

# CERVEJAS

## BEERS / BIÈRES

---

	Dia   Noite
	Day   Night / Jour   Nuit
Imperial Super Bock	1.3   1.5
Super Bock Sky	1.8   2.2
Príncipe Super Bock	2   2.5
Caneca 0,5L Super Bock	3   3.5
Caneca 1,2L Super Bock	7
Imperial Super Bock Stout	1.8
Príncipe Super Bock Stout	2.3   3
Caneca 0,5L Super Bock Stout	3.5   4
Caneca 1,2L Super Bock Stout	7   8
Erdinger Pressão (0,3L)	3.5   4
Erdinger Pressão (0,5L)	5.5   6
Cidra Somersby Pressão (0,3L)	2.7   3

# CERVEJAS ESPECIAIS

## SPECIAL BEERS / BIÈRES SPÉCIALES

---

### LA TRAPPE DUBBEL



#### Trappist Strong Ale Tripel

Com maltes tostados e ligeiramente doces, equilibram com a amargues do lúpulo. O resultado é uma cerveja de corpo médio com um final refrescante e seco.

5

---

### LA TRAPPE TRIPEL



#### Trappist Strong Ale Dubbel

Aroma frutado de pêssego e damasco combinado com aroma floral. Paladar ligeiramente adocicado e maltado.

5

---

### LA TRAPPE QUADRUPEL



#### Trappist Strong Quadrupel

Notas de cravinho e frutos secos no paladar, que equilibram com os aromas doces de baunilha, passas e banana.

6

---

### GUINNESS



#### Extra Stout

Cerveja escura muito caracterizada pelo aroma e paladar a chocolate, caramelo e moca.

7

---

### AVERBODE



#### Abbey beer - Belgian Pale Ale

Cerveja de abadia com notas florais e maçãs verdes no aroma. O paladar equilibra a doçura dos maltes com a suave amargues dos lúpulos.

6.5

---

### MAREDSOUSE



#### Abbey beer - Dark Strong Ale

Com uma presença forte de caramelo é completada com um toque magistral de frutas. É uma cerveja muito suave, não muito forte contudo, a presença do álcool não passa despercebida.

6.5

---

### LA ROSA IPA



#### IPA

Esta cerveja apresenta uma cor alaranjada e, na boca, é notória a existência de citrinos na sua composição, como a laranja, mas também nuances florais. Características provenientes dos lúpulos utilizados e das barricas onde estagiam.

5

---

**DUVEL**



### Belgian Golden Ale

Paladar fresco e seco, com notas florais. A espuma é branca e duradoura.

6

---

**LA CHOUFFE**



### Blonde Strong Ale

Uma cerveja artesanal luminosa e refrescante que acentua bem o seu carácter campestre através do seu paladar condimentado e fresco.

6

---

**KWAK**



### Belgian Strong Ale

Cerveja de cor âmbar, muito encorpada e com uma coroa de espuma espessa. Notas de banana e mel no seu aroma e paladar.

6

---

**GRISSETTE**



### Bio Golden Ale

Uma pale ale refrescante sem gluten e Bio.

6

---

**TRIPLE KARMELITE**



### Belgian Strong Ale - Tripel

A sua principal características é ser produzida com malte de 3 cereais diferentes, que resulta numa cerveja com muito corpo e uma abundante coroa de espuma.

6.5

---

**XARLIE**



Cerveja Cristalina e de espuma branca, caracteriza-se pela leveza e frescura de aromas, resultado do excelente balanço entre o Malte Pilsen Português e os nobres lúpulos Europeus.

4.5

---

**INEDIT DAMN**



Cerveja muito clara, amarelada e turva. No aroma identificam-se aromas ligeiramente florais e cítricos de lúpulo e também levedura.

3

---

**ERDINGER S/ ÁLCOOL**



Muito aromática e maltada, esta Erdinger conserva as características da 'sua irmã mais velha', com a vantagem de ser não-alcoólica e ainda enriquecida.

4

---

## PARA PARTILHAR (75 CL) SHARE (75CL) / PARTAGER (75CL)

---

### CHIMAY



#### Trapist Strong Ale

No seu paladar são notórias as notas de caramelo, café e toffe, possui uma espuma bege, persistente e espessa. É um dos ícones das cervejas belgas.

16

---

### TRIPLE KARMELITE



#### Belgian Strong Ale - Tripel

A sua principal características é ser produzida com malte de 3 cereais diferentes, que resulta numa cerveja com muito corpo e uma abundante coroa de espuma.

