

MARISQUEIRA



*Chef Hélio Gonçalves Signature*

ORLA

*The finest Portuguese  
product on the table.*



CERVEJARIA

## MENU



# ORLA

## MARISQUEIRA

Restaurante gastronómico que oferece um ambiente elegante e premium. Fusão entre o moderno e a Cozinha Tradicional Portuguesa. Ingredientes de alta qualidade, combinados com pesca sustentável, serão priorizados nesta experiência gastronómica que dará vontade ao cliente de voltar: Um menu universal com os melhores produtos da Costa Portuguesa.

*chef Hélio Gonçalves*

## COUVERT

PÃO TORRADO 3,5€

*(Manteiga Coentrada, Flor de Sal Castro Marin,  
Tapenade de Galega)*

## ENTRADAS

Presunto Pata Negra Laborela 18,00€

Carapaus Alimados 9,50€

Escabeche de Fígados de Bacalhau 9,50€

Ceviche Peruano (Peixe do Dia) 9,50€

Croquete de Carabineiro 8,00€

Ovas de Choco c/ Molho de Cerveja La Rosa 12,00€

Fritura do Mar 16,00€

*(Polvo, Choco, Petinga, Camarão)*



## MONTRA DE PEIXES & MARISCOS

- Ostras ao Natural (6 unid.) 18,00€
- Miolo Vieira Grelhados ou à Guilho (dose 6) 36,00€
- Sapateira Descascada no Casco 50,00€/Kg
- Sapateira Cozida 50,00€/Kg
- Santola Cozida de Cascais 52,00€/Kg
- Gamba Cozida 67,00€/Kg
- Gambas à Guilho 70,00€/Kg
- Amêijoas à Bulhão Pato 95,00€/Kg
- Gamba Fresca do Algarve - ao sal - 98,00€/Kg
- Percebes das Berlengas Extra Grande 180,00€/Kg
- Percebes da Roca 160,00€/Kg
- Gamba Tigre no Josper 98,00€/Kg
- Bruxas de Cascais (cavacos peq.) 120,00€/Kg
- Camarão de Espinho 120,00€/Kg
- Gambas Listadas do Algarve 130,00€/Kg
- Lavagante Cozido ou Grelhados (Homarus) 120,00€/Kg
- Carabineiros Extra Grandes Fritos/Grelhados 190,00€/Kg
- Lagosta Nacional 160,00€
- Dourada Grelhada 75,00€/Kg
- Garoupa Grelhada/Cozida 70,00€/Kg
- Linguado Grelhado/Frito 75,00€/Kg
- Lulas de Anzol Grelhadas 66,00€/Kg
- Pregado Grelhado/Frito 75,00€/Kg
- Robalo Grelhado 80,00€/Kg
- Rodvalho Grelhado 75,00€/Kg
- Salmonete Legítimo Grelhado 85,99€/Kg
- Pargo Grelhado 75,00€/Kg

## ESPECIAIS

- Cachorrinho de Lavagante 22,00€
- Prego do Lombo 16,00€
- Salada Caesar de Camarão Tigre 22,00€
- Capellini de Gamba da Costa, Molho lizo 22,00€
- Esparguete Ala Vongole 18,00€
- Tranche do Dia c/ Molho Bulhão Pato 24,00€
- Arroz Malandrinho de Peixe do Dia 20,00€
- Sopa Rica de Peixe do Dia 18,00€

## CARNES

- Chuleton Galego 2pax (+/- 1kg) 95€
- Secretos de Porco Preto 20€
- Bife do Lombo 27€
- MOLHOS DISPONÍVEIS P/ CARNES:*  
*Portuguesa, Cervejeira, Pimenta, Rockford, Cogumelos Marron*

## ACOMPANHAMENTOS

- Arroz Malandrinho de Berbigão 9,50€
- Arroz Malandrinho, de Tomate/Coentros 5,50€
- Arroz Branco Alho 4,00€
- Espargos Verdes Grelhados 5,00€
- Bimis Grelhados 5,00€
- Grelos Salteados 4,50€
- Batata Frita/Assada 5,00€
- Ovos Fritos 2,00€/uni

## SOBREMESAS

- Bolo de Chocolate 72% da Casa 6,50€
- Torta de Claras, Ovos Moles de Laranja e Noz 5,50€
- Tarte Quente de Maçã 5,50€
- Tarte de Limão Merengada 5,00€
- Farófias com Creme de Baunilha 5,00€

## OUTROS PROJECTOS



### PROJECTO ORLA

Inserido na Restauração, com foco em Restaurantes Premium e Cozinha Tradicional Portuguesa. Outras actividades incluem Eventos e Exportação de produtos tradicionais portugueses.

