

catch me

IF YOU CAN

EMBARQUE

Couvert de Espera 5.00
Gressinos caseiros acompanhados de tapenade, creme de queijo de cabra e manteiga de alho assado.

Tostinhas de Anchova 7.50
Tostinhas de brioche com anchovas, azeitonas e molho romesco.

Bao do Comandante 9.00
Bao com pancetta, maionese kewpie, cebola roxa e coentros.

Picapau de Novilho 12.00
Servido com cesto de bolo do caco caseiro. Opção vegetariana disponível.

Check-in Tataki 16.00
Tataki de novilho com saladinha de rúcula e molho de mostarda.

Peixinhos da Horta 7.50
Feijões verdes panados com maionese cítrica.

Gyozas Vegetarianas 8.00
Com salada de couve roxa e molho ponzu.

Dadinhos de Tapioca 9.00
Petisco tradicional brasileiro de tapioca e queijo com geleia de piri-piri.

Croquetes de Bacalhau 8.50
Servidos com molho cítrico.

Tártaro de Atum 12.00
Com abacate e molho de ostra.

Tábua do Passageiro 13.00
De queijos e enchidos variados. Opção: só queijos ou só enchidos.

DESCOLAGEM

Sopa da Estação 6.00
Sopa feita com ingredientes da época. Pergunte ao nosso Staff o que está no ar.

Ovo Perfeito 8.00
Espuma de Queijo da Serra da Estrela, ovo em baixa temperatura e azeite trufado.

Tabbouleh com Atum Teriyaki 12.00
Tabbouleh de quinoa com atum marinado em molho teriyaki.

Salada de Choco 10.00
Salada fresca com choco frito, Maionese Nero e molho cítrico.

Cockpit Bowl 15.00
Feita com ingredientes sazonais e corte de carne ou peixe à escolha do Chef.

Tosta do Chef 11.00
Tosta Brioche, com abacate, cogumelos salteados, ovos em baixa temperatura, rúcula e teriyaki.

Prego de Novilho* 12.00
Prego de novilho no bolo do caco. Opção de atum disponível.

Frank Hambúrguer* 13.00
Bolo do caco, maionese de alho, rúcula, pickles, bacon e cheddar.

Hambúrguer Veggie* 12.50
Bolo do caco, maionese de alho, cebola caramelizada, cogumelos e queijo de cabra.

Panqueca Salgada 10.00
Com bacon, ovo estrelado, creme de queijo cabra e mel.

*Acompanha com chips de batata doce, outros acompanhamentos 1€.

LONGO CURSO

Arroz de Pato 19.00
Arroz de pato com laranja, chouriço e pimenta rosa.

Risotto de Camarão 18.00
Camarão grelhado, espinafres e molho cítrico.

Corte do Chef 26.00
Corte selecionado pelo Chef, com farofa, legumes grelhados e molho romesco.

Voo Verde (Vegetariano) 16.00
Puré de batata doce, curgete grelhada e legumes da estação.

Polvo Grelhado 22.00
Com batatas assadas no forno, legumes e azeite de ervas aromáticas.

Apanhado do Dia 24.50
Filete de Peixe fresco, legumes grelhados e molho Thai de leite de coco. Pergunte ao nosso Staff o que está no ar.

NO AR

Batata Frita 4.00

Legumes Salteados 4.00

Salada Mista 4.00

Puré de Batata Doce 4.00

Chips de Batata Doce 4.00

ATERRAGEM

French Toast 5.00
Frutos silvestres,chantilly e mel em tosta de bolo do caco caseiro.

Tarte de Ovos e Amêndoas 5.00
Tarte desconstruída com doce de ovos, amêndoas e suspiro.

Panqueca Doce 8.00
Com doce de abóbora, queijo de cabra e nozes caramelizadas.

Cheese if you can 6.00
Com farofa doce, mascarpone, curd de maracujá e cubos de manga.

