



Chef Andreia
Stefanato

M
E
N
U



VEGETARIANO



VEGANO



SEM
GLÚTEN

(PRATOS ELABORADOS
SEM GLÚTEN, MAS
SUJEITOS A VESTÍGIOS.)



República da
saudade

Entradas

Prefácio  	2€
pão, manteiga, pasta de azeitona e sugestão do dia	
Sopa do dia  	2.5€
Batatas Bravas 	3.5€
Moelas à Boteco Paulista	4.5€
Ardósia de enchidos assados, c/mozzarella fresca e compota da casa	6.5€

VEGETARIANO/VEGANO

Prego no prato	14.5€
seitan artesanal, batata frita e salada	
Almôndegas de grão e especiarias	15.5€
ao sugo, com penne ao alho e salada	

PARA CRIANÇAS

3-10
anos



Creme de legumes, Bifinho de frango	12€
com arroz branco, batata frita e ovo	
1 bola de gelado e água	
Bifinho de frango	8,9€
com arroz branco, batata frita e ovo	



Chef *Andreia
Stefanato*

M
E
N
U



VEGETARIANO



VEGANO



SEM
GLÚTEN

(PRATOS ELABORADOS
SEM GLÚTEN, MAS
SUJEITOS A VESTÍGIOS.)

PEIXE

Peixe do dia grelhado  16.5€
com batatas salteadas e ervas,
legumes “Yasai Itame” e sementes de sésamo

Corvina grelhada 18.5€
com risotto de coentros e amêijoa

Polvo panado 19.5€
com arroz de tomate, legumes
salteados e molho aioli

CARNE

Entrecosto em vinha d'alhos  15.5€
com arroz de carqueja e grelos

Plumas de Porco Preto 16.5€
com puré de maçã reineta
e couve roxa avinagrada

Bife Roquefort 18.5€
com batata rústica e salada

Vazia Angus ao barbecue 21.5€
com legumes salteados,
mandioca frita e milho assado

SOBREMESAS

Leite creme  3.5€
com gelado de framboesa

Tarte Tatin  4€
com gelado de nata

Cheesecake Basco  4.5€
com caramelo salgado

Copo Brigadeiro  5€
com gelado de framboesa



V
I
N
H
O
S

VINHO E ESPUMANTES A COPO

Vinho tinto e branco da casa a copo 2.5€

VINHO E ESPUMANTES DA CASA

FRISANTE	
Montarro	2.5€
ESPUMANTE BRANCO	
São João (Bairrada)	14.5€
VINHO BRANCO MADURO	
Tirone (Douro)	11.5€
VINHO TINTO MADURO	
Tirone (Douro)	11.5€
JARRO DE VINHO BRANCO	
Dom João (Beira Interior)	8.5€
JARRO DE VINHO TINTO	
Dom João (Beira Interior)	8.5€

BAIRRADA

TINTOS	
São Domingos	12.5€
São João, Lote Especial	14.5€
Ataíde Semedo	19.5€
Quinta dos Abibes	23.5€
BRANCOS	
São Domingos	12.75€
Volúpia	15.5€
Quinta dos Abibes	23.5€
ESPUMANTES BRANCOS	
São João	14.5€
Quinta dos Abibes	23.5€

DÃO

TINTOS	
Quinta de Cabriz Colheita Seleccionada	12.5€
Chão da Quinta	18.5€
Casa de Albuquerque Touriga Nacional	19.5€
Quinta da Pellada	55€
BRANCOS	
Casa de Albuquerque Encruzado	15.5€



V
I
N
H
O
S

DOURO E TRÁS-OS-MONTES

TINTOS	
Tirone	11.5€
100 Hectares Touriga Nacional 16,50	16.5€
Soque 16,50	16.5€
100 Hectares Superior 21,50	21.5€
BRANCOS	
Tirone 11,50	11.5€
100 Hectares 15,50	15.5€

ALENTEJO

TINTOS	
.Com	16.5€
Herdade do Sobroso Reserva	21.5€
BRANCOS	
Anas	13.5€
Esporão Reserva	21.5€

RIBATEJO

TINTOS	
Quinta do Gradil Tannat	19.5€
ROSÉ	
Mateus	11.5€

VERDES BRANCOS

Muralhas	11.5€
Muros Antigos Alvarinho	17.5€
Deu la Deu Alvarinho	18.5€

ESPUMANTES

Murganheira	21.75€
<i>Reserva Branco Brito</i>	21.75€
Murganheira Tinto	



Chef *Andreia
Stefanato*

M
E
N
U



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN
FREE

(DISHERS PREPARED
GLUTEN-FREE, BUT
SUBJECT TO TRACES.)



