



MERCADO DA VILA
MERCADO DA VILA



Mercado do Peixe e Posto da Guarda Fiscal - anos 20.
Foto: Jácome Pacheco Toste.



HISTÓRIA DO ESPAÇO

Há mais de 100 anos nascia este Mercado — popularmente conhecido como Barracão de Peixe — com o propósito de melhor servir o povo de Vila Franca do Campo, garantindo a frescura e a qualidade do peixe a que tinham acesso. Passado já este século, as paredes que outrora abafavam os ecos de vendilhões que anunciam o seu peixe, hoje testemunham a evolução dos tempos e recebem um novo conceito, com um objetivo comum e centenário: continuar a servir as gentes desta terra e aqueles que nos visitam.

De acordo com Urbano de Mendonça Dias, na sua obra **A Vila — Publicação Histórica de Vila Franca do Campo VOL. III*, “(...) está situado o Mercado de Peixe, construído em 1903, de 29 metros e oito centímetros de comprimento e 9 metros de largura. Tem portas para o público e uma especial para a entrada de peixe, os balcões de mármore e o chão de cimento e a abundância de água para as lavagens, o seu bom gosto na construção, a elegância da sua fachada e o seu muito asseio, leva-nos a classificar este Mercado como dos melhores que temos no nosso paiz (...).”

Mais à frente na referida obra, o autor explica a razão da construção deste edifício “Veio este mercado substituir o primeiro Mercado construído nesta Vila por acordão de 4 de maio de 1839, na Calçada de Santa Catarina, isto é, um pouco mais a poente do atual, afim de, no dizer da vereação, acabar com os abusos dos pescadores venderem peixe pelas portas, às vezes em mau estado.”

*citamos a obra ipsius verbi, mantendo o português arcaico utilizado pelo autor

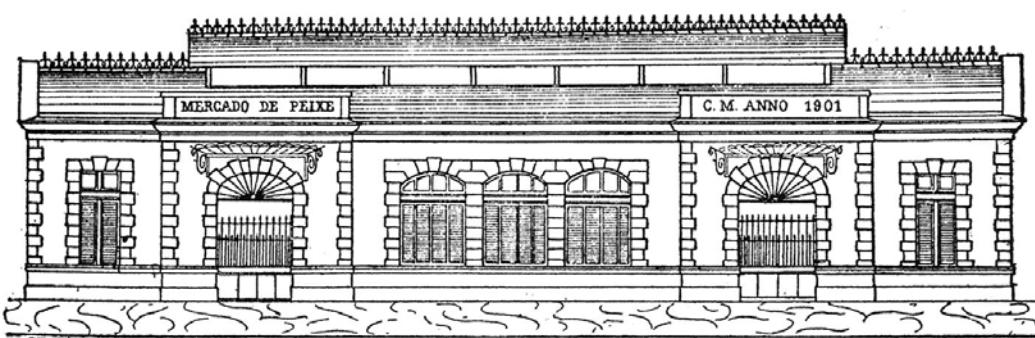
HISTORY OF THE PLACE

This Market – commonly known as “The Fish Shed”- was born more than a hundred years ago with the purpose of better serving the people from Vila Franca do Campo, ensuring the freshness and quality of the fish to which they had access to. Turning to this century, the walls that once muffled the echoes of the fish sellers who proclaimed their fish, today bear witness to the evolution of times and receive a new concept along with a common and centennial aim: to continue to serve the people of this land and those who visit us.

According to Urbano de Mendonça Dias, on his book **A Vila — Publicação Histórica de Vila Franca do Campo VOL. III*, “(...) it's located the Fish Shred, built in 1903, with 29 meters and eight centimetres long and 9 meters wide. It has doors to the costumers and one specifically for the entrance of the fish, the marble counters and the cement floor, plenty of water for washing, its good taste in construction, the elegance of its facade and its very cleanliness, leads us to classify this Market as one of the best we have in our country (...).”

Further on in the referred book, the author explains the reason for the construction of this building “This market came to replace the first Market built in this village by the ruling of the 4th of May, 1839, on the Santa Catarina sidewalk, that is a little further west of the current one, in order to, by the words of the council, to put an end to the abuses of fishermen selling fish door by door, sometimes in poor conditions.”

*The book was quoted ipsius verbi, translation made to english from archaic portuguese for a better understanding





CONCEITO

Bem vindo ao novo Mercado da Vila.

Este é um espaço que senta o mundo à mesa. Um lugar onde a viagem gastronómica começa em Vila Franca do Campo, mas que visita mais do que um continente. Com uma cozinha diversa, sob escrutínio de grandes chefs internacionais, da cozinha italiana, assinada pelo siciliano Roberto Mezzapelle, à cozinha de autor do chef Rui Paula, viajando pela visão do chef Paulo Morais, um dos maiores especialistas portugueses em cozinha oriental, muito direcionado ao sushi e à valorização do peixe fresco, característico deste espaço no passado, terminando no ponto de partida, com a cozinha regional açoriana, pelas mãos da experiente chef açoriana Donária Pacheco.

Quatro chefs, quatro visões, quatro cozinhas distintas unidas e harmonizadas num único espaço de restauração. Aqui, não há limites à criatividade. O Mercado da Vila é um mundo onde habitam vários povos, várias culturas, gastronomias ancestrais que, centenas de anos depois, continuam a marcar quem se senta à mesa. E não precisa de sair da mesa para embarcar nesta viagem de sabores!

Desafiamos quem nos visita a desfrutar das quatro experiências que proporcionamos, experimentando entradas, pratos e sobremesas de cozinhas distintas.

A viagem começa agora!



CONCEPT

Welcome to the new Mercado da Vila.

A place which brings the world to your table. Where the gastronomic journey begins in Vila Franca, taking you, however, to more than just one continent. With a diverse cuisine, under the scrutiny of great international chefs, from the Italian cuisine, signed by the Sicilian Roberto Mezzapelle, to the author cuisine by chef Rui Paula, traveling through the vision of chef Paulo Morais, one of the greatest Portuguese experts in oriental cuisine, very focused on sushi and the appreciation of fresh fish, a characteristic of this market in the past, and ending at the starting point, with the regional Azorean cuisine, by the hand of the experienced Azorean chef, Donária Pacheco.

