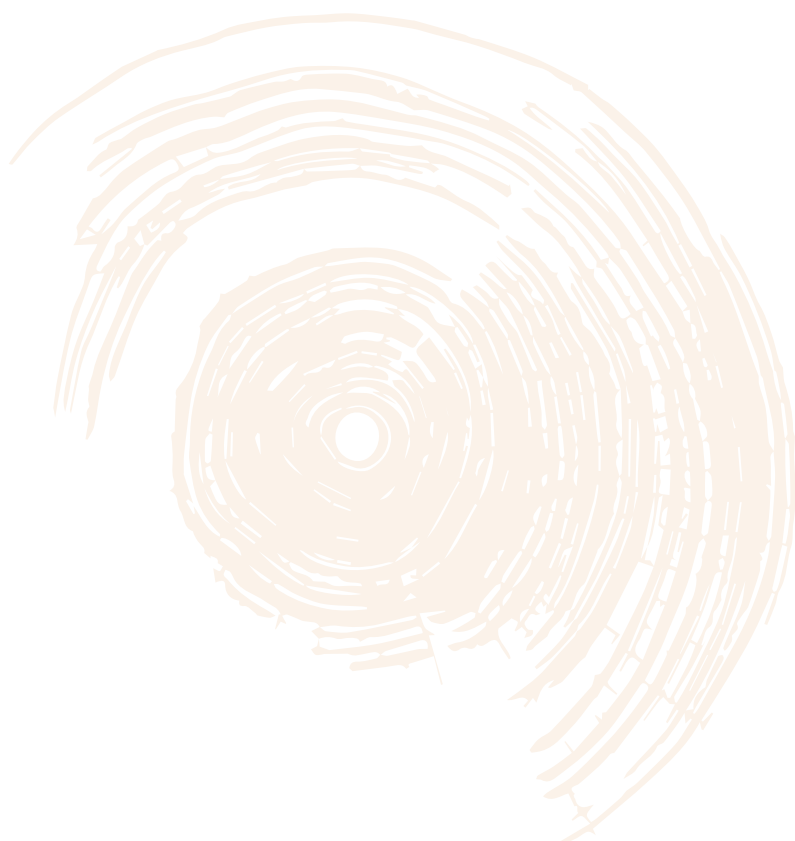


MENU



PARA COMER / TO EAT



COUVERT

Seleção de pão e manteigas
Bread and butter selection

€

5

5 MINUTOS / 5 MINUTES

Presunto Ibérico, frutos de alcaparra e bolacha salgada
Iberian cured ham, caper berries and savory cracker

€

16

Queijo local curado e tostas (v)
Cured local cheese and toasts (v)

12

Conserva de cavala de Peniche, pickles e flor de sal
Peniche-style tinned mackerel, pickles and fleur de sel

10

PARA PARTILHAR / TO SHARE

Gambas salteadas com malagueta, alho e coentros
Sautéed prawns with chilli, garlic and coriander

20

Pica-pau de lombo com pickles artesanais
Beef loin "pica-pau" with artisanal pickles

18,5

Polvo marinado com pimentos assados, alho e coentros
Marinated octopus with roasted bell peppers, garlic and coriander

17

Croquetes de carne de forno com mostarda antiga
Roasted meat croquettes with old-fashioned mustard

10,5

SOPAS / SOUPS

€

Sopa de Peixe Praia D'El Rey 12,5
Praia D'El Rey Fish Soup

Creme de Legumes (ve) 9,5
Creamy Vegetable Soup (ve)

SALADAS / SALADS

Salada César com Lagosta / *Lobster Caesar Salad* 34,5
Lagosta, alface-cogolho, bacon, croutons, queijo parmesão, alcaparras fritas e molho César
Lobster, lettuce, bacon, croutons, parmesan cheese, fried capers and Caesar sauce

Salada César com Frango / *Chicken Caesar Salad* 22,5
Frango, alface-cogolho, bacon, croutons, queijo parmesão, alcaparras fritas e molho César
Chicken, lettuce, bacon, croutons, parmesan cheese, fried capers and Caesar sauce