*Outras Marcas do Projecto Orla:*

### ISCO PETISCO

Petiscos e Vinho no típico Bairro da Bica, em Lisboa. Localizado no coração da pitoresca Bica, o nosso restaurante é um verdadeiro tesouro escondido, perfeito para uma refeição descontraída com amigos e familiares. Orgulhosamente apresentamos uma seleção de produtos do produtor, trazendo para a sua mesa os sabores autênticos da terra portuguesa. Desfrute da atmosfera acolhedora e do charme autêntico deste bairro encantador, enquanto se entrega aos prazeres da boa comida e da boa companhia.

Siga-nos no IG: @iscopetisco  
Reserve já a sua mesa: [reservas@orlaproject.com](mailto:reservas@orlaproject.com)

## MENU



# ORLA

## MARISQUEIRA

Seafood Gastro Restaurant, offering an elegant and premium environment. Fusion between modern and Portuguese traditional cuisine. High quality ingredients, together with sustainable fishing, will be prioritized in a gastronomic experience that will make the customer desire to come back. Universal menu with the best products from the Portuguese shore.

*chef Hélio Gonçalves*

## COUVERT

TOASTED BREAD 3,5€

*(Butter, Castro Marin Sea Salt,  
Olive Tapenade)*

## STARTERS

Iberian Ham Pata Negra Laborela 18.00€

Marinated Horse Mackerel 9.50€

Pickled Cod Liver 9.50€

Peruvian Ceviche (fish of the day) 9.50€

Crayfish Croquette 6.00€

Cuttlefish Roe with La Rosa Beer Sauce 12.00€

Fried Seafood Platter 16.00€

*(Octopus, Squid, Spats, Shrimp)*



## SHOWCASE OF FISH & SEAFOOD

- Natural Oysters (6 units) 18.00€
- Grilled or Garlic Scallops (portion of 6) 36.00€
- Crab Meat on the Shell (unit) 36.00€
  - Boiled Crab 50.00€/Kg
- Boiled Spider Crab from Cascais 52.00€/Kg
  - Boiled Prawns 67.00€/Kg
  - Garlic Prawns 70.00€/Kg
- Sauteed Clams in Olive Oil, Garlic, Lemon, Coriander and White Wine Sauce 85.00€/Kg
- Fresh Algarve Prawns - Salted - 98.00€/Kg
- Extra Large Barnacles from Berlengas 120.00€/Kg
  - Goose Barnacles from Roca 160.00€/Kg
  - Tiger Prawns Grilled on Josper 98.00€/Kg
- Cascais Slipper Lobster (small) 120.00€/Kg
  - Espinho Shrimp 120.00€/Kg
- Striped Algarve Prawns 130.00€/Kg
- Boiled or Grilled Lobster (Homarus) 120.00€
- Extra Large Fried/Grilled Scarlet Shrimp - €190.00/kg
  - National Lobster - €160.00
  - Grilled Sea Bream - €75.00/kg
  - Grilled/Boiled Grouper - €70.00/kg
  - Grilled/Fried Sole - €75.00/kg
- Grilled Hook-Caught Squid - €66.00/kg
  - Grilled/Fried Turbot - €75.00/kg
  - Grilled Sea Bass - €80.00/kg
  - Grilled Halibut - €75.00/kg
  - Grilled Red Mullet - €85.99/kg
  - Grilled Snapper - €75.00/kg

## SPECIALS

- Lobster Roll 22.00€
- Loin Steak Sandwich 12.00€
- Tiger Shrimp Caesar Salad 22.00€
- Costal Prawn Capellini, lizo Sauce 22.00€
- Spaghetti Ala Vongole 18.00€
- Fish of the Day Fillet with Bulhão Pato Sauce 22.00€  
*(Sauteed clams in olive oil, garlic, lemon, coriander and white wine sauce)*
- Brothy Rice with Fish of the Day 18.00€
- Fish of the Day Rich Soup 16.00€

## MEATS

- Galician Rib Eye Steak for 2 pax (approx. 1kg) 95.00€
- Iberian Pork Secretos 18.00€
- Loin Steak 23.00€
- AVAILABLE SAUCES FOR MEATS:  
*Portuguese, beer, pepper, Roquefort, brown mushrooms)*

## SIDES

- Brothy Rice from the Sea 9.50€
- Malandrinho Rice with Tomato/Coriander 5.50€
- White Rice with Garlic 4.00€
- Pasta in Garlic Butter 4.00€
- Grilled Green Asparagus 5.00€
- Grilled Bimi 5.00€
- Sautéed Broccoli Rabe 4.50€
- Fried/Roasted Potatoes 5.00€
- Fried Eggs 2.00€/unit



## DESSERTS

- House 72% Chocolate Cake 6.50€  
Egg White Roll Cake with Soft Orange Cream and Walnut 5.50€  
Hot Apple Pie 6.50€  
Citrus Tart 5.50€  
Sweet Egg White Merengue with Vanilla Custard 5.00€



## **OTHER PROJECTS**



### ORLA PROJECT

Inserted in F&B, with focus on Prime Restaurants and Portuguese traditional cuisine. Other activities include Events and Export of Portuguese traditional products.

