

BAR

**sazonal**

MENU BAR  
*BAR MENU*

A natureza muda, e nós mudamos com ela.  
Os Sazonais são mais do que cocktails, são uma viagem pelos sabores do momento. Inspirados nos clássicos que adoramos, reinventados com o melhor que cada estação tem para oferecer.

*Nature changes, and so do we. The Seasonals are more than cocktails — they're a journey through the flavors of the moment. Inspired by the classics you love, reimagined with the best of what each season offers.*

A equipa do restaurante  
*The restaurant team*

# sazonal

# All-day dining

PARA PARTILHAR (OU NÃO)  
*TO SHARE (OR NOT)*

AQUELA (SALADA) DE FRANGO 14

A nossa interpretação da salada Caesar com frango

*THAT SALAD WITH CRISPY CHICKEN*

*Caesar salad with chicken*

2) 4) 5) 7) 9)

LEGUMES DA ÉPOCA E CAMARÃO 16

Salada russa com legumes frescos da época,  
camarão cozido

*SEASONAL VEGETABLES AND SHRIMP*

*A fresh take on the classic Russian salad, featuring  
seasonal vegetables and cooked shrimp*

4) 8) 9)

TÁRTARO DE ATUM 15

Atum fresco, harmonizado com beterraba fumada,  
maionese de wasabi, servido com tostas de pão  
caseiro

*TUNA TARTARE*

*Fresh tuna, paired with seasonal smoked beetroot  
and wasabi mayonnaise, served with homemade  
toasted bread*

2) 4) 5) 9)

CROQUETES DE RABO DE BOI 9

Croquetes caseiros de rabo de boi estufado  
lentamente, molho de mostarda e mel

*OXTAIL CROQUETTES*

*Slow-braised homemade oxtail croquettes,  
served with honey mustard sauce*

1) 2) 4) 7) 9)

PEIXINHOS DA HORTA 7  
Com molho de iogurte vegan

*GREEN BEAN TEMPURA*  
*With vegan yogurt dip*

2) VEGAN

CAMARÃO SALTEADO 14  
Camarão salteado em azeite com alho, coentros frescos e um toque de molho de marisco

*SAUTÉED SHRIMP*  
*Shrimp sautéed in olive oil with garlic, fresh coriander and a hint of seafood sauce*

1) 2) 8)

PURÉ DE BATATA RATTE 12  
Com ovo a baixa temperatura e presunto da Laborela

*RATTE POTATO PURÉE*  
*Slow-cooked egg, Laborela cured ham*

2) 4) 7)

# SANDWICH

## BIFANA

11

Sandes de carne de porco, mostarda e pão “bolinha de água”

*Slow-cooked pork sandwich, mustard and “bolinha de água” bread*

2) 9) 14)

## CLUB ONE

15

Massa folhada crocante, frango cozinhado a baixa temperatura, ovo, alface, tomate, maionese caseira e papada de porco da Laborela

*Flaky puff pastry, slow-cooked chicken, egg, lettuce, tomato, homemade mayonnaise and Laborela pork jowl*

2) 4) 9) 14)

## BRIOCHE DE CAMARÃO

15

Hot dog de camarão em brioche, recheado com camarão picado, maionese caseira e alface crocante

### SHRIMP ROLL

*Hot dog brioche roll filled with chopped shrimp, homemade mayonnaise and crisp lettuce*

2) 4) 8) 9) 14)

## CLOUD BURGER

16

Hambúrguer servido em pão brioche, compota de cebola, queijo da Ilha, molho de mostarda e mel

*Burger served in brioche bread, with onion jam, São Jorge cheese and a honey mustard sauce*

4) 7) 9) 14)

ARROZ E MASSA  
*RICE & PASTA*

ARROZ CROCANTE DE POLVO 23

Arroz Bomba cozinha ao estilo de paella, com tinta de choco, polvo e maionese cítrica e gamba da costa

*CRISPY OCTOPUS RICE*

*Bomba rice cooked paella-style with cuttlefish ink, octopus, citrus mayonnaise, and wild coastal prawn*

7) 8) 9) 14)