Salada de Pastrami / *Pastrami Salad* 21
Pastrami, rúcula, uvas e mostarda em grão
Pastrami, arugula, grapes and whole grain mustard

Salada de Queijo de Cabra (v) / *Goat Cheese Salad (v)* 19
Queijo de cabra, fruta da época e amêndoa
Goat cheese, seasonal fruit and almonds

Salada César Clássica / *Classic Caesar Salad* 18
Alface-cogolho, bacon, croutons, queijo parmesão, alcaparras fritas e molho César
Lettuce, bacon, croutons, parmesan cheese, fried capers and Caesar sauce

SANDUÍCHES / SANDWICHES

€

Todos servidos com maionese de alho e batata frita.
All served with garlic mayonnaise and french fries.

Prego do Lombo Praia D'El Rey / *Praia D'El Rey Beef Tenderloin Sandwich*

25

Pão de água, prego do lombo, manteiga noisette de alho e louro
Water bread, beef tenderloin, garlic and bay leaf noisette butter

Sanduíche Pastrami / *Pastrami Sandwich*

21

Pastrami, pepino em conserva, horseradish e cebola roxa
Pastrami sandwich, pickled cucumber, horseradish and red onion

Sanduíche Club / *Club Sandwich*

20

Frango, ovo, bacon, alface e maionese
Chicken, egg, bacon, lettuce and mayonnaise

HAMBÚRGUERES / BURGERS

Todos servidos com maionese de alho e batata frita.
All served with garlic mayonnaise and french fries.

Marriott

24

Bacon, cheddar, alface, cebola roxa, tomate e cornichon
Bacon, cheddar, lettuce, red onion, tomato and cornichon

Vegetariano (v) / *Vegetarian (v)*

18,5

Alface, cebola roxa, tomate, cornichon, maionese e cebola frita
Lettuce, onion, tomato, cornichon, mayonnaise and crispy onions