Nas Nuvens com Chocolate e Morango 6.00
Moelleux, crumble e esfêra de chocolate com gelado de morango.

Carpaccio de Abacaxi 5.00
Abacaxi laminado em calda de açúcar com pimenta rosa e raspas de lima.

CATCH ME...

PT

<p>On Vacation 10.00 Gin Tanqueray N° Ten, pepino, limão, xarope de cardamomo.</p> <p>Power-pinappeling 12.00 Vodka Ciroc, ananás, lima, hortelã, xarope de açúcar.</p> <p>In Movement 10.00 Gin bulldog, triple-Sec, xarope de açúcar, manga, limão.</p> <p>Seducing 12.00 Johnnie Walker Black Label, maracujá, laranja, limão, xarope de cardamomo.</p>	<p>In the Mood 9.50 Rum Pampero, ginger ale, sumo de lima, clara de ovo, xarope de açúcar, manjerição.</p> <p>Getting Hot 12.50 Tequila Don Julio Reposado, lima, Ginjinha Mariquinhas, xarope de malagueta.</p> <p>After Hours 12.00 CRF Aguardente velha reserva, Cointreau, café e chocolate agitado com dash de creme e leite.</p> <p>Mingling 10.50 Mezcal e Tanqueray Sevilla, schrubbb de morango, xarope de Agave e sumo de Lima.</p> <p>Never 10.00 Rum Madeira William Hinton, tomate cherry, chilli, pimento vermelho, manjerição, xarope de açúcar e limão.</p>
--	--

CLASSIC COCKTAILS

<p>Pina Colada 12.00 Rum Pampero, Licor de coco, ananás, limão, xarope de açúcar.</p> <p>Old Fashion 10.00 Bulleit Bourbon, angostura bitters, açúcar mascavado.</p> <p>Margarita (Clássica / Morango) 9.50 Tequila, cointreau, lima, xarope de açúcar.</p> <p>Caipirinha (Caipiroska) 9.50 Cachaça (Vodka Smirnoff), xarope de açúcar, lima.</p> <p>Dry Martini (Vodka Martini) 12.00 Gin Tanqueray N° Ten ou Vodka Ciroc Vermute Belsazar Dry.</p> <p>Expresso Martini 11.00 Vodka Smirnoff, licor de café, café, xarope de açúcar.</p> <p>Moscow Mule 12.50 Vodka Ciroc, ginger beer, lima.</p> <p>Aperol Spritz 9.50 Aperol, espumante, sumo de laranja, água com gás.</p> <p>Campari Spritz 9.50 Campari, espumante, água com gás.</p>	<p>Negroni 12.50 Gin Tanqueray N° Ten, Campari, Vermute Belsazar Red.</p> <p>Sours (Pisco, Vodka, Whisky, Rum, Gin, Tequila, Amarguinha) 10.00 Espirituoso escolhido, clara de ovo, limão, xarope de açúcar.</p> <p>Daiquiri (Lima, Morango ou Maracujá) 9.50 Rum Plantation 3 Stars, Lima, xarope de açúcar.</p> <p>Porn Star Martini 11.00 Vodka Smirnoff, maracujá, xarope de baunilha & shot de espumante.</p> <p>Porto Tónico 9.00 Porto Branco, Tônica Fever Tree Indian, laranja.</p> <p>Long Island Iced Tea 12.50 Rum Pampero, tequila, Tanqueray N° Ten, Smirnoff, cointreau, sumo de limão, xarope de açúcar e Coca-cola.</p> <p>Mimosa 7.00 Espumante, sumo de laranja ou frutos vermelhos.</p> <p>Mojito 10.00 Rum Plantation 3 Stars, lima, hortelã, xarope açúcar.</p>
--	---