*Other Brands under Project Orla:*

### ISCO PETISCO

Tapas and Wine Bar in the traditional neighbourhood of Bica, in Lisbon. This Restaurant is a hidden gem, perfect for a relaxed meal with Family and Friends. We proudly present a selection of premium Products, directly from the Producer, bringing to the table the authentic flavours of Portugal. Come discover the cozy atmosphere of this charming neighbourhood, in good company and while enjoying good food.

*Find us on IG: @iscopetisco  
Reserve your table [reservas@orlaproject.com](mailto:reservas@orlaproject.com)*

## MENU

# VAMOS BRINDAR!

OR  
LA  
A

Para que a escolha do vinho seja uma decisão agradável, a carta foi concebida segundo um critério de organização que dá relevância às características dos vinhos. Propomos vinhos diferentes e menos conhecidos que o irão levar a descobrir novas nuances olfativas e gustativas.

*Estaremos ao seu dispor para qualquer questão.*

**@ORLAPROJECT**

## VINHO AO COPO



*Espumante São João Brut*

### SUGESTÕES DO MÊS

*Para Começar...*

Lunes, Sangria 5€ / 20€

### VINHO BRANCO

Três Gigantes, Vinho Verde (2023) 4€ / 18€

AH Galego, Quinta da Vacaria, Douro (2023) 7,25€ / 29€

Portal da Estrela, Dão (2022) 4€ / 18€

Astronauta "Sauvignon Blanc", Alentejo (2022) 5,50€ / 21€

Dr. Loosen Blue Slate, Mosel, Alemanha (2022) 7,5€ / 29€

### VINHO ROSÉ

Manoella, Wine & Soul, Douro (2022) 7€ / 29€

Mar Salgado, Lisboa (2022) 4€ / 18€

### VINHO TINTO

Quinta do Sobreiró de Cima Reserva, Trás os Montes 6,5€ / 26€

Grainha Reserva, Douro (2020) 1,5lt 9€ / 85€

Niepoort, Natcool "Baga", Bairrada (2021) 1lt 7€ / 35€

Quinta das Carrafouchas, Lisboa (2017) 6€ / 24€

Flor de Sal Bronze "Aragonês & Syrah", Alentejo (2022) 5€ / 20€

### UM POUCO DE DOCE...

Caves Messias Colheita, vinho do Porto Tawny (2004)

Barbeito "Sercial", 10 anos

Villa Oeiras 7 anos, Vinho Carcavelos

Chateau Sigalas Rabaud 1er Cru Classé, Sauternes, Bordeús

A Escolha do Orla 15€

3 vinhos sugeridos para a vossa melhor harmonização (7cl x3)

## VINHO À GARRAFA



### VINHOS ESPUMANTES

#### Aromático e Elegante

- Murganheira Reserva Bruto, Bairrada 26€  
Herdade do Rocim, Brut Nature Rosé, Alentejo (2022) 31€  
Ar Lenoble Brut Intense, Champagne 79€

### VINHOS BRANCOS

#### Jovens e Frutados, com Identidade, fora da Caixa

- Kaputt Curtimenta, Douro (2019) 74€

#### Sem Álcool

- 0% José Maria da Fonseca "Moscatel", P. Setúbal 0% Álcool (2022) 14€

#### Jovens e Frutados, Elegantes e Fáceis de Degustar

- Quinta do Sobreiró de Cima, Trás os Montes (2021) 22€  
Monte Cascas Colheita, Douro (2022) 20€  
Filipa Pato, Dinâmica, Bairrada (2022) 24€  
Quinta da Lagoalva "Arinto & Chardonnay", Tejo (2022) 18€  
Monte das Servas, Alentejo (2022) 18€

#### Equilibrados, Sedosos e Encorpados

- Quinta do Sobreiró de Cima "Verdelho", Trás os Montes (2019) 26€  
Quinta da Terrincha Reserva, Douro (2020) 36€  
Luis Pato, Vinha Formal " Bical", Bairrada (2017) 28€  
Código Granius, Tiago Macena, Dão (2022) 30€  
Adega Mãe, Organic & Regenerative, Lisboa (2022) 21€  
C50, Herdade do Papa Leite, Alentejo  
Frei Gigante, Adega Cooperativa do Pico, Açores (2021) 46€