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

€

Lombo à Portuguesa / Portuguese-style Beef Tenderloin

37,5

Presunto duroc, molho à portuguesa, alho, ovo e batatas à rodela

Cured ham, portuguese sauce, garlic, egg and sliced fries

Polvo Grelhado / Grilled Octopus

33

Polvo grelhado, batata-doce, feijão verde e crispy chilli oil

Grilled octopus, sweet potato, green beans and crispy chilli oil

Peixe da Lota / Daily Catch Fish

31

Arroz de coentros e limão

Coriander and lemon rice

Franguinho Piri-Piri / Piri-Piri Chicken

25,5

Batata frita e salada de tomate

French fries and tomato salad

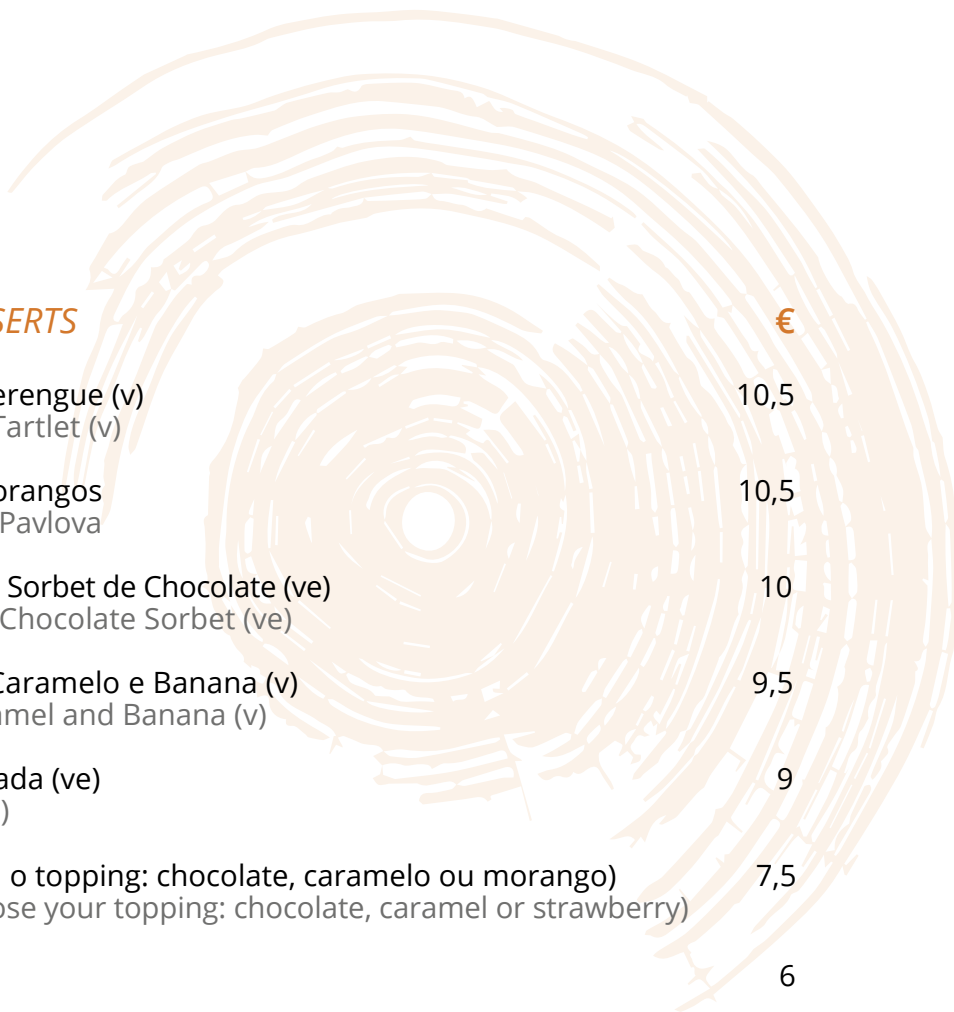
Rigatoni Fresco (v) / Fresh Rigatoni (v)

19

Tomate cereja, alho, manjerição e pangrattato

Cherry tomato, garlic, basil and pangrattato

SOBREMESAS / DESSERTS



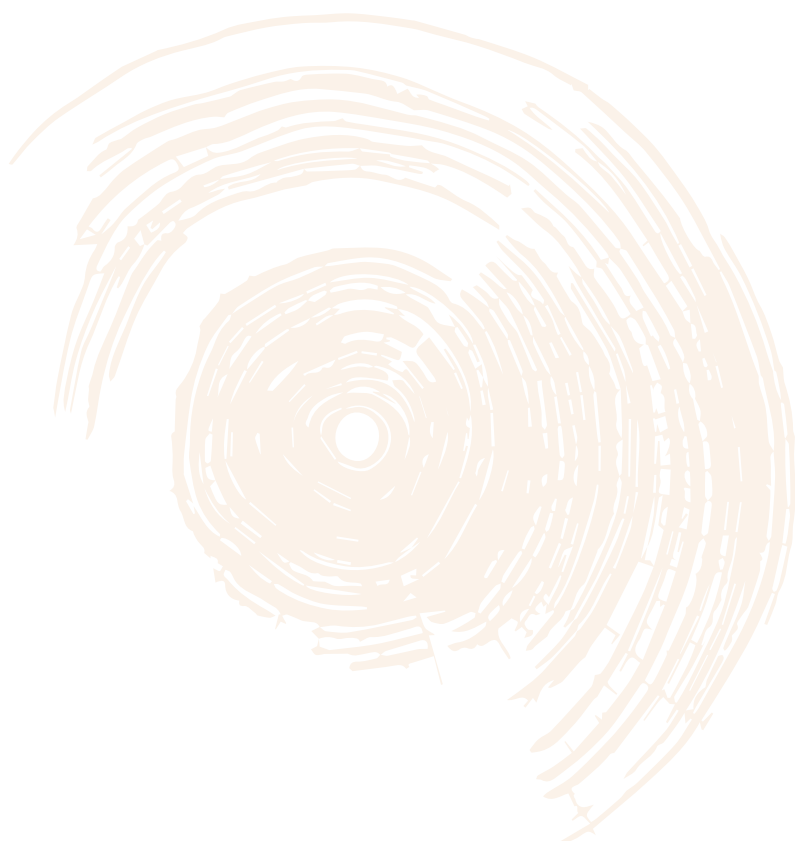
	€
Tartelete de Limão e Merengue (v) Lemon and Merengue Tartlet (v)	10,5
Pavlova de Matcha e Morangos Strawberry and Matcha Pavlova	10,5
Mousse de Framboesa e Sorbet de Chocolate (ve) Raspberry Mousse and Chocolate Sorbet (ve)	10
Mousse de Chocolate, Caramelo e Banana (v) Chocolate Mousse, Caramel and Banana (v)	9,5
Seleção de Fruta Laminada (ve) Sliced Fruit Selection (ve)	9
Gelado Sundae (escolha o topping: chocolate, caramelo ou morango) Sundae Ice Cream (Choose your topping: chocolate, caramel or strawberry)	7,5
Gelados Fini Fini Ice Cream	6