ARROZ DE ESPARGOS E CITRINOS 14

Arroz Ronaldo, cremoso com espargos e citrinos

*ASPARAGUS AND CITRUS RICE*

*Creamy Ronaldo rice with asparagus and citrus*

14) VEGETARIAN

SOBREMESAS  
DESSERTS

PUDIM REI COM GELADO DE LIMÃO 12  
Pudim artesanal do Atelier do Chef Miguel Oliveira,  
gelado de limão

*KING'S PUDDING WITH LEMON ICE CREAM*  
*Artisanal pudding from Chef Miguel Oliveira's*  
*Atelier, served with lemon ice cream*

4) 7)

TARTE DE QUEIJO BASCA 11  
Tarte cremosa de queijo no estilo basco,  
feita pelo Atelier do Chef Miguel Oliveira

*BASQUE CHEESECAKE*  
*Creamy Basque-style cheesecake,*  
*crafted by Chef Miguel Oliveira's Atelier*

2) 4) 7) 10)

GELADO ARTESANAL 7  
Gelados da Unico, 100% artesanais ao estilo italiano

*ARTISANAL ICE CREAM*  
*Ice creams by Unico, 100% artisanal Italian-style*  
*gelato*

2) 4) 7) 10) 11)

TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES 18  
Seleção de queijos de pequenos produtores  
portugueses

*PORTUGUESE CHEESE BOARD*  
*A curated selection of cheeses from small*  
*Portuguese producers*

2) 7) 10 ) 12)

# Harvest Shakes

---

A natureza amadurece, e os nossos sabores acompanham. Os Harvest Shakes são uma celebração cremosa da estação — preparados com os ingredientes mais frescos e servidos no seu auge.

*Nature ripens, and so do our flavors. Harvest Shakes are a creamy celebration of the season — crafted from the freshest picks and blended at their peak.*

---

## ENERGY BOOST

12

Energético, nutritivo | *Energizing, nutritious*

Manga, manteiga de amendoim, corcuma, gengibre, leite de aveia

*Mango, peanut butter, turmeric, ginger, oat milk*

10) 11)

## GREEN BALANCE

12

Vitalidade, bem-estar | *Vitality, well-being*

Logurte vegetal, aveia, maçã verde, matcha, hortelã

*Plant based yogurt, oats, green apple, matcha, mint*

2)

## PURPLE ANTIOX

12

Antioxidante, saciedade | *Antioxidant, filling*

Ameixa, leite de amêndoa, chia, xarope de agave

*Plum, almond milk, chia seeds, xarope de agave*

10)

# Cocktails

## OS SAZONAIS THE SEASONALS

### PLUM & FENNEL 15

Aromático, Seco, Herbal | *Aromatic, dry, herbal*

Gin, Vermute Seco, Cordial de Ameixa e Funcho, sumo de limão

*Gin, vermouth, plum secco & fennel cordial, lemon juice*

### SWEET MARY 16

Cremoso, doce, sremesa | *Creamy, sweet, dessert*

Butterwash de Bacardi 8, café, xarope de Bolacha Maria, Baileys

*Butterwashed Bacardi 8, coffee, Maria cookie syrup, Baileys*

2) 7)

### POMELICIOUS 16

Refrescante, Cítrico, Frisante | *Refreshing, citrusy, vibrant*

Tequila, romã, lima, soda de toranja

*Tequila, pomegranate, lime, grapefruit soda*

### JASMIN SPRITZ 14

Low ABV, leve, frisante | *Low ABV, light, sparkling*

Italicus, Chá Verde com jasmin, Xarope de gengibre, espumante

*Italicus, jasmine green tea, ginger syrup, sparkling wine*

### MEZCONI 18

Intenso, bitter, fumado | *Intense, bitter, smoky*

Mezcal, infusão de campari com café, vermute rosso, bitter de chocolate

*Mezcal, coffee infused campari, red vermouth, chocolate bitter*

7)