#### Branco de Terroir ou d'outros Tempos

- Céu na Terra "Alvarinho", Vinho Verde (2022) 35€  
Antonia Adelaide Ferreira, Casa Ferreirinha, Douro (2019) 91€  
Principal Grande Reserva, Bairrada (2015) 100€  
Pera Manca, Alentejo Preço Sob Consulta  
Tarelo "Arinto & Verdelho", Ilha do Pico, Açores (2019) 58€

## VINHO À GARRAFA



### VINHOS ROSÉS

#### Jovens e Frutados, Elegantes e Refrescantes

Domingos Soares Franco "Moscatel Galego", P. Setúbal (2022) 26€

Herdade das Servas "Sangiovese", Alentejo (2022) 27€

### VINHOS TINTOS

#### Frutados, com Identidade Fora da Caixa

BlaBlaBlaBla, Galdéria, João Pato, Bairrada (2021) 25€

Miss Fuse, Galerna, Tejo 27€

#### Jovens e Frutados, com Elegância

Quinta do Sobreiró de Cima Reserva, Trás os Montes 26€

Monte Cascas Colheita, Douro (2020) 18€

Portal da Estrela, Dão (2023) 17€

NatCool "Baga", Niepoort, Bairrada 1lt (2022) 30€

Quinta das Carrafouchas, Lisboa (2017) 23€

Sem Par, Niepoort, Alentejo (2019) 24€

Murgas Tinto Touriga Franca 27€

Baías e Enseadas Arinto 45€

#### Encorpados e Volumosos, com Identidade

Qalt "Tinta Barroca", Douro (2022) 45€

Adega Mãe, Vinho do Atlântico "Pinto Noir", Lisboa (2020) 54€

Domigos Soares Franco "Syrah", P. Setúbal (2021) 34€

Ovelha Negra, Joaquim Costa Vargas, Alentejo (2022) 33€

Conde de Mértola, Alentejo (2017) 85€

#### Tintos de Terroir ou d'outros Tempos, Intemporais

Barca Velha, Casa Ferreirinha, Douro Preço Sob Consulta

Quinta da Leda, Casa Ferreirinha, Douro (2019) 88€

Julio Bastos "Alicante Bouschet", Alentejo (2015) 201€

Grande Rocim, Herdade do Rocim, Alentejo (2020) 131€

## MENU

LET'S  
DRINK!

O  
RL  
A

To ensure that your wine selection is an enjoyable decision, the wine list has been organized based on criteria that highlight the characteristics of the wines. We offer different and lesser-known wines that will lead you to discover new olfactory and taste nuances.

*We are at your disposal for any questions.*

**@ORLAPROJECT**

## WINE BY GLASS



*São João Brut Sparkling Wine*

### SUGGESTIONS OF THE MONTH

*To Start...*

Lunes, Sangria 5€ / 20€

#### WHITE WINE

Três Gigantes, Green Wine (2023) 4€ / 18€

AH Galego, Quinta da Vacaria, Douro (2023) 7,25€ / 29€

Portal da Estrela, Dão (2022) 4€ / 18€

Astronauta "Sauvignon Blanc", Alentejo (2022) 5,50€ / 21€

Dr. Loosen Blue Slate, Mosel, Germany (2022) 7,5€ / 29€

#### ROSÉ WINE

Manoella, Wine&Soul, Douro (2022) 7€ / 29€

Mar Salgado, Lisboa (2022) 4€ / 18€

#### RED WINE

Quinta do Sobreiró de Cima Reserva, Trás os Montes 6,5€ / 26€

Grainha Reserva, Douro (2020) 1,5lt 9€ / 85€

Niepoort, Natcool "Baga", Bairrada (2021) 1lt 7€ / 35€

Quinta das Carrafouchas, Lisboa (2017) 6€ / 24€

Flor de Sal Bronze "Aragonês & Syrah", Alentejo (2022) 5€ / 20€

#### A LITTLE SWEETNESS...

Caves Messias Colheita, Porto Tawny (2004)

Barbeito "Sercial", 10 anos

Villa Oeiras 7 anos, Wine Carcavelos

Chateau Sigalas Rabaud 1er Cru Classé, Sauternes, Bordeaux

Orla's Choice 15€

3 recommended wines for your best pairing (7cl x3)

## WINE BY BOTTLE



### SPARKLING WINES

#### Aromatic and Elegant

Murganheira Reserva Brut, Bairrada 26€  
Herdade do Rocim, Brut Nature Rosé, Alentejo (2022) 31€  
Ar Lenoble Brut Intense, Champagne 79€

