



PICAR

CESTO DE PÃO	2.51
Pão caseiro fatiado	
AZEITONAS ✓	2.80
Mistura mediterrânea	
CROQUETE DE “FARRAPO” (un.)	3.54
Servido com mostarda doce	
BATATAS DOCES FRITAS ✓	6.95
Acompanhadas de maionese de ervas	
BATATAS FRITAS CASEIRAS ✓	5.44
Acompanhadas de maionese de ervas	
CHOURIÇO ASSADO	9.75
Acompanhada de pão de água	
PIMENTOS PADRÓN ✓	8.29
Salteados em azeite	
QUEIJO DE CABRA	5.97
Servido com mel e nozes	
TIBORNA DE BIQUEIRÃO	9.30
Pão de água torrado com biqueirão, cebola roxa e coentros	
TIBORNA DE COGUMELOS ✓	9.05
Servida em pão de água torrado com queijo de seia	
TIBORNA DE PERNIL & QUEIJO SEIA	9.95
Pernil cozinhado em lume brando e queijo de seia	
TRILOGIA DE TIBORNAS	23.09
Tiborna de pernil, cogumelos e biqueirão	

SUGESTÃO

OVOS ROTOS	12.82
Servidos com batatas fritas e presunto	
GAMBA “À LA GUILLO” ✂	16.35
Gamba flambeada com bourbon, azeite, manteiga de ervas caseira e sementes de malagueta	
SECRETOS DE COENTRADA	16.75
Grelhados envolvidos em azeite, coentros e alho servidos com batata frita caseira	
POLVO DA RIA	22.75
Com puré de batata doce, azeite, alho, coentros e polvilhado com pimentão doce	
CEVICHE DO APERITIVO	17.92
Servido com sumo de citrinos, manga, cebola roxa e salicórnia	
MX ✂ FAO	16.36
Tiras de frango e pimentos salteados, servidos numa tortilha com coentros, rabanete e maionese de ervas, acompanhado de nachos	
ATUM NA CAÇAROLA	22.75
Servido com tomate fresco, pimentos e cebola, com batata frita caseira	
PICANHA “GRAIN FED” NA TÁBUA	24.50
Servida com ananás grelhado e batata frita caseira	

Aperitivo

apetite de viver

PARTILHAR

CAMARÃO CROCANTE	12.68
Acompanhado de sweet chili	
CALAMARES	9.94
Servidos com maionese de alho	
FOLHADO DE QUEIJO	13.95
Servido com mel, nozes e salada verde	
VEGETAIS GRELHADOS ✓	12.94
Vegetais da época grelhados com azeite de ervas e alho	
COGUMELOS SELVAGENS	12.94
Salteados em azeite, alho, manteiga de ervas e vinho branco	
FRANGO THAI	16.55
Salteado com amêndoas do Algarve, com molho de soja e mel	
FRANGO TERIYAKI ✂	16.90
Asas de frango fritas com molho teriyaki, sementes de sésamo e cebolete servido com batatas fritas caseiras	
PICA-PAU DE ATUM	19.95
Servido com cogumelos, pickles e coentros, acompanhado com batata frita caseira	
CACHAÇO DE PORCO PRETO	18.87
Com tomate cherry, pimentos padron e chouriço, servido com batata frita caseira	
CRISPY & SHARE	23.50
Asas de frango, calamares, camarões crocantes e aros de cebola, acompanhado de molho agri-doce e maionese de alho	
TÁBUA DE QUEIJOS & ENCHIDOS	23.50
Queijos: Seia, São Miguel e Cabra. Enchidos: Salpicão, paio e presunto, acompanhado de compota de frutos vermelhos, tostas e pão caseiro	

DELICIAR

OREO E FRAMBOESA	5.66
Pannacota de frutos vermelhos servida com crumble de bolacha Oreo ™	
MOUSSE DE NUTELLA	6.15
Servida com Kinder Bueno ™	
CHURROS DE ALFARROBA	6.50
Servidos com doce de ovos	
DELICIA DE MANGA E MARACUJÁ	5.66
servida com maracujá fresco e manjerição	
PIJAMA	16.50
Mix de 3 sobremesas	