Four chefs, four visions, four different cuisines, united and harmonized in a single restaurante space. Here there are no boundaries for creativity. Mercado da Vila is a world where several people, several cultures and ancestral cuisines inhabit. One, which hundreds of years later, continues to mark who sits at its table. And ou don't even have to leave the table to embark on this journeu of flavors!

We challenge those who visit us to delight themselves in the four experiences we provide, tasting our starters, main dishes and desserts from the diferente cuisines.

The journey starts now!



— COCKTAILS —

Margarita

(tequila, cointreau, sumo de lima, alecrim e gengibre)

"Se a vida lhe der limões, faça margarita".

Envolta em mistérios, não precisa de hablar español para este clássico. Basta pedir e desfrutar.

(tequila, cointreau, lime juice, rosemary and ginger)

"If life gives you lemons, make a margarita". Shrouded in mystery, you don't need to speak "español" for this classic drink. Just ask and enjoy.

7€



Mojito

(rum escuro, sumo de lima, calda de açúcar e hortelã)

Hemingway descobriu o Mojito em Havana. E nós elevamo-o em Vila Franca do Campo.

(dark rum, lime juice, sugar syrup and mint)

Hemingway discovered Mojito in Havana.
We raise it in Vila Franca do Campo.

7€



Tagarete

(gin Beefeater 24, sumo de lima, calda de açúcar, clara de ovo e licor de anis)

Cais do Tagarete, a poucos metros do Mercado, serve de porto de partida de muitos pescadores que desbravam o mar dos Açores. Este Tagarete, em sua homenagem, serve também de ponto de partida para uma refeição memorável.

(Beefeater 24 gin, lime juice, sugar syrup, egg white and anise liquor)

Cais do Tagarete, located few meters from Mercado, it's the departure dock for many fishermen of the Azores sea. This Tagarete, in their honor, it's the starting point for a memorable meal.

9€

Avô Miguel

(cognac, aguardente, bourbon, licor de chocolate, bitter e vermouth rosso)

Preservamos o legado dos nossos antepassados. Nesta homenagem ao Avô Miguel, desafiamos a que brindem connosco à sua memória.

(cognac, firewater, bourbon, chocolate liquor, bitter and vermouth rosso)

We preserve the legacy of our ancestors. In honor to grandfather Miguel, we challenge you to cheers with us to his memory.

10€

1903

(vermout rosso, gin, bitter, Angostura e fondue de queijo de São Jorge)

Foi em 1903 que nasceu este Mercado. Passados mais de cem anos, continua a servir de pretexto para nos juntarmos e brindarmos.

(vermouth rosso, gin, bitter, Angostura and São Jorge cheese fondue)

This Market was born in 1903. More than hundred years later, continues to serve as an excuse to be together and cheers.

10€

Sushi martini

(gin G'vine, licor de cereja, sumo de yuzu, sumo de manga, wasabi e caviar de manjericão)

A viagem ao Oriente começa mesmo antes do jantar. Embarca connosco neste cocktail e estamos certos que no final irá nos dizer Arigato.

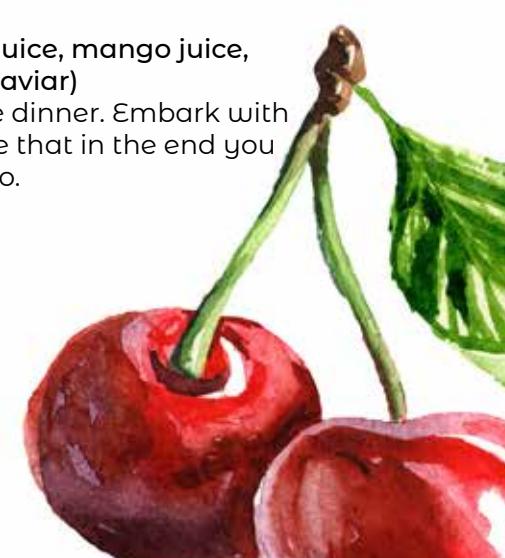
(G'vine gin, cherry liquor, yuzu juice, mango juice, wasabi and basil caviar)