### WHITE WINES

#### Young and Fruity, with Identity, Outside the Box

Kaputt Curtimenta, Douro (2019) 74€

#### Non-Alcoholic

0% José Maria da Fonseca "Moscatel", P. Setúbal 0% Alcohol (2022) 14€

#### Young and Fruity, Elegant and Easy to Taste

Quinta do Sobreiró de Cima, Trás os Montes (2021) 22€  
Monte Cascas Colheita, Douro (2022) 20€  
Filipa Pato, Dinâmica, Bairrada (2022) 24€  
Quinta da Lagoalva "Arinto & Chardonnay", Tejo (2022) 18€  
Monte das Servas, Alentejo (2022) 18€

#### Balanced, Silky, and Full-Bodied

Quinta do Sobreiró de Cima "Verdelho", Trás os Montes (2019) 26€  
Quinta da Terrincha Reserva, Douro (2020) 36€  
Luis Pato, Vinha Formal "Bical", Bairrada (2017) 28€  
Código Granius, Tiago Macena, Dão (2022) 30€  
Adega Mãe, Organic & Regenerative, Lisboa (2022) 21€  
C50, Herdade do Papa Leite, Alentejo  
Frei Gigante, Adega Cooperativa do Pico, Açores (2021) 46€

#### Terroir Whites or from Other Times

Céu na Terra "Alvarinho", Green Wine (2022) 35€  
Antonia Adelaide Ferreira, Casa Ferreirinha, Douro (2019) 91€  
Principal Grande Reserva, Bairrada (2015) 100€  
Pera Manca, Alentejo  
Tarelo "Arinto & Verdelho", Pico Island, Azores (2019) 58€



## WINE BY BOTTLE



### ROSÉ WINES

#### *Young and Fruity, Elegant and Refreshing*

Domingos Soares Franco "Moscatel Galego", P. Setúbal (2022) 26€

Herdade das Servas "Sangiovese", Alentejo (2022) 27€

### RED WINES

#### *Fruity, with Identity Outside the Box*

BlaBlaBlaBla, Galdéria, João Pato, Bairrada (2021) 25€

Miss Fuse, Galerna, Tejo 27€

#### *Young and Fruity, with Elegance*

Quinta do Sobreiró de Cima Reserva, Trás os Montes 26€

Monte Cascas Colheita, Douro (2020) 18€

Portal da Estrela, Dão (2023) 17€

NatCool "Baga", Niepoort, Bairrada 1lt (2022) 30€

Quinta das Carrafouchas, Lisboa (2017) 23€

Sem Par, Niepoort, Alentejo (2019) 24€

Murgas Tinto Touriga Franca 27€

Baías e Enseadas Arinto 45€

#### *Full-Bodied and Voluminous, with Identity*

Qalt "Tinta Barroca", Douro (2022) 45€

Adega Mãe, Vinho do Atlântico "Pinto Noir", Lisboa (2020) 54€

Domigos Soares Franco "Syrah", P. Setúbal (2021) 34€

Ovelha Negra, Joaquim Costa Vargas, Alentejo (2022) 33€

Conde de Mértola, Alentejo (2017) 85€

#### *Terroir Reds or from Other Times, Timeless*

Barca Velha, Casa Ferreirinha, Douro

Quinta da Leda, Casa Ferreirinha, Douro (2019) 88€

Julio Bastos "Alicante Bouschet", Alentejo (2015) 201€

Grande Rocim, Herdade do Rocim, Alentejo (2020) 131€

## MENU

# CERVEJA



### BITBURGER PREMIUM

3€ 33cl | 4,75€ 50cl

O exemplo acabado de uma pilsner, produzida hoje de acordo com a Lei da Pureza de 1516 e com recurso aos melhores ingredientes – não contém aditivos nem nenhum cereal não maltado, como milho ou arroz. É uma combinação entre arte, técnica alemã e ciência cervejeira perfeitas.

*Alemanha | Pilsner | 4,8%*

### LA CHOUFFE

4,5€ 25cl | 7,75€ 33cl

A La Chouffe é uma das primeiras cervejas artesanais dos anos 70 do século passado. Produzida nos místicos e lendários bosques do coração das Ardenes Belgas, é uma cerveja perfeita no equilíbrio dos lúpulos e das notas frutadas, na leveza e no seu bouquet complexo e ligeiramente alcoólico.

*Belgica | Golden Ale | 8%*

### ERDINGER WEISSBIER

3,5€ 33cl | 5€ 50cl

Desde 1886, um clássico indiscutível que pode acompanhar todas as refeições. O sabor requintado desta cerveja premium de trigo torna qualquer refeição ainda mais deliciosa.