POPULARES

SPRITZ	
PORTO TÓNICO	7.50
NEGRONI SBAGLIATO	8.50
APEROL SPRITZ	8.50
OLD CUBAN	8.50
STRAWBERRY SPRITZ	8.50
PEACH SPRITZ	8.50
APPLE TOUCH	9.50
SHARING FLOWERS (1L.)	27.5
EXPERIMENTA	
MOJITO	8.50
CAIPIRINHA	7.50
MOSCOW MULE	8.50
PISCO SOUR	9.50
PALOMA	8.50
EXPRESSO MARTINI	8.50
MARGARITA	7.50
PORNSTAR MARTINI	8.50
MOCKTAILS	6.00
Morango, maracujá, ananás ou limão	
SANGRIA	
JARRO (2L.)	29.5
“BARRIL” DE VIDRO (5L.)	49.5

APERITIVO HOUR

18H - 20H

SPRITZER + TIBORNA = 9.50



VINHOS

BRANCO	
QSS “RARE”	4.00 18.5
TIAGO CABAÇO “.COM”	4.50 19.0
DUORUM “TONS”	4.50 19.0
ALMA FARENSE	19.0
BACALHÔA “CATARINA”	19.0
RIBEIRO SANTO “COLHEITA”	21.0
SYMINGTON “ALTANO”	19.0
QTA DOS CAPINHAS “ANTÃO VAZ”	21.5
VALLADO	24.5
MONTE DA PECEGUINA	26.5
VERDE	
ESPORÃO “BICO AMARELO”	4.00 18.5
QSS “RARE”	19.0
SOALHEIRO “ALLO”	23.5
ROSÉ	
MATEUS ROSÉ “DRY”	4.00 18.5
DUORUM “TONS”	4.50 19.0
FLORBELA	21.0
TINTO	
QSS “RARE”	4.00 18.5
TIAGO CABAÇO “.COM”	4.50 19.0
SYMINGTON “BOM MALANDRO”	4.50 19.0
TRINCA BOLOTAS	21.5
ARVAD “UCA VIOLINISTA”	21.5
C. FERREIRINHA “PAPA FIGOS”	21.5
MEDUSA	23.0
MERLOT “25 HORAS”	24.0
MONTE DA PECEGUINA	26.5
GROUS “EDIÇÃO ESPECIAL”	26.5
QUINTA DO CRASTO	27.5
BOLHAS	
LODO “BRUTO”	4.50 19.0
MATEUS ROSÉ “SPARKLING”	19.5
ARMANI “PROSECCO”	25.0
LAURENT PERRIER “CHAMPAGNE”	75.0





APPETIZERS ENTRANTES

SLICED HOMEMADE BREAD Pan casero en rebanadas	2.51
OLIVES ✓ Aceitunas	2.80
“FARRAPO” CROQUETTE” (un.) Croqueta “Farrapo”	3.54
SWEET POTATO FRIES ✓ Patatas fritas de boniato	6.95
HOMEMADE FRENCH FRIES ✓ Patatas fritas caseras	5.44
GRILLED CHORIZO Chorizo a la parrilla	9.75
PADRÓN PEPPERS ✓ Pimientos Padrón	8.29
GOAT'S CHEESE Queso de cabra	5.97
ANCHOVY TIBORNA Anchoa Tiborna	9.30
WILD MUSHROOM TIBORNA ✓ Tiborna de setas silvestres	9.05
PORK SHANK & SEIA CHEESE TIBORNA Codillo de cerdo y queso Seia Tiborna	9.95
TIBORNA TRIO Trío Tiborna	23.09

SUGGESTION SUGERENCIA

“BROKEN” EGGS Huevos rotos	12.82
GARLIC PRAWNS Gambas al ajillo	16.35
GRILLED PORK WITH CORIANDER SAUCE Cerdo a la parrilla con salsa de cilantro	16.75
OCTOPUS FROM “RIA FORMOSA” Pulpo de “Ria formosa”	22.75
APERITIVO’S CEVICHE El ceviche del APERITIVO	17.92
CHICKEN & PEPPER TORTILLA WRAP Wrap de tortilla con pollo y pimientos	16.36
TUNA IN A CASSEROLE Atún al horno	22.75
“GRAIN-FED” PICANHA ON A BOARD Picanha “alimentada con grano” en una tabla	24.50