ve - vegan | **v** - vegetariano / vegetarian

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços em Euros com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Prices in Euros with VAT included. Complaints book available.

PARA BEBER / *TO DRINK*



PARA BEBER / TO DRINK

€

Cocktails de Assinatura / Signature Cocktails

18

Golden Coast

Aromas florais e cítricos equilibrados com espumante efervescente, finalizados com um toque de glamour (vodka Grey Goose, St. Germain, hortelã, espumante, soda).

Floral and citrus aromas balanced with lively sparkling wine, finished with a touch of glamour (Grey Goose vodka, St. Germain, mint, sparkling wine, soda).



Agave Mist

Um equilíbrio harmonioso entre o agave e o limão, suavizado pelo aroma do pepino. Leve, fresco e envolto numa névoa sedutora (Tequila Cazadores reposado, sumo de limão, Triple sec, pepino, xarope de agave).

A harmonious balance between agave and lime, softened by the aroma of cucumber. Light, fresh, and wrapped in a seductive mist (Cazadores reposado tequila, lemon juice, triple sec, cucumber, agave syrup).

Tugoni

Versão portuguesa do Negroni, equilibrada e aromática, com um subtil toque fumado (Gin Lisboa, Bitter King, Porto Rozés ruby).

A Portuguese version of the Negroni, balanced and aromatic, with a subtle smoky touch



Pineapple Caribe

Refrescante e vibrante, com aromas tropicais que evocam a brisa das Caraíbas, perfeito para o nosso paraíso à beira-mar (Rum Plantation ananás, maracujá, hortelã, sumo de limão)

Refreshing and vibrant, with tropical aromas that evoke the Caribbean breeze, perfect for our seaside paradise (Pineapple Plantation rum, passion fruit, mint, lemon juice)

PARA BEBER / TO DRINK

€

Cocktails de Assinatura / Signature Cocktails

18

Lisbon Blossom

Elegante e perfumado, combina a frescura do manjeriço com notas florais de sabugueiro e um delicado toque cítrico (Gin Lisboa, St. Germain, sumo de limão, manjeriço).

Elegant and fragrant, combining the freshness of basil with floral elderflower notes and a delicate touch of citrus (Lisboa gin, St. Germain, lemon juice, basil).



Caramel Cherry Twist

Ginja intensa, gin aromático e o contraste inesperado do caramelo salgado. Um twist agri-doce com um final especiado (ginja Mariquinhas Selected Harvest, gin Lisboa, caramelo salgado, sumo de limão, Angostura Bitter)

Intense ginja, aromatic gin, and the unexpected contrast of salted caramel. A bittersweet twist with a spicy finish (selected Harvest Mariquinhas Cherry Liquor, Lisboa gin, salted caramel,

Cinnamon & Oak

Um blend aromático de whisky, canela e avelã, finalizado com um elegante toque de fumo (Whisky Dewar's Portuguese smooth, Frangélico, canela, sumo de limão, Angostura Bitter)

An aromatic blend of whisky, cinnamon, and hazelnut, finished with an elegant touch of smoke (Dewar's Portuguese Smooth whisky, Frangélico, cinnamon, lemon juice, Angostura Bitter)



XO by the Sea

A riqueza da Lourinhã XO encontra o frescor cítrico e a serenidade azul do mar (aguardente XO da Lourinhã, Triple Sec, sumo de limão, Blue Curaçao, Angostura Bitter)