*Alemanha | Weiss | 5,3%*

### LA ROSA

3,25€ 25cl | 4€ 33cl

O terroir do Douro, em versão IPA! Produzida pela Quinta de La Rosa no coração do Vale do Douro – tem notas de frutos cítricos, como a laranja e o maracujá e florais, por ter fermentado em barricas de carvalho usadas no estágio dos vinhos brancos.

*Portugal | IPA | 7%*

## MENU

# ÁGUAS & REFRIGERANTES



- Água Monchique 3,00€
- Água Pedras 0,25cl 2,00€
- Água Pedras 0,50cl 4,00€
- Sumol Laranja 3,00€
- Sumol Ananás 3,00€
- Coca-Cola 3,00€
- Coca-Cola Zero 3,00€
- 7up 3,00€
- Lipton Pêssego 3,00€
- Lipton Limão 3,00€
- Fever Tree Indian Tonic 3,00€
- Fever Tree Elderflower Tonic 4,50€
- Fever Tree Mediterranean Tonic 4,50€
- Schweppes Ginger Beer 4,50€
- Schweppes Ginger Ale 4,50€
- Sumo de Laranja 3,50€
- Limonada 3,50€
- Café 2,00€
- Seleção de Chá 3,00€
- Americano 2,20€
- Capuccino 3,00€
- Descafeinado 2,00€
- Galão 3,00€

## MENU

# BEER



### BITBURGER PREMIUM

3€ 33cl | 4,75€ 50cl

The perfect example of a pilsner, produced today according to the Purity Law of 1516 using the finest ingredients—free from additives and any unmalted cereals like corn or rice. It is a blend of art, German technique, and perfect brewing science.

*Germany | Pilsner | 4,8%*

### LA CHOUFFE

4,5€ 25cl | 6,75€ 33cl

La Chouffe is one of the first craft beers from the 1970s. Brewed in the mystical and legendary woods of the heart of the Belgian Ardennes, it is perfectly balanced with hops and fruity notes, light in body, and boasts a complex and slightly alcoholic bouquet.

*Belgium | Golden Ale | 8%*

### ERDINGER WEISSBIER

3,5€ 33cl | 5€ 50cl

Since 1886, an undisputed classic that pairs well with all meals. The exquisite flavor of this premium wheat beer makes any meal even more delightful.

*Germany | Weiss | 5,3%*

### LA ROSA

3,25€ 25cl | 4€ 33cl

The terroir of the Douro in an IPA version! Produced by Quinta de La Rosa in the heart of the Douro Valley, it has notes of citrus fruits like orange and passionfruit, along with floral hints from fermenting in used oak barrels that aged white wines.

*Portugal | IPA | 7%*

## MENU

# WATER & SOFT DRINKS



- Monchique Still Water 3,00€
- Pedras Sparkling Water 0,25cl 2,00€
- Pedras Sparkling Water 0,50cl 4,00€
- Sumol Orange 3,00€
- Sumol Pineapple 3,00€
- Coca-Cola 3,00€
- Coca-Cola Zero 3,00€
- 7up 3,00€
- Liton Peach 3,00€
- Liption Lemon 3,00€
- Fever Tree Indian Tonic 3,00€
- Fever Tree Elderflower Tonic 4,50€
- Fever Tree Mediterranean Tonic 4,50€
- Schweppes Ginger Beer 4,50€
- Schweppes Ginger Ale 4,5€
- Orange Juice 3,50€
- Lemonade 3,50€
- Expresso Coffee 2,00€
- Selection of Tea 3,00€
- Americano 2,20€
- Capuccino 3,00€
- Decaf 2,00€
- Latte 3,00€

## MENU

# COCKTAILS



Aqui, os cocktails são preparados desde o final da manhã até a noite, criando um ambiente sedutor para os amantes dessa arte. Com uma decoração elegante, o espaço convida os visitantes a testemunhar o barman misturando ingredientes que proporcionam uma verdadeira viagem pelas orlas de Portugal. Inspirados nas características das nossas praias e nos variados mariscos que delas provêm, os cocktails oferecem uma experiência refrescante e intensa, como o próprio mar que nos banha.

Utilizando sumos, xaropes, infusões, ervas e espirituosas portuguesas, não criamos apenas sabores únicos, mas também nomes que evocam as belezas das orlas continentais e das magníficas ilhas do país. Sintam-se à vontade para pesquisar os nomes; certamente os levarão a destinos incríveis!