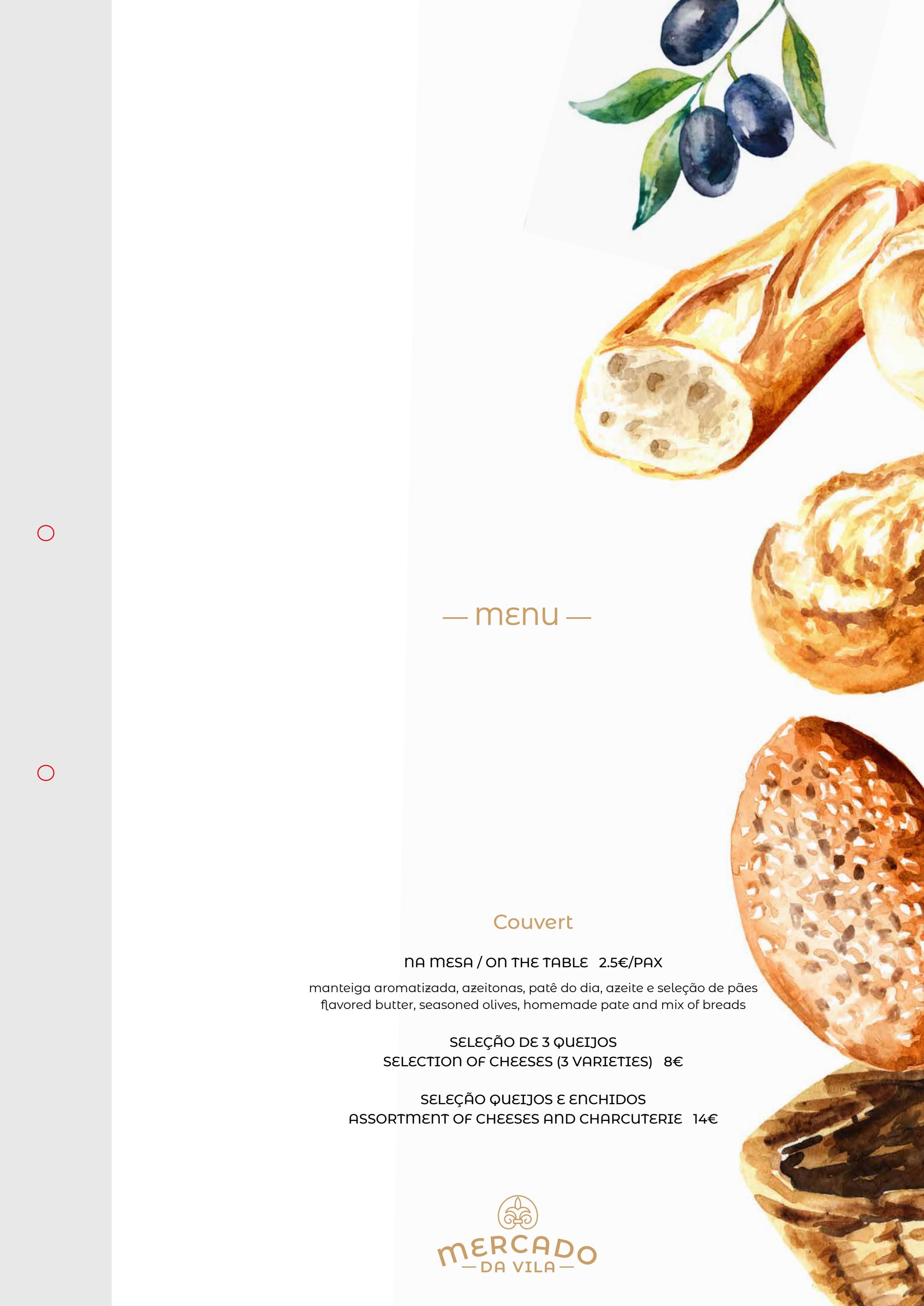
The trip to Orient starts right before dinner. Embark with us in this cocktail, and we are sure that in the end you will say Arigato.

12€

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.
Todos os preços incluem as taxas legais em vigor.

In this establishment there is a complaints book.
All prices include taxes.





— menu —

Couvert

NA MESA / ON THE TABLE 2.5€/PAX

manteiga aromatizada, azeitonas, patê do dia, azeite e seleção de pães
flavored butter, seasoned olives, homemade pate and mix of breads

SELEÇÃO DE 3 QUEIJOS
SELECTION OF CHEESES (3 VARIETIES) 8€

SELEÇÃO QUEIJOS E ENCHIDOS
ASSORTMENT OF CHEESES AND CHARCUTERIE 14€



ROBERTO MEZZAPELLE

— COZINHA ITALIANA —

Oriundo de Mazara del Vallo, Sicília, tem no ADN a paixão pela cozinha desde tenra idade. Campeão do mundo de pizza (2002), foi um dos fundadores da Acrobatic Pizza World (A.P.W.). Numa experiência internacional sólida, colabora na equipa do chef Chakall como responsável do projeto de cozinha italiana Refeitório Senhor Abel, em Marvila, Lisboa. Adicionalmente, presta serviços de consultoria em projetos de restauração de inspiração italiana no mercado português, sendo embaixador de diversas marcas italianas em Portugal.

— ITALIAN CUISINE —

Born in Mazara del Vallo, Sicilia, he has, from an early age, a passion for cooking in his DNA. Winner of Pizza World Championship (2002), he was one of the founders of Acrobatic Pizza World (A.P.W.), a solid international experience. He also collaborates with chef Chakall's team, as responsible for the Italian cuisine project "Refeitório Senhor Abel", in Marvila, Lisbon. In addition, he provides consultancy services in Italian-inspired restaurant projects upon the Portuguese market. He is, as well, an ambassador for several Italian brands in Portugal.



Bruschettas

ITALIA 5.5€

Pão torrado com alho, tomate cherry, cebola roxa, manjericão, azeite, burrata e rúcula.

Toasted bread with garlic, baby tomato, red onion, basil, olive oil, burrrata and arugula.

MARE E TERRA 7€

Pão torrado, cavala, pimentos dos Açores, tomate cherry, azeitonas pretas, alcáquaras, cebola roxa, alho, pinhões e hortelã.

Toasted bread, mackerel, bell peppers from Azores, baby tomato, black olives, capers, red onion, garlic, pine nuts and mint.

ALL'AGLIO 4€

Pão torrado, alho, azeite e orégãos.

Toasted bread, garlic, olive oil and oregano.

Focaccia *

AL ROSMARINO 5€

Azeite, flor de sal, alecrim e rúcula.

Olive oil, salt flower, rosemary and arugula.

FOCACCIA AÇORES 7.5€

Creme de pimentos dos Açores, queijo fresco dos Açores e rúcula.

Cream of Bell peppers from Azores, local cottage cheese and arugula.

Rolle *

CLÁSSICO 7.5€

Mozzarella, fiambre, orégãos, parmesão e rúcula.

Mozzarella cheese, ham, oregano, parmesan cheese and arugula.

VULCANO 7.5€

Mozzarella, salame picante, orégãos, queijo fresco e rúcula.

Mozzarella cheese, spicy salami, oregano, cottage cheese and arugula.

VEGETARIANO 7.5€

Mozzarella, legumes grelhados, queijo fresco e creme balsâmico.

Mozzarella cheese, grilled vegetables, cottage cheese and balsamic cream.

Salada / Salad

BURRATA PESTO 8€

Salada ibérica burrata, pesto de manjericão, pinhões e parmesão.

Iberian burrata salad, basil pesto, pine nuts and parmesan cheese.

Pizza *

MARGHERITA 10€

Molho de tomate, mozzarella e manjericão.
Tomato sauce, mozzarella and basil.