The richness of Lourinhã XO meets citrus freshness and the serene blue of the sea (XO Lourinhã brandy, Triple Sec, lemon juice, Blue Curaçao, Angostura Bitter)

Cocktails Clássicos / Classic Cocktails

15

Se preferir um cocktail clássico, é só pedir ao bartender

If you prefer a classic cocktail, please ask the waiter

PARA BEBER / TO DRINK

€

Spritz

15

Aperol Spritz

Aperol, espumante, soda

Aperol, sparkling wine, soda

Martini Bianco Spritz

Martini Bianco, espumante, soda

Martini Bianco, sparkling wine, soda

Hugo Spritz

St. Germain, espumante, soda, hortelã

St. Germain, sparkling wine, soda, mint

Limoncello Spritz

Limoncello, espumante, soda

Limoncello, sparkling wine, soda

Sicilian Spritz

Grey Goose, limoncello, sumo de limão, Sicilian lemonade

Grey Goose, limoncello, lemon juice, Sicilian lemonade

Passion Spritz

Maracujá, licor de maracujá, espumante, soda

Passion fruit, Passoa, sparkling wine, soda

Spritz 0% Alcohol

15

Peach Spritz

Martini Floreale, sumo de pêssago, soda

Martini Floreale, peach juice, soda

Sunset Spritz

Martini Vibrante, sumo de laranja, soda de toranja

Martini Vibrante, orange juice, grapefruit soda

Ginger Spritz

Martini Floreale, ginger beer

PARA BEBER / TO DRINK

€

Mocktails

12,5

Minty Breeze (Virgin Mojito)

Martini Floreale, hortelã, sumo de limão, soda de limão

Martini Floreale, fresh mint, lemon juice, lemon soda

Ocean Colada (Virgin Pina Colada)

Blue Curaçao, puré de côco, sumo de ananás

Blue Curaçao, coconut purée, pineapple juice

Passion Cliffs

Maracujá, sumo de laranja, sumo de ananás, sumo de pêra, sumo de pêssego

Passion fruit, orange juice, pineapple juice, pear juice, peach juice

Lemon Sour (Virgin Whisky Sour)

Cape malt, sumo de limão, xarope de açúcar

Cape malt, lemon juice, sugar syrup

Grapefruit Spark (Virgin Paloma)

Martini Vibrante, sumo de limão, soda de toranja

Martini Vibrante, lemon juice, grapefruit soda

Virgin Gin Fizz

Cape Citrus, sumo de limão, xarope de açúcar

Cape Citrus, lemon juice, sugar syrup

Virgin Mule

Martini Vibrante, sumo de limão, maracujá, ginger beer

Martini Vibrante, lemon juice, passion fruit, ginger beer

Zero Tai (Virgin Mai Tai)

Cape Spice, limão, ananás

Cape Spice, lemon juice, pineapple

Caramel Storm

Cape Malt, caramelo salgado

Cape Malt, salted caramel

PARA BEBER / TO DRINK

		€
Champagne	15 cl	75 cl
Cristal by Louis Roederer (França / France)		675
Dom Perignon (França / France)		495
Ruinart Blanc de Blancs (França / France)		175
Vranken Demoiselle Rosé, Brut (França / France)		120
Pommery, Brut (França / France)	20	96,5

Espumante / Sparkling Wine

	15 cl	75 cl
Murganheira Vintage, Brut, Pinot Noir (Távora-Varosa)		80
Berbereta Reserva Brut Nature Rosé, Pinot Noir (Lisboa)		55
Berbereta Reserva Brut Nature, Arinto & Chardonnay (Lisboa)		55
Quinta do Rol Blanc de Blancs Grande Reserva, Chardonnay (Lisboa)		52
Quinta do Boiçã Reserva Brut, Arinto (Lisboa, DOC Bucelas)	12	48,5
Murganheira Reserva Brut, Malvasia Fina, Cerceal & Gouveio Real (Távora-Varosa)		45