*Se lhe apetecer um cocktail clássico,  
teremos todo o gosto em prepará-lo!*

### COCKTAILS ASSINATURA

#### **INGRINA 10€**

*Xarope EarlGray Caseiro  
Sumo Limão | Sumo Toranja  
Italicus | Gin*

#### **GALAPINHOS 10€**

*Grenadine Caseira  
Sumo Laranja | Aperol | Bourbon*

#### **CORDOAMA 10€**

*Xarope de Mel | Sumo Limao  
Tincture de Tomilho | Mezcal  
Agua Elderflower*

#### **PORTO DAS SALEMAS 10€**

*Morango | Xarope de Morango & Malagueta  
Sumo Limao | Tequila | Espumante Rosé*

## MENU

### 5 RIBEIRAS 10€

*Cordial Alecrim, Gengibre & Ananás  
Sumo Lima | Pisco | Fumo de Alecrim*

### ABANO 10€ / 27€

(a copo ou para partilhar)

*Basil | Green Apple Shrub  
Vodka | Espuma de Yuzu*

### ZIMBRALINHO 27€

(para partilhar)

*Punch Caseiro: Tangerina, Laranja, Ananás e Aloe  
Rum & Cachaça | Lima | Grenadine  
Noz Moscada*

### MOCKTAIL

#### AREEIRA 8€

*Sumo de Limão | Pepino  
Manjericão | Ginger Beer*

### ORLA CLÁSSICOS

#### LISBON SLING 12€

*Grenadine Caseira | Sumo de Lima  
Sumo de Ananás | Cointreau  
Ginja | DOM Bénédicte  
Blackpig Gin | Angostura Bitters*

#### ALENTEJO MULE 12€

*Sumo Lima | Angostura  
Gin BlackPig | Espuma Gengibre*

#### HUGRONI 12€

*Gin | Vermute | Campari | Fumo da Casa*

#### CARAVELA SPRITZ 12€

*Espumante | Black Pig Gin  
Limoncello | Agua Tónica | Hortelã*

#### COCKTAILS CLÁSSICOS 12€

*Espirituosas*

### GIN

*Beefeater 10€  
Gin Mare 14€  
Monkey 47 16,5€*

## **MENU**

Bombay Sapphire 12€  
Hendricks 14€  
BlackPig Costa Alentejana 14€

### VODKA

Absolut 8€  
Ciroc 12€  
Grey Goose 14€  
Tito's 10€  
Belvedere 15€

### TEQUILA

Olmecca silver 8€  
Olmecca Reposado 10€  
Casamigos Plata 20€  
Casamigos Reposado 26€

### MEZCAL

DelMeguey Vida 14€  
DelMeguey Chichicapa 24 €

### PISCO

Taberno Quebranta 8€

### RUM

Havana 3 6€  
Havana 7 10€  
Brugal 1888 14€  
Plantation O.F.T.D 12€

### WHISKY

#### SCOTCH

Famous Goose 6€  
laphoroig 10 16€  
Glenfiddich 12 10€  
Black Label 12 10€  
Macallan 12 30€

#### IRISH

Jameson 6€  
bushmills 6€  
America  
Jack Daniels n°7 8€  
Buillet RYE 10€  
Four Roses 8€  
WoodFord Reserve 14€



## MENU

### ÁSIA

Shinobu 15 35€  
Nikka from Barrel 14€

### AGUARDENTE

Adega Velha 6 Anos 8€  
C.R.F 7€  
Brejoeira aguardente 17.5€

### COGNAC

Martel V.S 12€  
Martel V.S.O.P 16€

### APERITIVOS

Campari 6€  
Aperol 6€  
Chartreuse Amarelo 10€  
Chartreuse Verte 10€  
Fernet Branca 7€  
Amaro 8€  
Jaggermaster 5€  
Suze 6€  
Cynar 6€

### VERMUTES

Martini Reserva speciale Ambrato 6€  
Martini Reserva speciale Rubino 6€  
Martini Extra Dry 5€  
Lillet Blanc 8€  
Lillet Rose 8€

### LÍCORES

Kahlúa 5€  
Licor Beirao 5€  
Amaretto Dissarono 7€  
Amarguinha 5€  
Ginja 5€  
Saint Germain 10€  
Pallini Limoncello 8€  
Bailey's 5€  
Cointreau 8€  
Licor 43 8€  
Luxardo Maraschino 8€  
Italicus 12€  
Grand Manier 10€  
Drambuie 8€  
DOM Bénédictine 8€  
Schnapps Cinnamon 5€

## MENU

# COCKTAILS



Here, cocktails are prepared from late morning until night, creating a seductive atmosphere for lovers of this craft. With elegant décor, the space invites visitors to witness the bartender mixing ingredients that provide a true journey along the coasts of Portugal. Inspired by the characteristics of our beaches and the various seafood that they offer, the cocktails deliver a refreshing and intense experience, much like the sea that surrounds us.

