Vinho
Wine

	BOTTLE	GLASS
CHAMPAGNE *Veuve Clicquot*	98	
PETNAT *Tubarão (Minho)*	48	11
BRANCO – WHITE *DuckMan (Bairrada)*	39	9.5
ROSE – ROSE *Constança nas Rosas (Alentejo)*	37	9
TINTO – RED *Foxtrot (Alentejo)*	43	10

Proxy

bebida não alcoólica concebida para imitar o sabor, o aspeto
ou a experiência de um vinho
non-alcoholic beverage that is designed to mimic the taste,
appearance, or experience of a wine

ARENSBAK - EFFERVESCENT 32
Base de kombucha, groselhas, pêssego e erva limão
Base of kombucha, redcurrant, peach and lemongrass base

ARENSBAK - WHITE 32
Base de kombucha, marmelo, melão, tomilho-limão e calêndula
Base of kombucha, quince, melon, lemon thyme and calendula

Todos os preços são em euros.
Livro de reclamações disponível na Recepção.
Se deseja saber a lista de alergénicos por favor pergunte a um membro da equipa.

All prices are in euros.
Complaint book available upon request on the Reception.
If you would like to know the allergenic list, please ask the server.

Vento

COMIDAS

12:00 - 17:00

Café
Coffee

ESPRESSO	3,5
DOUBLE ESPRESSO	5
AMERICANO	4
CAPPUCCINO	4,5
LATTE MACCHIATO	4,5

Café de Especialidade
Specialty Coffee

SPECIALTY ESPRESSO COFFEE — 4

Specialty Coffee Beans - Blend of Brazil-Honduras-Nicaragua 100% Arabic
Flavor Profile: Dark chocolate, nuts, sweet, fruity notes, medium acidity

SPECIALTY DECAF COFFEE — 3,5

Specialty Coffee Beans – Huila/Colombia 100% Arabica
Flavor Profile: Chocolate, floral and honey notes, sweet

COLD BREW COFFEE — 5

100% Arábica – Notes of hazelnut, orange & chocolate with milk
Craft Cold Brew (18-Hour Cold Infusion)

V-60 / CHEMEX — 4

Café 100% Arábica 300ml– (cana e morango/honey process)/São Paulo - Brasil

Batidos Funcionais
Functional Smoothies

Misturado com leite de aveia, servido quente ou frio

Mixed in oat milk, hot or cold

MORNING SUNSHINE — 6

Cogumelos reishi, juba de leão e chaga com cacau, açafrão e cardamomo

Reishi, lion's mane and chaga mushrooms with cocoa, saffron and cardamom

BEAUTY CREAMER — 6

Cogumelos juba de leão, tremella e reishi com cacau e tâmaras

Lion's mane, tremella and reishi mushrooms with cocoa and dates

GREEN FUSION — 6

Cogumelos chaga, shitake, clorela e reishi com spirulina, matcha e moringa

Chaga, shitake, chlorella and reishi mushrooms with spirulina, matcha and moringa

Cervejas & Cidras
Beers & Ciders

Dois Corvos

PILSNER 30CL	5
PILSNER 50CL	9
AMERICAN IPA 33CL	9
SESSION IPA 33CL	8,5
PORTER 33CL	9

Special Edition

RUN LARA, RUN — 8,5

Helles lager suave, em homenagem à Lara, neta do fundador do Vilalara
A smooth Helles lager named for the Vilalara founder's granddaughter

0% Gluten Free

SANFRUTO - AMBER ALE 0% — 7

Cider

SIDRADA ORGANIC CIDER — 7

Mezze

PÃO QUENTE *(ve)*

Pão puccia aquecido com azeite e za'atar
Warm puccia bread with olive oil and za'atar

6

CREME DE LENTILHAS *(ve)*

Sopa aveludada de lentilhas vermelhas e legumes fumados, finalizada com lentilhas, sumagre e hortelã
Velvety red lentil soup with smoked vegetables, finished with lentils, sumac, and mint

10

GASPACHO DE MELANCIA E CORAÇÃO DE BOI *(v)*

Sopa fria com requeijão de vaca, avelã e hortelã fresca
Watermelon and oxheart tomato Gazpacho with cow's milk curd cheese, hazelnut and fresh mint

11

HÚMUS *(ve)*

Húmus cremoso, pão puccia e crudités
Creamy hummus, puccia bread and crudités

14

TIRAS DE FRANGO

Tiras de frango crocantes com creme de alho libanês
Crispy chicken strips with Lebanese garlic cream

19

FALAFEL *(ve)*

Croquetes de grão-de-bico, servidos com creme de tahini, molho amba pickles de cebola roxa
Chickpea croquettes, served with tahini cream, amba sauce and pickled red onion

19

KIBI DE ATUM

Lombo de atum rabilho e bulgur com sementes de nigella, creme de abacate e um toque cítrico de limão
Fresh tuna bluefin and bulgur wheat with nigella seeds, avocado cream, and a hint of lemon

23

VEGETARIANO / *VEGETARIAN (v)*
VEGANO / *VEGAN (ve)*

Med Bowls

SUPREMO DE FRANGO E LABNEH

Frango confitado a baixa temperatura com lentilhas, abacate e um suave labneh de mel e limão
Low-temperature confit chicken with lentils, avocado, and a mild honey and lemon labneh