Aperitivo

apetite de vivre

TO SHARE PARA COMPARTIR

CRISPY PRAWNS Gambas crujientes	12.68
FRIED CALAMARI Calamares fritos	9.94
CHEESE PUFF PASTRY Hojaldre de queso	13.95
GRILLED SEASONAL VEGETABLES ✓ Verduras de temporada a la parrilla	12.94
WILD MUSHROOMS Setas silvestres	12.94
THAI-STYLE CHICKEN Pollo al estilo tailandés	16.55
TERIYAKI CHICKEN ✂ Pollo teriyaki	16.90
TUNA “PICA-PAU” “Pica-Pau” de Atún	19.95
BERIAN BLACK PORK NECK Cuello de cerdo negro de Beria	18.87
CRISPY & SHARE Crujiente y para compartir	23.50
CHEESE & CURED MEAT BOARD Bandeja de quesos y embutidos	23.50

DELIGHT DELICIA

OREO & RASPBERR PANNA COTTA Panna cotta de Oreo y frambuesa	5.66
NUTELLA WITH KINDER BUENO MOUSSE Mousse de Nutella con Kinder Bueno	6.15
CAROB CHURROS WITH EGG CUSTARD Churros de algarroba con crema pastelera	6.50
MANGO & PASSION FRUIT MOUSSE Mousse de mango y maracuyá	5.66
DESSERT SELECTION Selección de postres	16.50

POPULAR

SPRITZ

PORTO TÓNICO	7.50
NEGRONI SBAGLIATO	8.50
APEROL SPRITZ	8.50
OLD CUBAN	8.50
STRAWBERRY SPRITZ	8.50
PEACH SPRITZ	8.50
APPLE TOUCH	9.50
SHARING FLOWERS (1L.)	27.5

MUST TRY | NO TE LO PUEDES PERDER

MOJITO	8.50
CAIPIRINHA	7.50
MOSCOW MULE	8.50
PISCO SOUR	9.50
PALOMA	8.50
EXPRESSO MARTINI	8.50
MARGARITA	7.50
PORNSTAR MARTINI	8.50
MOCKTAILS Strawberry, Passion fruit Pineapple or Lemon	6.00
Fresa, maracuyá, piña o limón	

SANGRIA | SANGRÍA

JARRO (2L.)	29.5
“BARRIL” (5L.)	49.5

APERITIVO HOUR 18H - 20H

SPRITZER + TIBORNA = 9.50



WINES

WHITE | BLANCO

QSS “RARE”	4.00	18.5
TIAGO CABAÇO “.COM”	4.50	19.0
DUORUM “TONS”	4.50	19.0
ALMA FARENSE		19.0
BACALHÔA “CATARINA”		19.0
RIBEIRO SANTO “COLHEITA”		21.0
SYMINGTON “ALTANO”		19.0
QTA DOS CAPINHAS “ANTÃO VAZ”		21.5
VALLADO		24.5
MONTE DA PECEGUINA		26.5

GREEN | VERDE

ESPORÃO “BICO AMARELO”	4.00	18.5
QSS “RARE”		19.0
SOALHEIRO “ALLO”		23.5

ROSE | ROSE

MATEUS ROSÉ “DRY”	4.00	18.5
DUORUM “TONS”	4.50	19.0
FLORBELA		21.0

RED | TINTO

QSS “RARE”	4.00	18.5
TIAGO CABAÇO “.COM”	4.50	19.0
SYMINGTON “BOM MALANDRO”	4.50	19.0
TRINCA BOLOTAS		21.5
ARVAD “UCA VIOLINISTA”		21.5
C. FERREIRINHA PAPA FIGOS		21.5
MEDUSA		23.0
MERLOT “25 HORAS”		24.0
MONTE DA PECEGUINA		26.5
GROUS “EDIÇÃO ESPECIAL”		26.5
QUINTA DO CRASTO		27.5

SPARKLING | ESPUMOSO

LODO “BRUTO”	4.50	19.0
MATEUS ROSÉ “SPARKLING”		19.5
ARMANI “PROSECCO”		25.0
LAURENT PERRIER “CHAMPAGNE”		75.0



Prices are listed in euros. If you have any allergies, please contact the staff. All prices include VAT. This establishment has a guest complaint book.

Los precios figuran en euros. Si tienes alguna alergia, ponte en contacto con el personal. Todos los precios incluyen el IVA. Este establecimiento dispone de un libro de quejas para los huéspedes.