DIAVOLA 12€

Molho de tomate, mozzarella, salame picante
e orégãos.
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami
and oregano.

ITALIA 14€

Molho de tomate, mozzarella, rúcula, presunto
de Parma, tomate cherry e parmesão.
Tomato sauce, mozzarella, arugula, Parma ham,
baby tomato and parmesan cheese.

VENTO DOS AÇORES 15€

Molho de tomate, mozzarella fresca, cebola roxa,
morcela, ananás e nozes caramelizadas.
Tomato sauce, fresh mozzarella, red onion,
black pudding, pineapple and caramelized nuts.



La nostra Pasta

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 11€

Massa recheada com queijo ricotta e espinafres,
molho de sálvia e manteiga e queijo de São Jorge
curado ralado.
Dough stuffed with ricotta cheese and spinach,
sage and butter sauce, grated cured
São Jorge cheese.

GNOCHHI 4 QUEIJOS 11€

Massa gnocchi de batata, parmesão, gorgonzola,
mascarpone e scarmoza.
Potato gnocchi dough, parmesan cheese,
gorgonzola cheese, mascarpone cheese
and scarmoza cheese.

SPAGHETTI AL TONNO 14€

Massa spaghetti, atum, molho de tomate,
azeitonas pretas, alcaparras, cebola roxa,
salsa, alho e malagueta.
Spaghetti dough, tuna fish, tomato sauce,
black olives, cappers, red onion, parsley,
garlic and chilli pepper.

Sobremesas / Dessert

QUEIJO DA ILHA 16€

Mozzarella, creme 4 queijos, figos, compota
de maracujá dos Açores e presunto de Parma.
Mozzarella, 4 cheeses cream, figs, Azorean
passionfruit jam and Parma ham.

TIRAMISÙ 5€

PANNA COTTA 5€

CLÁSSICA 12€

Molho de tomate, mozzarella, fiambre,
cogumelos e orégãos.
Tomato sauce, mozzarella, ham,
mushrooms and oregano.

PIZZA NUTELLA (2 PAX) 8€

MAESTRO ROBERTO 14€

Molho de tomate, mozzarella, bacon, cogumelos
porcino, pão ralado aromatizado e cebola roxa.
Tomato sauce, mozzarella, bacon, porcino mushrooms,
flavored breadcrumbs and red onion.

*Pode escolher entre a massa clássica ou a massa
carvão vegetal. Todas as nossas massas são feitas
artesanalmente. 100% italianas, com uma maturação
que varia entre as 24h e as 48h e com 6 horas de
fermentação. Graças a este procedimento a massa
torna-se mais digerível.

DO CAMPO 12€

Molho de tomate, mozzarella, legumes grelhados
e rúcula.
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables
and arugula.

*You can choose between classic dough or charcoal
dough. 100% Italian, and all made by hand, with a
maturation time that dwells from 24 to 48 hours, as
well as a 6 hours fermentation. A procedure which
makes the dough more digestible.





DONÁRIA PACHECO

— COZINHA AÇORIANA —

Formou-se em São Miguel e desenvolveu todo o seu percurso profissional, desde 1998, na cozinha.

Foi chef de cozinha do Hotel Holiday Inn Azores, chefiou depois a cozinha do The Lince Azores Hotel.

A sua cozinha é muito dedicada aos produtos regionais dos Açores, tendo, neste âmbito, desenvolvido várias ações de formação.

É, atualmente, chef de cozinha do restaurante Botequim Açoriano, em Rabo de Peixe.

A cozinha de autor refinando a tradição regional, elaborada pela chef Donária Pacheco, no Botequim, tem sido alvo de vários destaques na imprensa nacional e internacional.

— AZOREAN CUISINE —

Graduated in São Miguel and developed her entire professional career, since 1998, in cooking. She was a chef at Hotel Holiday Inn Azores and also leading chef at The Lince Azores Hotel. Her cuisine is much devoted to Azorean regional products, area where she has also performed plural training formation. At the moment she is a chef at Botequim Açoriano restaurant, in Rabo de Peixe.

Signature cuisine, refining the regional tradition, made by chef Donária Pacheco, has been a subject of several highlights both in national and international press.



Entradas / Appetizer

Lapas grelhadas com o nosso molho
Grilled Limpets with homemade sauce

18€

Bombons de morcela com chutney
de ananás e mel

Black pudding bonbons with pineapple jam
and honey

7.5€

Favas, linguiça do Pico
e ovo de codorniz escalfado

Broad beans, Azorean sausage
and poached quail egg

8€

Pratos / Main dishes

Peixe fresco da nossa lota
(preço e espécie sob consulta)

Catch of the day
(price and species upon request)

Filetes de polvo com arroz do mesmo
Octopus fillets served with rice

20€

Bife de lombo com molho à regional
Veal sirloin served with a white wine
and red pepper sauce

25€

Alcatra à moda da Terceira
Veal rump prepared on Terceira island style

17.5€

Sobremesas / Desserts

Pudim de chá com sorvete de limão galego
Tea pudding served with lemon sorbet

5€

Baba de banana
Banana's drool

5€



RUI PAULA

— COZINHA MODERNA —

Rui Paula é considerado uma referência incontornável da cozinha moderna, distinguido com duas Estrelas Michelin desde 2019, tendo recebido a sua primeira estrela em 2017. Os pratos do chef Rui Paula revelam a memória das suas origens, preservando sabores, texturas, aromas e cores, em surpreendentes recriações, cheias de originalidade.

Natural do Porto, a simplicidade e o sentido de humor são traços que lhe vincam a personalidade. Foram as raízes transmontanas que lhe despertaram o gosto pela cozinha, e as mulheres da família – mãe e avó – inspiraram as bases que o transformaram no profissional que é atualmente: apaixonado, original e surpreendente. É também conhecido pelo grande público por ter sido um dos júris de várias edições do programa MasterChef.