Using juices, syrups, infusions, herbs, and Portuguese spirits, we create not only unique flavors but also names that evoke the beauty of the continental shores and the magnificent islands of the country.

Feel free to explore the names; they will surely lead you to incredible destinations!

*If you crave a classic cocktail,  
we would be happy to prepare it for you!*

### SIGNATURE COCKTAILS

#### **INGRINA 10€**

*Homemade Earl Grey Syrup  
Lemon Juice | Grapefruit Juice | Italicus | Gin*

#### **GALAPINHOS 10€**

*Homemade Grenadine  
Orange Juice | Aperol | Bourbon*

#### **CORDOAMA 10€**

*Honey Syrup | Lemon Juice  
Thyme Tincture | Mezcal | Elderflower Water*

#### **PORTO DAS SALEMAS 10€**

*Strawberry | Strawberry & Chili Syrup  
Lemon Juice | Tequila | Rosé Sparkling Wine*

#### **5 RIBEIRAS 10€**

*Rosemary, Ginger & Pineapple Cordial  
Lime Juice | Pisco | Rosemary Smoke*

## MENU

### ABANO 10€ / 27€

(By the Glass or Sharing Cocktail)

*Basil | Green Apple Shrub  
Vodka | Yuzu Foam*

### ZIMBRALINHO 27€

(Sharing Cocktail)

*Homemade Punch: Tangerine, Orange, Pineapple and Aloe  
Rum & Cachaça | Lime | Grenadine | Nutmeg*

### MOCKTAIL

#### AREIRA 8€

*Lemon Juice | Cucumber  
Basil | Ginger Beer*

### ORLA CLÁSSICOS

#### LISBON SLING 12€

*Homemade Grenadine | Lime Juice  
Pineapple Juice | Cointreau  
Ginja | DOM Bénédicte  
Blackpig Gin | Angostura Bitters*

#### ALENTEJO MULE 12€

*Lime Juice | Angostura  
BlackPig Gin | Ginger Foam*

#### HUGRONI 12€

*Gin | Vermouth | Campari | House Smoke*

#### CARAVELA SPRITZ 12€

*Sparkling Wine | Black Pig Gin  
Limoncello | Tonic Water | Mint*

### CLASSIC COCKTAILS 12€

### Spirits

#### GIN

*Beefeater 10€  
Gin Mare 14€  
Monkey 47 16,5€  
Bombay Sapphire 12€  
Hendricks 14€  
BlackPig Costa Alentejana 14€*

## **MENU**

### VODKA

Absolut 8€  
Ciroc 12€  
Grey Goose 14€  
Tito's 10€  
Belvedere 15€

### TEQUILA

Olmecca silver 8€  
Olmecca Reposado 10€  
Casamigos Plata 20€  
Casamigos Reposado 26€

### MEZCAL

DelMeguey Vida 14€  
DelMeguey Chichicapa 24 €

### PISCO

Taberno Quebranta 8€

### RUM

Havana 3 6€  
Havana 7 10€  
Brugal 1888 14€  
Plantation O.F.T.D 12€

### WHISKY

#### SCOTCH

Famous Goose 6€  
laphoroig 10 16€  
Glenfiddich 12 10€  
Black Label 12 10€  
Macallan 12 30€

### IRISH

Jameson 6€  
bushmills 6€  
America  
Jack Daniels n°7 8€  
Buillet RYE 10€  
Four Roses 8€  
WoodFord Reserve 14€

### ASIA

Shinobu 15 35€  
Nikka from Barrel 14€

## **MENU**

### AGUARDENTE

Adega Velha 6 Anos 8€  
C.R.F 7€  
Brejoeira aguardente 17.5€

### COGNAC

Martel V.S 12€  
Martel V.S.O.P 16€

### APERITIFS

Campari 6€  
Aperol 6€  
Chartreuse Amarelo 10€  
Chartreuse Verte 10€  
Fernet Branca 7€  
Amaro 8€  
Jaggermaster 5€  
Suze 6€  
Cynar 6€

### VERMOUTHS

Martini Riserva speciale Ambrato 6€  
Martini Riserva speciale Rubino 6€  
Martini Extra Dry 5€  
Lillet Blanc 8€  
Lillet Rose 8€

### LICORES

Kahlúa 5€  
Licor Beirao 5€  
Amaretto Dissarono 7€  
Amarguinha 5€  
Ginja 5€  
Saint Germain 10€  
Pallini Limoncello 8€  
Bailey's 5€  
Cointreau 8€  
Licor 43 8€  
Luxardo Maraschino 8€  
Italicus 12€  
Grand Manier 10€  
Drambuie 8€  
DOM Bénédictine 8€  
Schnapps Cinnamon 5€