### KALI 17

Tropical, picante | *Tropical, spicy*

Coconut oil washed whiskey, manga, lima, xarope de açúcar, jalapenos

*Coconut-oil washed whiskey, mango, lime, simple syrup, jalapenos*

PRUNUS	10
Herbal, frutado   <i>Herbal, fruity</i>	
Cordial de ameixa e funcho, tónica de raspberry	
<i>Plum &amp; fennel cordial, raspberry tonic water</i>	
MIDNIGHT BERRY	12
Cremoso, cítrico, vibrante   <i>Creamy, velvety, full-bodied</i>	
Chá Petro com menta e cacau, xarope de amora	
<i>Cocoa &amp; mint black tea, blackberry syrup</i>	
COOKIE EXPRESS	12
Doce, sobremesa   <i>Sweet, dessert</i>	
Espresso, xarope de bolacha Maria, chá preto	
<i>Espresso, Maria cookie syrup, black tea</i>	
2)	
WEEKLY HARVEST	16
Um cocktail nascido do que a natureza nos oferece neste momento	
<i>A cocktail born from what nature offers right now</i>	
APPLE MULE	12
Fresco, ligeiro, vibrante   <i>Fresh, light, vibrant</i>	
Cordial de manjeriço, gengibre e maçã verde, sumo de lima, ginger beer	
<i>Basil, ginger &amp; green apple cordial, lime juice, ginger beer</i>	

OS CLÁSSICOS  
THE CLASSICS

APEROL SPRITZ 12  
Aperol, espumante, água com gás  
*Aperol, sparkling wine, sparkling water*

BLOODY MARY 14  
Vodka, sumo de tomate, limão, sal e pimenta,  
Tabasco, molho Worcestershire  
*Vodka, tomato juice, lemon, salt & pepper, Tabasco,  
Worcestershire sauce*

CAIPIRINHA 14  
Cachaça, lima, açúcar  
*Chachaça, lime, sugar*

COSMOPOLITAN 14  
Vodka Limão, Cointreau, lima, arando  
*Vodka Citron, Cointreau, lime, cranberry*

DAIQUIRI 12  
Rum, lima, açúcar  
*Rum, lime, sugar syrup*

RUM & GINGER BEER 14  
Rum escuro, lima, ginger beer  
*Dark rum, lime, ginger beer*

ESPRESSO MARTINI 12  
Vodka, licor de café, açúcar, espresso  
*Vodka, coffee liqueur, sugar, espresso*

FRENCH 75 15  
Gin, limão, açúcar, Champanhe  
*Gin, lemon, sugar syrup, Champagne*

MANHATTAN 15  
Rye whiskey, vermute rosso, Angostura bitter  
*Rye whiskey, red vermouth, Angostura bitter*

MARGARITA	14
Tequila, Triple Sec, lima	
<i>Tequila, Triple Sec, lime</i>	
MOJITO	12
Rum branco, lima, açúcar, hortelã, soda	
<i>White rum, lime, sugar, mint, soda</i>	
MOSCOW MULE	12
Vodka, lima, ginger beer	
<i>Vodka, lime, ginger beer</i>	
NEGRONI	12
Campari, vermute rosso, gin	
<i>Campari, red vermouth, gin</i>	
OLD FASHIONED	14
Whiskey bourbon, Angostura bitter, açúcar	
<i>Bourbon whiskey, Angostura bitter, sugar</i>	
PENICILLIN	14
Whiskey, limão, mel, gengibre	
<i>Whiskey, lemon, honey, ginger</i>	
TOM COLLINS	12
Gin, limão, açúcar, soda	
<i>Gin, lemon, sugar, soda</i>	
WHISKEY SOUR	14
Whiskey, limão, açúcar, clara de ovo	
<i>Whiskey, lemon, sugar, egg white</i>	

4)

# Gin

## Português *Portuguese*

BALEIA	22
LISBOA	18
VENTOZELO	17
AZOR	16
ADAMUS	20
THE FOX TALE	10
BLACK PIG MONTADO	22
BLACK PIG COSTA ALENTEJANA	18
COBALTO 17	16
SHARISH	16
SHARISH BLUE	18
WILD SNOW DOG	16