17

---

### MC CHOUFFE



#### Blonde Strong Ale

Uma cerveja artesanal luminosa e refrescante que acentua bem o seu carácter campestre através do seu paladar condimentado e fresco.

13

---

### GRAND CRU



#### Strong Ale - Grand Cru

Cerveja de degustação. Distingue-se particularmente das outras cervejas pela ausência de especiarias no aroma e paladar.

15

---

### KWAK



#### Belgian Strong Ale

Cerveja de cor âmbar, muito encorpada e com uma coroa de espuma espessa. Notas de banana e mel no seu aroma e paladar.

16

---

### LA TRAPPE QUADRUPEL



#### Trappist Strong Quadrupel

Notas de cravinho e frutos secos e paladar, que equilibram com os aromas doces de baunilha, passas e banana.

13

---

## BEBIDAS

### DRINKS / BOISSONS

---

	<b>Dia   Noite</b>
	<b>Day   Night / Jour   Nuit</b>
<b>Água purificada (1l)</b>	<b>1.6</b>
Water (1l) / Eau (1l)	
<b>Água (50 cl)</b>	<b>1.4   1.6</b>
Water (50 cl) / Eau (50 cl)	
<b>Pedras ou Castelo</b>	<b>1.6   1.7</b>
Sparkling water / Eau pétillante	
<b>Água com sabores</b>	<b>1.7   2.2</b>
Flavoured water / Eau aromatisée	
<b>Sumol, Ice tea, Sumo s/gás, Néctar</b>	<b>1.8   2.6</b>
Juice / Jus	
<b>Coca-cola, Cola Zero</b>	<b>1.8   2.6</b>
<b>Seven Up, Ginger Ale, Tónica</b>	<b>1.8   2.6</b>
<b>Erdinger s/álcool</b>	<b>2.5   3</b>
Light beer / Bière légère	

## SUMOS NATURAIS

### NATURAL JUICES / JUS NATURELS

---

	<b>Dia   Noite</b>
	<b>Day   Night / Jour   Nuit</b>
<b>Sumo laranja</b>	<b>3.5   4</b>
Orange juice / Jus d'orange	
<b>Sumo de manga / abacaxi / maracujá</b>	<b>4   4.5</b>
Mango / pineapple / passion fruit juice	
Jus de mangue / ananas / fruit de la passion	

## COM ÁLCOOL

WITH ALCOHOL / AVEC ALCOOL

---

Dia | Noite  
Day | Night / Jour | Nuit

<b>Jarro de vinho — sugestão quinzena (0,5L)</b>	<b>10</b>
Wine jug (0,5L) / Pichet de vin (0,5L)	
<b>Copo de vinho</b>	<b>Por consulta</b>
Glass of wine / Verre de vin	Consult / Consulter
<b>Sangria tinta</b>	<b>16   18</b>
<b>Sangria espumante de frutos vermelhos</b>	<b>19.5   22</b>
<b>Beirão</b>	<b>4</b>
Liqueur	
<b>Bagaço tradicional</b>	<b>1.5</b>
Portuguese brandy	

# CAFETARIA

## CAFETERIA / CAFÉTÉRIA

---

	<b>Dia   Noite</b>
	<b>Day   Night / Jour   Nuit</b>
<b>Café</b> Coffee / Café	0.85   1
<b>Descafeinado</b> Decaffeinated / Décaféiné	0.85   1
<b>Café duplo</b> Double coffee / Double café	1.7   2
<b>Café com natas</b> Coffee with cream / Café avec de la crème	2   2.5
<b>Carioca</b> Weak coffee / Café faible	0.85   1
<b>Abatanado</b> Long coffee / Café allongé	1   2
<b>Meia de leite</b> Coffee with milk / Café au lait	1.5   2.5
<b>Chá Clássico</b> Classic Tea / Thé classique	2   3
<b>Capuccino</b> Cappuccino	2   3
<b>Capuccino com natas</b> Cappuccino with cream / Cappuccino à la crème	2.5   3.5
<b>Chocolate quente</b> Hot chocolate / Chocolat chaud	2.5   3.5
<b>Chocolate quente com natas</b> Hot chocolate with cream / Chocolat chaud à la crème	3.5   4
<b>UCAL leite com chocolate</b> UCAL chocolate milk / Lait chocolat UCAL	1.5   2.5