— MODERN CUISINE —

Rui Paula is considered an unavoidable reference on modern cuisine. Distinguished with two Michelin Stars since 2019, this chef received his first star in 2017. Chef Rui Paula's signature dishes unveil the memory of his origins, preserving flavors, textures, aromas and colours, all combined in surprising recreations full of originality. His Trás-os-Montes roots were responsible for his taste for cooking and the women in the family – his mother and grandmother – inspired the foundations which turned him into the professional he is today: passionate, surprising and original. He is also known to the public for having been one of the judges on many seasons of the Masterchef TV program.



Para começar / To start

Peixe dos Açores fumado e maionese de fumo

Smoked fish from the Azores
with smoke mayonnaise

12.5€

Bife tártaro

Beef tartar

12.5€

Hambúrguer de atum

Tuna fish Burger

14€

Hambúrguer de lagosta

Lobster Burger

18€

Entretanto / Meanwhile

Lula dos Açores

Azorean Squid

19€

Milhos com polvo

Corn with octopus

20€

Milhos com costelinhas em vinha d'alhos
com secretos de porco preto

Corn with ribs served on a vinaigrette
with black pork portions

20€

Para finalizar / To finish

Ananás dos Açores em várias texturas

Pineapple from Azores prepared
in different textures

10€

Creme brûlée de chocolate branco
e maracujá

White chocolate and passionfruit
creme brûlée

10€



PAULO MORAIS

— COZINHA ORIENTAL —

Paulo Morais foi um dos primeiros chefs a dedicar-se ao sushi em Portugal e é, sem dúvida, um dos mais entendidos no que diz respeito à cozinha oriental em todo o país. Professor na Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Estoril, passou por reconhecidos restaurantes como Midori, Bica do Sapato, Umai e Rabo d'Pêxe, de onde saiu para assumir a cozinha e a gerência do Kanazawa, agora recomendado pelo guia Michelin. Foi recentemente nomeado pelo Governo do Japão embaixador da gastronomia japonesa - uma distinção que pela primeira vez acontece a um chef português.

— ORIENTAL CUISINE —

Paulo Morais was one of the first chefs to dedicate himself to sushi in Portugal. He is, undoubtedly, one of the most knowledgeable about Oriental cuisine in the whole country. Teacher at Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Estoril, he worked at well-known restaurants, such as Midori, Bica do Sapato, Umai and Rabo d'Pêxe, which he left in order to take on the kitchen and management of Kanazawa, a Michelin guide recommended restaurant. Paulos Morais was recently appointed by the Japanese government as ambassador of Japanese gastronomy – a privilege assigned for the first time to a Portuguese chef.

Sashimi

USUZUKURI 12€

6 fatias de peixe branco do dia, cortadas muito finas com molho ponzu e legumes

6 slices of catch of the day, served with ponzu sauce and vegetables

USUZUKURI SPICY 12€

6 fatias de peixe branco do dia, braseadas, com molho picante e legumes

6 slices of brased, served with hot sauce and vegetables

SASHIMI DO MERCADO 15€

10 fatias de vários peixes da nossa costa

10 slices of various fishes from our sea coast

TATAKI 12€

7 fatias de atum braseado com molho ponzu, gengibre e legumes

7 slices of brased tuna serve with ponzu sauce, ginger and vegetables

SARADA TOKUSEN 10€

Salada de peixes dos Açores e legumes com temperos picantes

Salad made with mix of fishes from Azores, served with vegetables and seasoned with hot spices



Sushi

NIGIRI SUSHI 12€
6 nigiri de peixe da nossa costa
6 Azorean fish Nigiri
GUNKAN DO MERCADO 15€
6 gunkan com peixes e ovas
6 gunkan with fishes and roe
HOSOMAKI DE ATUM
TUNA FISH HOSOMAKI 8€
8 peças de rolo simples de atum
8 pieces of tuna roll
SPICY ATUM URAMAKI
SPICY TUNA FISH URAMAKI 10€
8 peças de rolo de atum picante
8 tuna fish rolls
SHIRO URAMAKI 10€
8 peças de rolo de sushi com peixe branco e legumes
8 sushi pieces with white fish and vegetables
VILA MAKI 10€
5 peças de rolo de sushi com peixe branco e legumes
5 sushi rolls with white fish and vegetables

Pratos Quentes / Hot meals

MISOSHIRU 4€
Sopa Miso com algas, cebolinho e legumes
Miso soup, served with seaweed, chive
and vegetables
GYOSA DE CAMARÃO
SHRIMP GYOSA 9€
5 peças de gyosa de camarão
5 pieces of shrimp gyosa

Sobremesas / Desserts

MOCHI 8€
Bolinhos de arroz glutinoso com gelado (2 unid.)
Glutinous rice cakes with icecream (2 pieces)
DORAYAKI 6€
Panquecas japonesas recheadas
de doce de feijão e fruta da época
Japanese pancakes filled with bean jam and fruit
TRILOGIA DE GELADOS
ICE CREAM TRILOGY 4.5€

Combinados / Combos

SUSHI TO SASHIMI 35€
A nossa seleção de sushi e sashimi,
com 9 fatias de sashimi, 3 nigiris, 4 uramaki,
4 hosomaki e 2 gunkan
Our sushi and sashimi selection: 9 slices of sashimi,
3 nigiris, 4 uramaki, 4 hosomaki and 2 gunkan
SUSHI MORIAWASE 25€
4 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki e 2 gunkan
4 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki and 2 gunkan
MAKIMONO DO MERCADO 25€
8 hosomaki, 8 uramaki e 5 norimaki
8 hosomaki, 8 uramaki and 5 norimaki



