



FOOD
MENU

JARDINEIRO

WINE
MENU



Inspired by local seasonal produce and global flavours

Para Começar To Start

Couvert (Preço por pessoa) 4€
Couvert (price per person)

Entradas Starters

Ceviche de Manga Verde 9€
Mango Ceviche with patacones

Cogumelos na chapa com molho de alho e pimenta 9€
Grilled mushrooms with garlic and pepper sauce

Tortilha de carne picante, pico de gallo e alioli 10€
Spicy meat tortilla, pico de gallo and aioli

Tártaro de cenoura e pastinaca com lentilhas beluga 10€
Carrot and parsnip tartar, with beluga lentils

Carpaccio de beterraba com queijo de caju, chicória, e millet salgado 10€
Beetroot carpaccio with cashew cheese, chicory and salty millet

Sopa do dia 6€
Soup of the day

Prato Principal Main Dish

Caril de grão-de-bico, abóbora e espinafres, com pão naan 21€
Chickpea, pumpkin, and spinach curry, with naan bread



Lombo assado, puré de batata, cenoura glaceada e molho demi-glace 21€
Roasted loin, mashed potatoes, glazed carrots and demi-glace sauce



Linguini com pesto de espinafres e queijo feta 19€
Linguini with spinach pesto and feta cheese



"Toffish" com batata assada crocante, legumes e molho chimichurri 22€
"Toffish" with crispy baked potatoes, vegetables and chimichurri sauce

Risotto de cogumelos boletus e shimeji e alcaparras estaladiças 20€
Risotto with boletus and shimeji mushrooms and crispy capers

Tripas à moda do Porto, com arroz selvagem 19€
Tripe Porto style, with wild rice (traditional white bean stew, typically made with pork tripe)



Wellington de tofu com cogumelos, puré de couve-flor assada, e mix de folhas 21€
Tofu Wellington with mushrooms, roasted cauliflower mash and mixed leaves



* O nosso menu não contém ingredientes de origem animal, assim sendo, quando nos referimos a ingredientes não veganos, estamos a referir-nos à versão vegana dos mesmos.

Our menu doesn't contain ingredients of animal origin, thus, when we refer to non-vegan ingredients, we are referring to the vegan version of these ingredients.

Life is too short to skip dessert



Cafetaria Cafeteria

Expresso / Descafeinado <i>Expresso / Decaffeinated</i>	2,5€
Abatanado <i>Americano</i>	3€
Capuccino / Latte Macchiato <i>Capuccino / latte macchiato</i>	4€
Chás <i>Teas</i>	4€

Iva incluído à taxa legal em vigor.
VAT included at legal tax rate.

Alergénios / Alergenics

Aipo / Celery	Glúten / Gluten	Soja / Soy
Amendoim / Peanuts	Mostarda / Mustard	
Nozes / Nuts	Sésamo / Sesame	

Sobremesas Desserts

Crumble de maçã com gelado de canela e molho de caramelo e rum <i>Apple crumble with cinnamon ice-cream and caramel & rum sauce</i>	9€
Tiramisu de pistáchio <i>Pistachio Tiramisu</i>	9€
Jardim de chocolate, framboesas e amendoim de caramelo salgado <i>Chocolate garden with raspberry, peanut and salty caramel</i>	9€
Cheesecake de Mirtilo <i>Blueberry cheesecake</i>	9€

Bebidas Drinks

Água Micro-filtrada <i>Micro-Filtered Water</i>	2€
Água com gás Pedras Salgadas 70cl <i>Sparkling water 70cl</i>	3€
Refrigerantes <i>Soft drinks</i>	3€
Limonada <i>Lemonade</i>	3€



As Bolhas

THE
BUBBLES

15CL 75CL

Bairrada, Espumante Sílica Super Reserva "Blanc de Noir"	7€	22€
Bairrada, Espumante Colinas Brut Nature		29€
Alentejo, Espumante Cartuxa Rosé Bruto		39€
Champagne (França), Charles Heidsieck Brut Reserve		80€
Champagne (França), Ruinart Blanc de Blancs		180€

Branco sem madeira

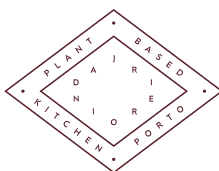
WHITE
UNOAKED
15CL 75CL

Douro, Sílica Unoaked		20€
Dão, CA&RA Dão Clássico - Vegan	6€	20€
Douro, Quinta dos Frades Vinha dos Santos		22€
Beira Interior, Beyra Sauvignon Blanc - Bio	7€	22€
Vinho Verde, Soalheiro Granit Alvarinho - Vegan		25€
Vinho Verde, Royal Palmeira Loureiro		32€
Bairrada, Colinas Chardonnay		32€
Sancerre (Loire), Chateau Fontaine Audon Sancerre (Terroir Silex)		40€
Borgonha (França) Domaine Chanson Chablis		51€

Branco com ligeira madeira

WHITE
LIGHTLY OAKED
15CL 75CL

Alentejo, Rubrica		22€
Douro, Terra a Terra Reserva		24€
Douro, Guyot Branco Vinhas Velhas	8€	28€
Douro, Crasto Superior - Vegan		31€
Dão, Cancela de Abreu & Riba D'Ave Reserva Encruzado - Vegan		32€



Rosé

Madeirense, Atlantis Rosé

Alentejo, Reynolds Rosé - Vegan

ROSÉ

15 CL 75 CL

20€

6€ 20€

Tinto sem madeira

Douro, Sílica Unoaked

Dão, CA&RA Dão Clássico - Vegan

Douro, Quinta dos Frades Vinha dos Santos

Douro, Quinta do Crasto Altitude 430 - Vegan

Mendoza (Argentina), Colonia Las Libres Bonarda Classica - Bio

RED
UNOAKED

15 CL 75 CL

20€

6€ 20€

7€ 22€

25€

27€

Tinto com madeira

Chianti (Itália), Piccini Chianti Riserva Colezzione Oro

Dão, Cancela de Abreu & Riba D'Ave - Vegan

Douro, Roquette & Cazes - Vegan

Douro, Quanta Terra Grande Reserva

Alentejo, Julian Reynolds Grande Reserva 2014 - Vegan

Douro, Crasto Vinhas Velhas - Vegan

Douro, Chryseia 2019

RED
OAKED

15 CL 75 CL

28€

32€

9€ 37€

44€

48€

56€

110€

Vinhos do Porto & Madeira

PORT WINES
& MADEIRA

5 CL 75 CL

Fonseca, Siroco Dry White Port

Krohn, 10 years old Tawny Port

Cossart Gordon, 10 Years Old Verdelho Madeira Wine

Fonseca, 20 years old Tawny Port

7€ 32€

8€ 42€

9€ 71€

14€ 84€