

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)

SANDUÍCHES SANDWICHES

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

Cachorro quente 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 cozinhado a 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,
servido com 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 ao 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)

Cocktails

OS SAZONAIS THE SEASONALS

PLUM & FENNEL

15

Aromático, seco, herbáceo | *Aromatic, dry, herbal*

Gin, vermute seco, cordial de ameixa e funcho, sumo de limão

Gin, dry vermouth, plum & fennel cordial, lemon juice

SWEET MARY

16

Cremoso, doce, | *Creamy, sweet*

Butter-washed de Bacardi 8, café, xarope de bolacha Maria, Baileys

Butter-washed 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

JASMINE SPRITZ

14

Baixo teor alcoólico, leve, frisante | *Low alcohol content, light, sparkling*

Italicus, chá verde com jasmim, xarope de gengibre, espumante

Italicus, jasmine green tea, ginger syrup, sparkling wine

MEZCONI

18

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

Mezcal, Campari infusionado com café, vermute rosso, bitter de chocolate

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

7)

KALI

17

Tropical, picante | *Tropical, spicy*

Whiskey infusionado com óleo de coco, manga, lima, xarope de açúcar, jalapenos

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

Artigos com IVA incluído à taxa em vigor. *All prices include VAT at the current rate.*

Mocktails

WEEKLY HARVEST

16

Um cocktail nascido do que a natureza nos oferece neste momento

A cocktail born from what nature provides right now

MIDNIGHT BERRY

12

Cremoso, cítrico, vibrante | *Creamy, velvety, full-bodied*

Chá preto com menta e cacau, xarope de amora

Cocoa & mint black tea, blackberry syrup

PRUNUS

10

Herbáceo, frutado | *Herbal, fruity*

Cordial de ameixa e funcho, tônica de framboesa

Plum & fennel cordial, raspberry tonic water

COOKIE EXPRESS

12

Doce, cremoso | *Sweet, creamy*

Expresso, xarope de bolacha Maria, chá preto

Espresso, Maria cookie syrup, black tea

2)

APPLE MULE

12

Fresco, ligeiro, vibrante | *Fresh, light, vibrant*

Cordial de manjeriço, gengibre e maçã verde, sumo de lima, ginger beer

Basil, ginger & green apple cordial, lime juice, ginger beer

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, cúrcuma, 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, agave syrup

10)

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 juice, salt, pepper,
Tabasco sauce, and Worcestershire sauce.*

CAIPIRINHA 14

Cachaça, lima, açúcar

Cachaça, lime, sugar

COSMOPOLITAN 14

Vodka, Cointreau, lima, arando

Vodka, Cointreau, lime, cranberry

DAIQUIRI 12

Rum, lima, açúcar

Rum, lime, sugar syrup

DARK & STORMY 14

Rum escuro, lima, ginger beer

Dark rum, lime, ginger beer

ESPRESSO MARTINI 12

Vodka, licor de café, açúcar, expresso

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 bitters

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 bitters, 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 FOXTALE	10
BLACK PIG MONTADO	22
BLACK PIG COSTA ALENTEJANA	18
COBALTO 17	16
SHARISH	16
SHARISH BLUE	18
WILD SNOW DOG	16

Internacional

International

GORDON'S	10
TANQUERAY	12
TANQUERAY N° 10	15
BOMBAY SAPPHIRE	12
MONKEY 47	22
HENDRICK'S	16
GIN MARE	16
BOBBY'S SCHIEDAM DRY	18
NÀDAR 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 NON-ALCOHOLIC	16

Vodka

ABSOLUT	10
ARBIKIE TATTIE POTATO	18
NÀDAR VODKA	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 MONTHS	12
WILLIAM HINTON 6 YEARS	18
970 RESERVA 6 YEARS	14
FLOR DE CAÑA 4 YEARS	12
MOUNT GAY BLACK BARREL	16
BACARDI CARTA BLANCA	10
APPLETON ESTATE 12 YEAR OLD	20
GOSLINGS BLACK SEAL	14
SANTA TERESA 1796	22

Whiskey

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

Aguardente & Cognac

ADEGA VELHA 12 YEAR OLD XO	14
ALDEIA VELHA BAGACEIRA	12
ALDEIA VELHA BAGACEIRA VELHA	14
MEDRONHO ORIGINAL JÚNIOR-JACQUES	12
DOC LOURINHÃ XO	26
RÉMY MARTIN VSOP	20
HENNESSY VS	22
HENNESSY XO	60

Artigos com IVA incluído à taxa em vigor. *All prices include VAT at the current rate.*

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 NO. 1 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

Artigos com IVA incluído à taxa em vigor. *All prices include VAT at the current rate.*

Cerveja

Beer

MUSA BLONDIE DRAUGHT	3,5
Cerveja artesanal à pressão 33 cl	
<i>Draft craft beer 33 cl</i>	
MUSA BORN IN THE IPA	5
Cerveja artesanal em garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA FRANK	5
Cerveja artesanal em garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA TWIST & STOUT	5
Cerveja artesanal em garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA PSYCHO PILSNER	5
Cerveja artesanal em garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
MUSA PESTE E SIDRA	5,5
CIDRA artesanal em garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	
SUPER BOCK	3,5
Garrafa 33 cl	
<i>Bottle 33 cl</i>	
Super Bock 0.0	3,5
Garrafa 33 cl	
<i>Bottle 33 cl</i>	
LIBATA BLONDE	5
Cerveja artesanal em garrafa 33 cl	
<i>Craft beer bottle 33 cl</i>	

Refrigerantes e água

Sodas & water

COCA-COLA	3
COCA-COLA ZERO	3
SPRITE	3
SPRITE ZERO	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 MEDITERRANEAN 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

EXPRESSO	3
DUPLO EXPRESSO <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

Artigos com IVA incluído à taxa em vigor. *All prices include VAT at the current rate.*

by *Infusões com História*

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

Artigos com IVA incluído à taxa em vigor. *All prices include VAT at the current rate.*

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 informe 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 cover charge, may 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) Shellfish | 10) Nuts |
| 4) Eggs | 11) Peanuts |
| 5) Fish | 12) Sesame seeds |
| 6) Lupin | 13) Soya |
| 7) Milk | 14) Sulphur dioxide and sulphites |