— VINHO / WINE —

A copo / Glass of wine

NACIONAL 4.5€

REGIONAL 4.5€

RESERVA 7€

Branco / White

— AÇORES —

TERRAS DE LAVA 18€

CADMARVOR FERNÃO PIRES 26.50€

ARINTO DOS AÇORES 30€

VERDELHO DOS AÇORES 30€

TERRANTEZ DOS AÇORES 60€

CACARITA 28.50€

FREI GIGANTE 28.50€

QUINTA DA JARDINETE 20€

VULCÃO PÉ DO MONTÉ RESERVA 65€

— TEJO / LISBOA / SETÚBAL —

DONA ERMELINDA 10€

CONDE VIMIOSO COLHEITA 13€

DONA ERMELINDA RESERVA 16€

VALE DA MATA 17€

C.V. SOMMELIER EDITION 20€

VINHA DO CONVENTO 125€

CEF SAUVIGNON BLANC / VERDELHO 18€

— BAIRRADA —

VOLÚPIA 17.5€

PRINCIPAL 2015 95€

— DÃO —

PEDRA CANCELA 13€

TABOADELLA VILLAE 17.5€

DONA SANCHÁ 19€

TABOADELLA ENCRUZADO RESERVA 24€

BELLA SUPERIOR SAUVIGNON BLANC 2020 27.5€

DONA SANCHÁ ENCRUZADO 50€

VILLA OLIVEIRA ENCRUZADO 2016 75€

— ALENTEJO —

HERDADE DAS SERVAS COLHEITA 17€

QUINTA DO MOURO ZAGALOS 2020 25€

PAULO LAUREANO 13€

VIDIGUEIRA ANTÃO VAZ 13€

INVISÍVEL 22€

FORAL DE ÉVORA 24€

CARTUXA 27€

MALHADINHA 40€

.COM PREMIUM 15€

ESPORÃO COLHEITA 17.5€

HERDADE DOS GROUS 22€

TIAGO CABACO VINHAS VELHAS 20€

ESPORÃO RESERVA 26.50€

OLHO DE MOCHO 27€

CLAY AGED 60€

GRANDE ROCIM RESERVA 90€

PÊRA MANCA 80€

— DOURO —

ALTANO 14€

VALLADO 16€

CASTELLO NUMÃO RESERVA 17€

VALE DA RAPOSA RESERVA 18€

QUINTA DA CASA AMARELA RESERVA 22€

GRAINHA 22€

GURU 40€

ASSOBIO 13€

CARM 15€

TRÊS BAGOS RESERVA 17€

MERUGE 40€

MEANDRO 26€

— OUTRAS REGIÕES —

TURRA 2020 15€

AFLUENTE 2020 35€



Tinto / Red

— ITALIANOS —

NATALE VERGA BAROLO 37€

NATALE VERGA CHIANTI 15€

NATALE VERGA MONTEPULCIANO 15€

— AÇORES —

TERRAS DE LAVA 16€

CURRAL ATLÂNTIS SYRAH 18€

QUINTA JARDINETE MERLOT 22€

— DOURO —

ALTANO VINHAS PRÓPRIAS 11€

VALE DA RAPOSA RESERVA 14.5€

VALLADO 15.5€

CASTELLO NUMÃO RESERVA 17€

QUINTA NOVA COLHEITA 18€

CALLABRIGA 27€

QUINTA DE SÃO JOSÉ RESERVA 40€

ASSOBIO 13€

CARM 15€