VIRGIN COCKTAILS

<p>O Shreek 7.00 Seedlip Grove 42, manga, laranja, xarope açúcar, manjerição, ginger ale.</p> <p>Redreams 7.00 Frutos vermelhos, sumo de arando, limão, hortelã, xarope de açúcar.</p> <p>Raining Pineapple 7.00 Ananás, morango, limão, grenadine.</p> <p>Virgin Colada 7.00 Laranja, limão, leite de coco, ananás, xarope de açúcar.</p> <p>Mr. Grovy 7.00 Seedlip Grove 42, lima e gengibre, frutos vermelhos agitados com manjerição e terminado com soda de gengibre.</p>

LICORES

<p>Amêndoa Amarga 5.00</p> <p>Baileys 6.00</p> <p>Café 5.00</p> <p>Ginginha Mariquinhas 2.00</p> <p>Licor Beirão 5.50</p> <p>Malibu 6.00</p>
--

VODKA

<p>Ciroc 10.00</p> <p>Froggy 9.00</p> <p>Smirnoff 7.00</p>

TEQUILA & MEZCAL

<p>Casamigos Mezcal 13.00</p> <p>Don Julio Blanco 10.00</p> <p>Don Julio Reposado 12.00</p> <p>José Cuervo 7.00 (shot: metade da dose)</p>
--

VINHOS FORTIFICADOS

<p>Campari 6.00</p> <p>Aperol 6.00</p> <p>Moscatel de Setúbal 5.00</p> <p>Porto Cockburns Fine Ruby 5.00</p> <p>Porto Cockburns Fine White 5.00</p> <p>Porto Cockburns Tawny Special Reserve 6.00</p> <p>Vermute Belsazar Red 6.00</p> <p>Vermute Belsazar White 6.00</p> <p>Vermute Belsazar Dry 6.00</p>

WHISKEY

<p>Bulleit Bourbon 9.00</p> <p>Bushmills 10 (Irlandes) 10.50</p> <p>Cardhu 12 11.00</p> <p>Johnny Walker Black 9.50</p> <p>Johnny Walker Green 15.00</p> <p>Johnny Walker Red 7.00</p> <p>Lagavulin 16 14.00</p> <p>Roe & Coe (Irlandes) 9.00</p> <p>Talisker 10 13.00</p>

RUM

<p>Pampero Anejo 7.00</p> <p>Diplomático Reserva Exclusiva 11.00</p> <p>Plantation Xaymaca 9.00</p> <p>William Hinton Single Cask Sherry Edition 15.50</p> <p>Zacapa 23 14.00</p>
--

AGUARDENTE

<p>CR&F 8.00</p> <p>Marquês de Marialva XO 20Anos 15.00</p>

GIN & MORE

<p>Tanqueray N° Ten 9.50 Limão, Laranja, Tônica Fever Tree Indian.</p> <p>Tanqueray Rangpur 11.00 Limão, Gengibre, Tônica Fever Tree Indian.</p> <p>Tanqueray Sevilla 11.00 Laranja, Tônica Fever Tree Mediterrânica.</p> <p>Gin Mare 12.00 Lima, Manjerição, Tônica Fever Tree Mediterrânica.</p> <p>Hendrick's 13.00 Pepino, Tônica Fever Tree Indian.</p> <p>Jinzu 12.50 Zímbro, Lima, Tônica Fever Tree Indian.</p>	<p>Monkey 47 15.00 Lima, Tônica Fever Tree Indian.</p> <p>Nordês 14.00 Limão, Cardamomo Tônica Fever Tree Indian</p> <p>Sharish 12.00 Maçã, Canela, Tônica Fever Tree Mediterrânica.</p> <p>Bulldog 12.00 Frutos Vermelhos, Manjerição, Tônica Fever Tree Indian.</p> <p>Citadelle 12.00 Limão, Canela, Tônica Fever Tree Mediterrânica.</p> <p>Seedlip Grove 42 (0% Álcool) 12.00 Laranja, Tônica Fever Tree Indian.</p>
---	---