Vinhos Rosé / Rose Wine

		150 cl
La Chapelle Gordonne, Grenache, Syrah & Cinsault MAGNUM (França, Provence)		110
	15 cl	75 cl
Whispering Angel, Grenache, Rolle, Syrah, Cinsault & Tibouren (França, Provence)		60
La Chapelle Gordonne, Grenache, Syrah & Cinsault (França, Provence)		55
Quinta Nova, Tinta Roriz & Touriga Franca (Douro)		46
Crasto, Touriga Nacional & Tinta Roriz (Douro)	11	40
Bacalhã "Vinha dos Frades", Moscatel Roxo (Península de Setúbal)		38
Diário da Quinta, Tinta Roriz & Touriga Franca (Lisboa)	9	34

PARA BEBER / TO DRINK

€

Vinho Branco / White Wine

150 cl

Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Chardonnay, Arinto & Vital MAGNUM (Lisboa, DOC Óbidos)	146
Terras do Grifo "Essência", Rabigato & Malvasia Fina MAGNUM (Douro)	96
Almanua, Maria Gomes, Arinto & Alvarinho MAGNUM (Vinhos Verdes)	77

15 cl 75 cl

Quinta do Gradil "Maria do Carmo", Sémillon & Alvarinho (Lisboa)	120	
Guru, Códaga de Larinho, Viosinho, Rabigato & Gouveio (Douro)	96	
Quinta de San Michel, Malvasia & Arinto (Lisboa, Janas)	90	
Quinta dos Abibes, Bical (Bairrada)	85	
Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Chardonnay, Arinto & Vital (Lisboa, DOC Óbidos)	73	
LV Reserva, Arinto & Verdelho (Alentejo)	68,5	
Quinta dos Abibes, Sauvignon Blanc (Bairrada)	13	47
Vila Nova, Alvarinho (Vinhos Verdes)	11	40
Almanua, Maria Gomes, Arinto & Alvarinho (Vinhos Verdes)		38,5
LV, Arinto, Verdelho & Sauvignon Blanc (Alentejo)	10	38
Casa Santos Lima, Chardonnay (Lisboa)	9	34
Planalto, Viosinho blend (Douro)	7,5	32

PARA BEBER / TO DRINK

€

Vinho Tinto / Red Wine

150 cl

Quinta do Crasto Reserva, Vinhas Velhas MAGNUM (Douro)	196
Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Castelão, Aragonez & Touriga Nacional MAGNUM (Lisboa, DOC Óbidos)	154
Quinta da Sequeira Reserva, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela & Tinta Barroca MAGNUM (Douro)	94

15 cl 75 cl

Chryseia, Touriga Franca, & Touriga Nacional (Douro)	165
Monte das Herdades, Malbec (Alentejo)	150
Quinta do Crasto Reserva, Vinhas Velhas (Douro)	98
Quinta das Cerejeiras Grande Reserva, Castelão, Aragonez & Touriga Nacional (Lisboa, DOC Óbidos)	77
LV, Reserva, Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional & Alicante Bouschet (Alentejo)	68,5
Quinta dos Abibes Reserva, Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon (Bairrada)	49
Monte da Peceguina, Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah & Touriga Franca (Alentejo)	45
Quinta Nova, Unoaked, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz & Tinto Cão (Douro)	12,5 42,5
Taboadella, Tinta Roriz, Jaen, Tinta Pinheira & Alfrocheiro (Dão)	10 40
LV, Syrah, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional & Alicante Bouschet (Alentejo)	10 39,5
Quinta do Gradil, Tannat & Touriga Nacional (Lisboa)	9 34
Quinta Vale de Fornos Reserva, Cabernet Sauvignon (Tejo)	7,5 32

PARA BEBER / TO DRINK

€

Aperitivos / Aperitifs

5 cl

Moscatel de Favaio 1999	15
Moscatel Roxo Bacalhôa 10 anos / years	12
Campari	11
Martini (Rosso, Dry, Bianco, Fiero)	8,5