República da
audade

STARTERS

Preface  	2€
bread, butter, olive paste and suggestion of the day	
Soup of the day  	2.5€
“Patatas Bravas” 	3.5€
spanish tapas of fried potatoes, paired with a spicy tomato sauce	
Chicken Gizzards, São Paulo “Boteco” Style	4.5€
Charcuterie Slate with	6.5€
several roasted portugueses sausages, fresh mozzarella and homemade jam.	

VEGETARIAN

Seitan Steak Plate	14.5€
house-made seitan, chips and salad	
Chickpea Spiced Balls 	15.5€
in tomato sugo, with garlic penne and fresh salad	

CHILDREN’S MENU

3-10
years

Creamy vegetables soup, Chicken Steak	12€
with white rice, chips and egg 1 scoop of ice cream and water	
Chicken Steak	8,9€
with white rice, chips and egg	



Chef *Andreia
Stefanato*

M
E
N
U



VEGETARIAN



VEGAN



GLUTEN
FREE

(DISHES PREPARED
GLUTEN-FREE, BUT
SUBJECT TO TRACES.)

FISH

Grilled Fish of the day  14.5€
with herb-sautéed potatoes,
“Yasai Itame” vegetables and sesame seeds

Grilled Corvina 15.5€
with coriander risotto and clams

Breaded octopus 19.5€
with tomato rice, sautéed vegetables
and aioli sauce

MEAT

Entrecôte in garlic  15.5€
and wine marinade (“vinha d'alhos”)
with carqueja rice and sautéed turnip greens

Iberian Pork Pluma 16.5€
with reinette apple purée
and pickled red cabbage

Roquefort Steak 18.5€
with rustic potatoes and salad

Grilled Angus Sirloin Steak 21.5€
with barbecue sauce, sautéed vegetables,
fried cassava and grilled corn

DESSERTS

Creamy egg custard  3.5€
with raspberry ice cream

Tarte Tatin  4€
with cream ice cream

Basque Cheesecake  4.5€
with salted caramel

Brigadeiro Cup  5€
with raspberry ice cream



W
I
N
E
S

WINE AND SPARKLING WINE
BY THE GLASS

House red and white wine by the glass 2.5€

WINE AND SPARKLING WINE
HOUSE SELECTION

FRIZZANTE WINE	
Montarro	2.5€
SPARKLING WINE • WHITE	
São João (Bairrada)	14.5€
MATURE WHITE WINE	
Tirone (Douro)	11.5€
MATURE RED WINE	
Tirone (Douro)	11.5€
WHITE WINE JUG	
Dom João (Beira Interior)	8.5€
RED WINE JUG	
Dom João (Beira Interior)	8.5€

BAIRRADA

RED	
São Domingos	12.5€
São João, Lote Especial	14.5€
Ataíde Semedo	19.5€
Quinta dos Abibes	23.5€
WHITE	
São Domingos	12.75€
Volúpia	15.5€
Quinta dos Abibes	23.5€
SPARKLING WINE • WHITE	
São João	14.5€
Quinta dos Abibes	23.5€

DÃO

RED	
Quinta de Cabriz Colheita Seleccionada	12.5€
Chão da Quinta	18.5€
Casa de Albuquerque Touriga Nacional	19.5€
Quinta da Pellada	55€
WHITE	
Casa de Albuquerque Encruzado	15.5€



V
I
N
H
O
S

DOURO E TRÁS-OS-MONTES

RED	
Tirone	11.5€
100 Hectares Touriga Nacional 16,50	16.5€
Soque 16,50	16.5€
100 Hectares Superior 21,50	21.5€
WHITE	
Tirone 11,50	11.5€
100 Hectares 15,50	15.5€

ALENTEJO

RED	
.Com	16.5€
Herdade do Sobroso Reserva	21.5€
WHITE	
Anas	13.5€
Esporão Reserva	21.5€

RIBATEJO

RED	
Quinta do Gradil Tannat	19.5€
ROSE	
Mateus	11.5€

WHITE VINHO VERDE

Muralhas	11.5€
Muros Antigos Alvarinho	17.5€
Deu la Deu Alvarinho	18.5€

ESPUMANTES

Murganheira	21.75€
Reserva Branco Brito	21.75€
Murganheira Tinto	