BEER & CIDER

<p>Super Bock 20cl (pressão) 2.50</p> <p>Super Bock 50cl (pressão) 5.00</p> <p>Super Bock Stout (garrafa) 3.00</p> <p>Super Bock Sem Álcool 3.00</p>	<p>Coruja Amber Lager 4.00</p> <p>Coruja IPA 4.00</p> <p>Somersby 40cl (pressão) 3.50</p>
--	--

BEBIDAS LEVES

<p>Água Filtrado 0.7cl 2.20</p> <p>Água com Gás Filtrada 0.7cl 2.50</p> <p>Pedras 2.60</p> <p>Coca-cola 3.20</p> <p>Sprite 3.20</p> <p>Água Médica Fever Tree (Indian/Mediterrânica/Indian Light) 4.00</p> <p>Ginger Ale Fever Tree 4.00</p> <p>Ginger Beer Fever Tree 4.00</p> <p>Sumo de Laranja Natural 4.50</p> <p>Limonada com Hortelã 4.00</p> <p>Limonada Frutos Vermelhos 4.50</p> <p>Sumo Natural do dia 4.50</p> <p>Chá Frio do dia 4.00</p>

CAFÉ OU CHÁ?

<p>Expresso 1.50</p> <p>Abatanado 2.50</p> <p>Meia de Leite 3.00</p> <p>Chás & Infusões 3.00 Preto, menta, lúcia-lima, tília, maçã e canela, verde, frutos vermelhos, cidreira.</p> <p>Expresso macchiato* 2.00</p> <p>Latte macchiato* 4.50</p> <p>Capuccino* 5.00</p> <p>Café Gelado 3.50</p> <p>Mocaccino 4.50</p> <p>Chocolate Quente 4.50</p> <p>*Opção com leite de Soja + 0.50</p>

VINHO

TINTO	COPO	GARRAFA	BRANCO	COPO	GARRAFA
Almeida Garrett - Selecta Beira Interior	-	26.50	Atlantis Verdelho Açores	-	37.50
Duas Árvores Reserva Douro	-	50.00	Duorum Douro	-	27.50
Duorum Douro	-	27.50	Marquês de Marialva Reserva Arinto Bairrada	6.50	26.50
Monte da Bica Reserva Alentejo	-	36.50	Pouca Roupa Alentejo	4.00	16.50
Pouca Roupa Alentejo	4.00	16.50	Quinta da Biaia 750 Síria Beira Interior Bio	-	28.50
Quinta do Sobral Colheita Dão	5.00	21.00	Quinta de Carvalhiços Reserva Encruzado Dão	-	30.50
Ramilo Vinhas Velhas Castelão Lisboa	-	41.50	Pombo Bravo Beira Interior	5.00	21.00
Terras de Santo António Alfrocheiro Dão	-	38.50	Talhas do Tareco Vinho de Talha Alentejo	-	33.00
Villa Alvor Singular Negra-Mole Algarve	-	28.50	Vicentino Alentejo	-	25.00

VERDE UMA REGIÃO À PARTE	COPO	GARRAFA	ESPUMANTE	COPO	GARRAFA
João Portugal Ramos Alvarinho Alvarinho	-	28.00	C de Cabriz Brut Dão	5.50	22.00
JPR Loureiro Loureiro	4.00	16.50	Murganheira Cuvée Reserva Especial 2007 Douro	-	57.00
ROSÉ			Tsarine Cuvee Premium Brut Champagne	-	95.00
Pouca Roupa Alentejo	4.00	16.50			
Studio by Miraval Provence, France	-	35.00			
Tarika Sirah Beira Interior Bio	6.50	26.50			

SANGRIA

Sangria de Espumante com Ananás	21.00	Lunes Sangria de Espumante Rosé	28.00
Sangria de Espumante com Frutos Vermelhos 1L	21.00	Sangria Tinta ou Branca 1L	18.50
Sangria de Espumante com Maracujá 1L	21.00		

PREÇO EM €, INCLUI IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (Art. 135.º, DL n.º 10/2015).