3 BAGOS RESERVA 20€

MERUGE 40€

MONTE XISTO ÓRBITA BIO 44€

MEANDRO 27.5€

QUINTA DO ESPINHO

GRANDE RESERVA 40€

QUINTA DO MONTE XISTO 100€

QUINTA DO VALE MEÃO 200€

— BAIRRADA —

SÃO DOMINGOS RESERVA 17.5€

SÃO DOMINGOS GARRAFERA 23€

BOTÃO VINHA DO VALE SOEIRO 30€

PRINCIPAL GRANDE RESERVA 2012 200€

— DÃO —

DOM BELLA TOURIGA NACIONAL 2016 37.5€

BELLA ELEGANCE PINOT NOIR 2021 30€

PEDRA CANCELADA 13€

QUINTA DA VEGIA SOLO FRANCO 15€

TABOADELLA VILLAE 17.5€

DONA SANCHÁ 20€

TABOADELLA ALFROCHEIRO 25€

— ALENTEJO —

PAULO LAUREANO 15€

ALENTO 15€

HERDADE DAS SERVAS COLHEITA 17€

QUINTA DO MOURO 2016 45€

HERDADE DAS SERVAS SEM BARRICA 22€

HERDADE DO GAMITO 16€

FORAL DE ÉVORA 20€

MONTE DA PECEGUINA 22€

CARTUXA 40€

FREIXO RESERVA 28€

MALHADINHA 65€

QUINTA DO MOURO 2017

RÓTULO DOURADO 100€

.COM PREMIUM 15€

ESPORÃO COLHEITA 17.50€

HERDADE DOS GROUS 20€

TIAGO CABACO VINHAS VELHAS 20€

ROCIM TOURIGA NACIONAL 22€

ESPORÃO RESERVA 27.5€

OLHO DE MOCHO 35€

HERDADE DOS GROUS MOON HARVESTED 45€

HERDADE DOS GROUS 23 BARRICAS 45€

CLAY AGED 60€

HERDADE DOS GROUS RESERVA 67€

GRANDE RESERVA ROCIM 100€

— TEJO / LISBOA / SETÚBAL —

DONA ERMELINDA 10€

CONDE VIMIOSO COLHEITA 13€

DONA ERMELINDA RESERVA 16€

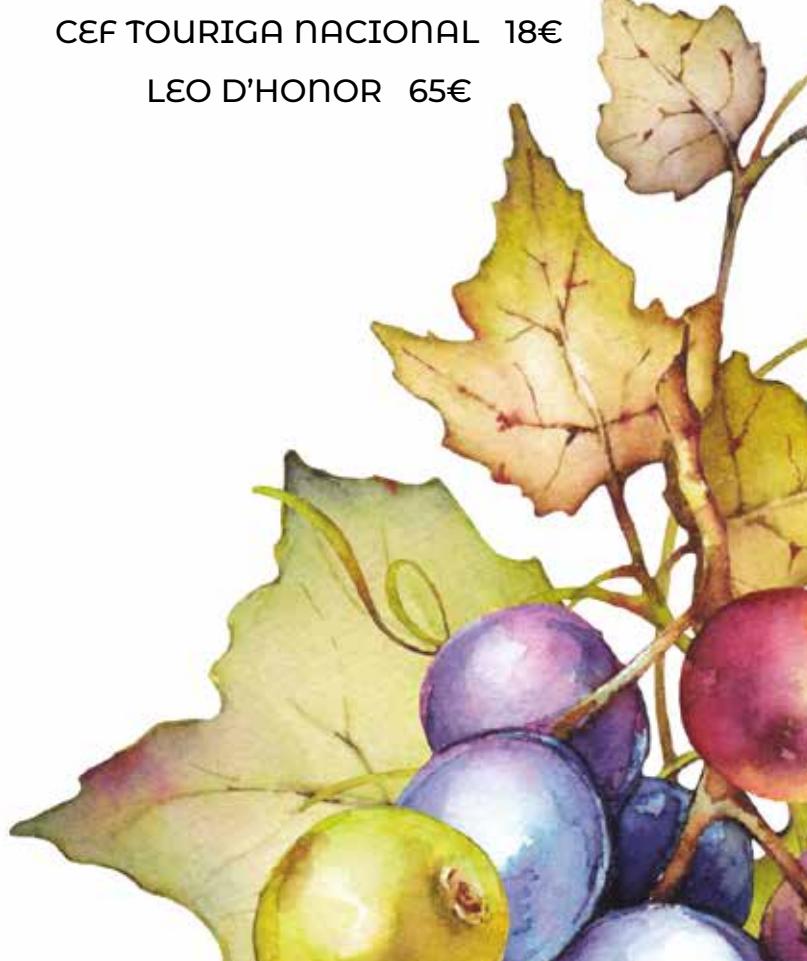
VALE DA MATA 17€

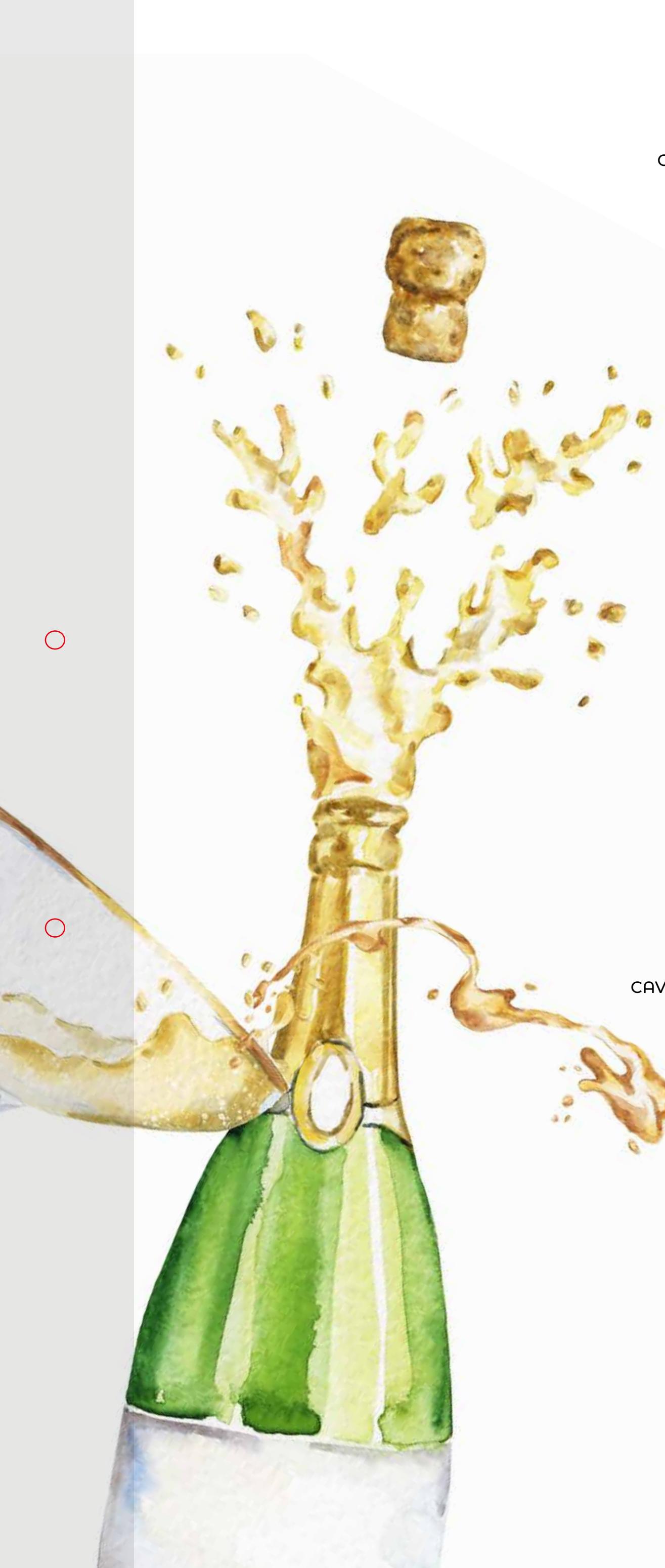
C.V. SOMMELIER EDITION 20€

VINHA DO CONVENTO 125€

CEF TOURIGA NACIONAL 18€

LEO D'HONOR 65€





Verde / Green

CASAL GARCIA 13€

CAPELA DA TAPADA 100% LOUREIRO 14.5€

BARÃO DO HOSPITAL LOUREIRO 16€

SEM IGUAL 20€

BARÃO DO HOSPITAL ALVARINHO 26€

AMEAL LOUREIRO 18€

MUROS ANTIGOS ALVARINHO 18€

Rosé

CONDE VIMIOSO COLHEITA 13€

CURRAL ATLÂNTIS 18€

CARM 15€

MARIANA 15€

C.V. SOMMELIER EDITION 20€

OLHO DE MOCHO 30€

BELLA ELEGANCE ROSÉ 2021 35€

PRINCIPAL TÊTE CUVEE ROSÉ 2019 95€

Espumante / Sparkling

GANCIA ASTI 24€
(ITÁLIA)