Gin

5 cl

Monkey 47 (Alemanha / Germany)	18
Nikka (Japão / Japan)	16
Adamvs (Portugal)	16
Alarve Gin (Algarve, Portugal)	15
InSeparable (Portugal)	15
ContraMestre (Lourinhã, Portugal)	15
Gin Lovers (Portugal)	14,5
Sharish (Portugal)	14,5
Hendrick's (Escócia / Scotland)	14
Lisboa Gin (Portugal)	13,5
Gin Lovers Pink (Portugal)	13,5
Bombay Sapphire (Inglaterra / England)	13
Tanqueray 00° Alcohol (Inglaterra / England)	12,5
Tanqueray (Inglaterra / England)	12
Bombay Original (Inglaterra / England)	11,5
Água Tônica Premium / Premium Tonic Water	+1,5

Vodka

5 cl

Grey Goose ALTIUS (França / France)	22
Belvedere (Polónia / Poland)	15
Grey Goose (França / France)	14,5
Tito's Handmade (América / USA)	13,5
Absolut (Suécia / Sweden)	12,5
Eristoff (Geórgia / Georgia)	11,5

PARA BEBER / TO DRINK

€

Tequila

5 cl

Patron EL ALTO	30
Clase Azul Reposado	28
Patron EL CIELO	25
Patrón Añejo	20
Patrón Reposado	19
Patrón XO Café	19
Patrón Silver	18
Cazadores Reposado	13
Cazadores Silver	12

Rum

5 cl

Plantation 20 aniv. / anniversary (Caraíbas / Caribbean)	20
Rum Santa Teresa 1796 (Venezuela)	16
Canerock (Jamaica)	15
Havana 7 anos / years (Cuba)	14,5
Plantation de Ananás / Pineapple (Caraíbas / Caribbean)	14
Plantation Original Dark (Caraíbas / Caribbean)	13
Bacardi Carta Blanca (Porto Rico)	11,5

Irish / Scotch Whisky

5 cl

Jameson / Bushmills	11
J. Walker Red Label	10
Famous Grouse	9,5
Ballantines	9,5

PARA BEBER / TO DRINK

€

Old Scotch Whisky

5 cl

J. Walker Blue Label	35
Deward's 21 anos / years	25
J. Walker Black Label 12 anos / years	13
Dewar's 12 anos / years	12,5

Malt Whisky

5 cl

Macallan Single Malt Sherry Oak 18 anos / years	59
Woodwork Single Malt Cask N°3 Portuguese	25
Lagavulin 16 anos / years	23
Glenfiddich 18 anos / years	21
Caol Ila 12 anos / years	21
Macallan Double Cask 12 anos / years	20
Glenfiddich 15 anos / years	18
Yamazakura (Japão / Japan)	18
Glenrothes	17,5
Nikka Coffee Grain (Japão / Japan)	17
Nikka from the Barrel (Japão / Japan)	16
Glenfiddich 12 anos / years	15
Monkey Shoulder	14,5
Cardhu	14

American Whisky

5 cl

Woodford Reserve Wheat	17
Makers Mark N°46 French Oaked	15
Bulleit Bourbon	13
Bulleit Rye	13
Jack Daniel's, Jim Beam	11,5

PARA BEBER / TO DRINK

€

Cognac, Armagnac & Calvados

5 cl

Remy Martin XO	42
Armagnac	18
Remy Martin VSOP	17
Martell VS	15
Calvados	12,5

Aguardentes Portuguesas & Grappa / Portuguese Brandies & Grappa

5 cl

Aliança XO 40 anos / years	28
Quinta do Rol XO 21 anos / years	23
Aliança XO 20 anos / years	18
Alarve	16
Aguardente DOC Lourinhã XO	15
Adega Velha	12
Pisco Espírito de Los Andes	12
CRF	11
Medronho Arbun	9,5
Bagaceira	9
Grappa Cabernet Negroni	9

Amargos / Bitters

2 cl

Jägermeister	9
Fernet Branca	7,5
Ricard	7,5

PARA BEBER / TO DRINK

€

Vinhos Licorosos / Fortified Wines

6 cl

75 cl

Porto Crasto Colheita 2005	16	160
Porto 20 anos / years	15	150
Porto Vintage	14	140
Porto LBV	13	130
Porto 10 anos / years	12	120
Porto Branco / White	8	80
Porto Extra Seco / Extra Dry White	8	80
Porto Tawny	8	80
Porto Ruby	8	80
Madeira Doce / Sweet	8	80
Madeira Seco / Dry	8	80
Tio Pepe	8	80