## Internacional *International*

GORDONS GIN	10
TANQUERAY	12
TANQUERAY N° 10	15
BOMBAY SAPHIRE	12
MONKEY 47	22
HENDRICKS	16
GIN MARE	16
BOBBYS SCHIEDAM DRY	18
NADAR ARBIKIE	19
MALFY GIN CON LIMONE	17
BROCKMANS	17
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	16
ELEPHANT GIN AFRICAN EXPLORER	18
GIN SUL	20
GIN VINE	18
SEEDLIP GROVE 42	16

# Vodka

ABSOLUT	10
ARBIKIE TATTIE POTATO	18
NADAR	18
GREY GOOSE	18

# Tequila & Mezcal

MONTELOBOS ESPADÍN	17
DEL MAGUEY VIDA	19
OLMECA ALTOS PLATA	16
OLMECA ALTOS REPOSADO	15
CORRALEJO 99.000 HORAS	26

# Rum

WILLIAM HINTON ORIGINAL	10
WILLIAM HINTON 9 MESES	12
WILLIAM HINTON 6 ANOS	18
970 RESERVA 6 ANOS	14
FLOR DE CAÑA 4 ANOS	12
MOUNT GAY BLACK BARREL	16
BACARDI CARTA BLANCA	10
APPLETON 12	20
GOSLINGS BLACK SEAL	14
SANTA TERESA 1796	22

# Whiskey

JACK DANIEL'S OLD NO. 7	12
MONKEY SHOULDER WHISKEY	14
HIBIKI HARMONY	34
JOHNNIE WALKER RED LABEL	12
JOHNNIE WALKER BLACK	18
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	80
LAPHROAIG 10Y	22
BUFFALO TRACE	14
WOODFORD RESERVE	20
HIGHLAND RYE	38
BULLEIT RYE	16
BALVENIE 12Y DOUBLE WOOD	20
TOMATIN 18Y	46
GLENLIVET 18Y	90
REDBREAST 12Y	24
JAMESON	12

# Aguardente & Cognac

ADEGA VELHA 12 ANOS XO	14
ALDEIA VELHA BAGACEIRA	12
ALDEIA VELHA BAGACEIRA VELHA	14
MEDRONHO ORIGINAL JEAN JACQUES	12
DOC LOURINHÃ XO	26
REMY MARTIN VSOP	20
HENNESSY VS	22
HENNESSY XO	60

## Diversos / *Miscellaneous*

ITALICUS	16
LILLET BLANC	11
LILLET ROUGE	11
SUZE	10
CAMPARI	10
FERNET BRANCA	10
AMARETTO DISARONNO	12
BAILEYS	12
LIMONCELLO VILLA MASSA	12
PERNOD	12
PIMM'S CUP	12
RAMAZZOTTI SAMBUCA	12
RICARD	12
TIA MARIA	12
AMARO MONTENEGRO	12
COINTREAU	12
ST. GERMAIN	15
MARTINI BIANCO	10
MARTINI ROSSO	10
ANTICA FORMULA	14

## Herança portuguesa *Portuguese heritage*

AMARGUINHA	10
HIDROMEL	12
LICOR BEIRÃO	10
LIMONTEJO	12
POEJO DO SHARISH	12
FLOR DE SABUGUEIRO SERRA DA ESTRELA	12

# Cerveja

## Beer

MUSA BLONDIE DRAFT	3,5
Cerveja artesanal pressão 33 cl	
<i>Draught craft beer 33 cl</i>	
MUSA BORN IN THE IPA	5
Cerveja artesanal garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA FRANK	5
Cerveja artesanal garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA TWIST & STOUT	5
Cerveja artesanal garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA PSYCHO PILSNER	5
Cerveja artesanal garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA PESTE E SIDRA	5,5
Cerveja artesanal garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
SUPER BOCK	3,5
Garrafa 33 cl	
<i>Bottle 33 cl</i>	
SUPER BOCK 0	3,5
Garrafa 33 cl	
<i>Bottle 33 cl</i>	
LIBATA BLONDE	5
Cerveja artesanal garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	