GANCIA PROSECCO 22€
(ITÁLIA)

SÃO DOMINGOS MEIO-SECO 15€
(BAIRRADA)

SÃO DOMINGOS EXTRA BRUTO 18.5€
(BAIRRADA)

CAVES MESSIAS BLANC DES BLANCS BRUTO 30€

SÃO DOMINGOS LOPO DE FREITAS 40€
(BAIRRADA)

Champagne

LAURENT-PERRIER BRUT 80€

LAURENT-PERRIER ROSÉ 125€

MOËT CHANDON BRUT 80€

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN 100€

MUMM BRUT CORDON ROUGE 65€

RUINART ROSÉ 140€

DOM PÉRIGNON VINTAGE 380€

LOUIS ROEDER CRISTAL 450€



MERCADO
— DA VILA —





— SAKE —

AKASHI-TAI JUNMAI 300ML 30€
AKASHI-TAI HONJOZO 300ML 25€

— GIN TÓNICO —

(com Fever Tree)

HENDRICK'S 10€
HENDRICK'S NEPTUNIA 11€
BEEFEATER 24 12€
BOMBAY SAPPHIRE 9€
BULLDOG 10€
CITADELLE 10€
G'VINE FLORAISION 12.5€
TANQUERAY 10€
GIN MARE PREMIUM 12.5€
MARTIN MILLERS 12€
MONKEY 47 15€
NIKKA COFFEY 13€
ROCHA NEGRA 8.5€
NORDÉS 10€

— WHISKY —

THE FAMOUS GROUSE 12 ANOS 8.5€
THE FAMOUS GROUSE FINEST 5.5€
THE BALVENIE 12 ANOS DOUBLEWOOD 15€
THE BALVENIE 14 ANOS CARIBBEAN CASK 17.5€
THE BALVENIE 21 ANOS PORTWOOD 30€
MONKEY SHOULDER 8.5€
SMOKEY MONKEY 12€
GRANTS 12 ANOS 6.5€
BULLEIT BOURBON 7€
BUSHMILLS BLACK BUSH 6.5€
BUSHMILLS OIRIGINAL 5.5€
JAMESON 5.5€
JACK DANIEL'S HONEY 6€
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 10€
JOHNNIE WALKER RED LABEL 5.5€
JOHNNIE WALKER BLACK 9€
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 30€
NIKKA FROM THE BARREL 13€
NIKKA COFFEY MALT 12€

— AGUARDENTE —

ALIANÇA VELHA 4€
CHANCELA 4.5€
CRF RESERVA 4.5€
MARTHA'S 5.5€
SÃO DOMINGOS VELHÍSSIMA 6€
FERREIRINHA 17€
VALVITE DOC LOURINHÃ 20€

— COGNAC —

COURVOISIER V.S.O.P 8€
REMÉ MARTIN V.S.O.P 10€
PIERRE FERRAND 1840 7€
COURVOISIER XO 27€

— RUM —

BACARDI 8 ANOS 5€
PLANTATION GRANDE RESERVA 5 ANOS 6€
HAVANA CLUB 7 ANOS 8€
SANTA TERESA 1796 12€
ZACAPA 23 15€

— TEQUILA —

SIERRA REPOSADO 3.5€
JOSÉ CUERVO SILVER 3.5€
DON JULIO SILVER 7.5€
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO 7.5€
CURADO ESPADIN 10€
PATRON 12€
PADRE AZUL ANEJO 27€



— VINHOS DO PORTO —

QUINTA NOVA LBV	4€
QUINTA DA GAIOSA BRANCO 10 ANOS	7€
QUINTA DA CÔRTE TAWNY 10 ANOS	8 €
GRAHAM'S 20 ANOS	11€
DOW'S TAWNY 30 ANOS	16€
QUINTA DO VALLADO 40 ANOS	25€

— CAFETARIA —

CAFÉ / COFFEE	1.5€
DESCAFEINADO / DECAFFEINED	1.5€
GAROTO	1.8€
ABATANADO	2.8€
GALÃO	3€
CARIOCA DE LIMÃO / LEMON CARIOCA	1.5€
CARIOCA DE CAFÉ / COFFEE CARIOCA	1.5€
CAPPUCCINO	4.5€
CHÁ / TEA	3€

— ÁGUA / WATER —

NACIONAL / NATIONAL (50CL)	2€
NACIONAL / NATIONAL (75CL)	3€
NACIONAL COM GÁS (25CL) / NATIONAL SPARKLING WATER (25CL)	2.5€
NACIONAL COM GÁS (75CL) / NATIONAL SPARKLING WATER (75CL)	3.5€
IMPORTADA COM GÁS (25CL) / IMPORTED SPARKLING WATER (25CL)	3€
IMPORTADA COM GÁS (75CL) / IMPORTED SPARKLING WATER (75CL)	4.5€
ÁGUA TÓNICA / TONIC WATER	4€

— REFRIGERANTE / SODA —

REFRIGERANTE / SODA	2.5€
SUMO NATURAL / NATURAL JUICE	5€

— CERVEJAS —

FINO / DRAFT BEER 2€
(ESTRELLA DAMM & BOCK DAMM)

FINO / DRAFT BEER 2.5€
(INEDIT & VOLL DAMM)

TULIPA 2.5€
(ESTRELLA DAMM & BOCK DAMM)

TULIPA 3.8€
(INEDIT & VOLL DAMM)

CANECA / MUG 4€
(ESTRELLA DAMM & BOCK DAMM)

CANECA / MUG 5€
(INEDIT & VOLL DAMM)

TÁBUA DEGUSTAÇÃO CERVEJAS (60CL)
BEER TASTING BOARD (60CL) 6€

CERVEJA GARRAFA SEM ÁLCOOL / BEER BOTTLE WITHOUT ALCOHOL 2.5€

CERVEJA GARRAFA IMPORTADA / IMPORTED BEER BOTTLE 4€

CERVEJA GARRAFA REGIONAL / AZOREAN BEER BOTTLE 2.5€