Licores Portugueses / Portuguese Licors

5 cl

Ginja D'Óbidos Vila das Rainhas Reserva	12
Ginja Mariquinhas Selected Harvest	11
Amarguinha	8
Licor Beirão	8
Ginja D'Óbidos	8

Licores Internacionais / International Licors

5 cl

Amaretto	9
Bailey's	9
Benedictine	9
Cointreau	9
Drambuie	9
Frangélico	9
GrandMarnier	9
Limoncello	9
Kahlua	9
Sambuca	9
St Germain	9

PARA BEBER / TO DRINK

€

Cerveja de Pressão / Draft Beer

30 cl 50 cl

Carlsberg	6,5	8,5
Super Bock	6	8

Cerveja de Garrafa / Bottle Beer

Erdinger 50 cl (Alemanha / Germany)	9,5
Guinness 44 cl Lata / Can (Irlanda / Ireland)	9
Guinness 44 cl Sem Álcool Lata / Can Alcohol Free (Irlanda / Ireland)	9
Super Bock Abadia 33 cl	6,5
Super Bock Sem Glúten / Gluten free 33 cl	6,5
Sidra 33 cl	6,5
Super Bock Stout 33 cl	6
Super Bock Sem Álcool / Alcohol free 33 cl	6
Super Bock 33cl	5,5

Refrigerantes e Sumos / Soft Drinks and Juices

Sumo de Laranja Natural / Freshly Squeezed Orange Juice 30 cl	6,8
Refrigerantes / Soft Drinks	6
Néctar de Fruta / Fruit Juices 30 cl	5,6

Águas Minerais / Mineral Waters

Água com Gás / Sparkling Water 75 cl	6,5
Água sem Gás / Still Water 75 cl	5,5
Água com Gás / Sparkling Water 25 cl	4,5
Água sem Gás / Still Water 37,5 cl	4

PARA BEBER / TO DRINK

€

Bebidas Quentes / Hot Drinks

Chocolate Quente / Hot Chocolate	6,5
Seleção de Chás ou Infusões / Tea Selection	6
Latte Macchiato	6
Café com Natas / Coffee with Cream	6
Café Duplo / Double Espresso	6
Cappuccino	5,5
Café com Leite / Coffee with Milk	5
Café Espresso / Espresso Coffee	3,6
Descafeinado / Decaffeinated Coffee	3,6

Hot Cocktails

15

Irish Coffee

Whiskey Jameson, açúcar louro, café, natas
Jameson whiskey, brown sugar, coffee, cream

Óbidos Coffee

Ginja Mariquinhas, açúcar louro, café, natas
"Mariquinhas" cherry liqueur, brown sugar, coffee, cream

French Coffee

Martell VS, açúcar louro, café, natas
Martell VS, brown sugar, coffee, cream

Algarve Coffee

Amarguinha, açúcar louro, café, natas
Almond liqueur "amarguinha", brown sugar, coffee, cream

PARA BEBER / TO DRINK

€

Smoothies

12,5

Tropical Tango

Manga, melão, ananás, kiwi / *mango, melon, pineapple, kiwi*

Tropical Twist

Papaia, manga, ananás / *papaya, mango, pineapple*

Xtra Energy

Morango, banana / *strawberry, banana*

Beet n Blend

Beterraba, banana, framboesa / *beetroot, banana, raspberry*

Smoothies Detox

12,5

Mighty Green

Maçã, pera, kiwi, abacate, hortelã / *apple, pear, kiwi, avocado, mint*

Carrot Passion

Cenoura, ananás, papaia, maracujá / *carrot, pineapple, papaya, passion fruit*

Milkshakes

12,5

Original café gelado / Iced Coffee Original

Baunilha / *Vanilla*

Morango / *Strawberry*

Chocolate

Se tiver algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor alerte o seu empregado de mesa antes de fazer o seu pedido. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Preços em Euros com IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. No dish, food or drink, including couvert can be charged if not requested or unused by the client. Prices in Euros with VAT included. Complaints book available.