# Refrigerantes e água

## *Sodas & water*

COCA-COLA	3
COCA-COLA 0	3
SPRITE	3
SPRITE 0	3
LIPTON ICE TEA	3
Limão ou pêssego <i>Lemon or peach</i>	
SUMOL	3
Laranja ou ananás <i>Orange or pineapple</i>	
FEVER-TREE GINGER ALE	4
FEVER-TREE GINGER BEER	4
FEVER-TREE HIBISCUS	4
FEVER-TREE MEDITERANEAN TONIC	4
FEVER-TREE INDIAN TONIC	4
SUMO NATURAL	5
<i>FRESH JUICE</i>	
CARVALHELHOS 25 CL	3
Água sem gás <i>Still water</i>	
CARVALHELHOS 1 L	5,5
Água sem gás <i>Still water</i>	
PEDRAS 25 CL	4
Água com gás <i>Sparkling water</i>	
PEDRAS 75 CL	5
Água com gás <i>Sparkling water</i>	
FRIZE 25 CL	3
Água com gás <i>Sparkling water</i>	
FRIZE LIMÃO 25 CL	3,5
Água com gás de limão <i>Lemon sparkling water</i>	
CASTELLO 25 CL	3,5
Água com gás <i>Sparkling water</i>	

# Bebidas quentes

## *Hot drinks*

ESPRESSO	3
DUPLO ESPRESSO <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	3,5
DESCAFEINADO <i>DECAF</i>	3
AMERICANO	3,5
CAFÉ COM LEITE <i>COFFEE WITH MILK</i>	4
CAPPUCCINO	4
CHOCOLATE QUENTE <i>HOT CHOCOLATE</i>	4,5

SELEÇÃO DE CHÁS  
TEA SELECTION

*by Infusões com História*

CHÁ PRETO DOS AÇORES <i>BLACK TEA FROM AZORES</i>	4,5
EARL GREY	4,5
ENGLISH BREAKFAST	4,5
CHÁ AH AMÁLIA <i>AH AMÁLIA TEA</i>	4,5
CHÁ PRETO COM MENTA E CACAU <i>BLACK TEA WITH MINT AND COCOA</i>	4,5
CHÁ VERDE DOS AÇORES <i>GREEN TEA FROM AZORES</i>	4,5
CHÁ VERDE COM JASMIN <i>GREEN TEA WITH JASMIN</i>	4,5
INFUSÃO DE CAMOMILA SILVESTRE <i>WILD CAMOMILE INFUSION</i>	4,5
INFUSÃO DE ROOIBOS À PORTUGUESA <i>PORTUGUESE ROOIBOS INFUSION</i>	4,5
INFUSÃO PÚRPURA <i>PURPLE BLEND INFUSION</i>	4,5
INFUSÃO DE HORTELÃS <i>MINT INFUSION</i>	4,5
INFUSÃO DE GENGIBRE E CITRINOS <i>GINGER AND CITRUS INFUSION</i>	4,5

Artigos com IVA incluído à taxa 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.

#### ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

Caso tenha algum problema relacionado com alergias alimentares, por favor consulte os nossos colaboradores.

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Aipo                      | 8) Moluscos                       |
| 2) Cereais que contêm glúten | 9) Mostarda                       |
| 3) Crustáceos                | 10) Frutos de casca rija          |
| 4) Ovos                      | 11) Amendoins                     |
| 5) Peixe                     | 12) Sementes de sésamo            |
| 6) Tremoço                   | 13) Soja                          |
| 7) Leite                     | 14) Dióxido de enxofre e sulfitos |

*All prices include VAT at the current rate.*

*No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if the customer does not consume it.*

#### FOOD ALLERGIES

*If you have any concerns regarding food allergies, kindly consult our staff.*

- |                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| 1) Celery                    | 8) Molluscs                       |
| 2) Cereals containing gluten | 9) Mustard                        |
| 3) Crustaceans               | 10) Nuts                          |
| 4) Eggs                      | 11) Peanuts                       |
| 5) Fish                      | 12) Sesame seeds                  |
| 6) Lupin                     | 13) Soya                          |
| 7) Milk                      | 14) Sulphur dioxide and sulphites |