24

BETERRABA ASSADA E FRUTA DA ÉPOCA *(ve)*

Beterraba assada, fruta da época, ervilhas e Vinagrete de Citrinos
Roasted beetroot, seasonal fruit, peas and citrus vinagrette

18

REQUEIJÃO E TRIGO SARRACENO *(v)*

Requeijão artesanal, trigo sarraceno com mirtilos macerados, pimentos e azeitonas
Artisan ricotta, buckwheat with macerated blueberries, bell peppers and olives

22

Proteinas
Proteins

PEIXE FRESCO

Peixe assado com ervas frescas e molho matbucha, servido com salada crocante de funcho e rábano
Baked fish with fresh herbs and matbucha sauce, served with a crispy fennel and horseradish salad

29

NOVILHO NACIONAL

Espetadas marinadas em louro, acompanhadas por molho de muhammara, tzatziki e pistácios torrados
Skewers marinated in bay leaves, served with muhammara sauce, tzatziki, and roasted pistachios

28

VEGETARIANO / *VEGETARIAN (v)*
VEGANO / *VEGAN (ve)*

Sumos Naturais Caseiros
Homemade Natural Juices

LARANJA *Orange*	8
LIMONADA *Lemonade*	6
ABACAXI *Pineapple*	8
MANGA *Mango*	9

Kombucha

AKELA ORIGINAL	6,5
AKELA GENGIBRE *Ginger*	6,5
AKELA HORTELÃ *Peppermint*	6,5

Bebidas Funcionais
Functional Drinks

HEY KAY AWAKE Gengibre, Curcuma e Cogumelo Reishi *Gengibre & Turmeric with Reishi*	4,5
HEY KAY ENERGY Erva-Mate, limão e Juba de Leão *Yerba Mate & Lemon with Lion`s Mane*	4,5
HEY KAY CALM Camomila, Erva-Cidreira e Cogumelo Reishi *Camomile & Lemon Balm with Reishi*	4,5

Sangria (1L)

CLÁSSICA DE VERÃO 42
Classic summer portuguese recipe

ESPUMANTE BIODINÂMICO 48
Biodinamic Sparkling

VEUVE CLICQUOT 98

Soft Drinks

COCA-COLA 5

COCA-COLA ZERO 5

SAN PELLEGRINO ARANCIATA 4,5

SAN PELLEGRINO CHINOTTO 4,5

SAN PELLEGRINO LIMONATA 4,5

ZUMIÑO ORIXINAL 5 MAÇÃS 6,5
5 apples juice

ZUMIÑO AMBAR CENOURA AÇAFRÃO 6,5
Carrot and saffron apple juice

FEVER TREE GINGER BEER 4,5

CHÁ GELADO FEITO EM CASA 4,5
Homemade iced tea

Flatbread

BERINGELA E COGUMELOS *(ve)*
Beringela assada, cogumelos salteados, molho tahini, avelãs e especiarias dukkah
Roasted eggplant, sautéed mushrooms, tahini sauce, hazelnuts, and dukkah spices
22

BORREGO DOZE HORAS
Borrego desfiado com pesto de tomate, azeitonas Kalamata, iogurte cítrico e ervas frescas
Shredded lamb with tomato pesto, Kalamata olives, citrus yogurt, and fresh herbs
25

Guilty Pleasure

HAMBURGUER DE NOVILHO
Carne picada de novilho, queijo limiano, tomate, cebola roxa, bacon e agrião
Ground beef hamburguer, Limiano cheese, tomato, red onion, bacon, and watercress
25

Extras

BATATAS FRITAS CASEIRAS
French fries in extra virgin olive oil
6

ARROZ BASMATI
Arroz basmati aromático com ghee, frutos secos e especiarias
Aromatic basmati rice with ghee, dried fruits, and spices
5

Sobremesas
Desserts

LASSI DE MANGA *(v)*
Sobremesa fresca de iogurte e manga com pistácios
e frutos vermelhos
Fresh yogurt and mango dessert with pistachios and red berries

8

BOLO DE CENOURA *(ve)*
Receita caseira com nozes e compota artesanal de cenoura
Homemade recipe with walnuts and homemade carrot jam

8

BOLO DE CHOCOLATE *(v)*
Bolo húmido, compota de frutos vermelhos e cardamomo
Moist cake, red berry compote and cardamom

8

GELADOS E SORVETES CASEIROS
Preparados com os melhores ingredentes
Ice Cream with the best local ingredients

Baunilha	*Vanilla*
Chocolate 70%	*70% dark chocolate*
Laranjas do Algarve	*Oranges from Algarve*
Morango	*Strawberry*

4,5
(bola / scoop)

Zero-Proof Cocktails

GIN TÓNIC ZERO — 12
Tanqueray com água tónica light
Tanqueray zero with light tonic water

FLOREALE — 11
Martini Floreale, xarope de limão e clara de ovo
Martini Floreale, pineapple, lemon syrup and egg white

SUMMER TEA — 10
Infusão de tomilho e limão, limão açúcar e soda
Thyme and lemon infusion, lemon, sugar and soda

SUNSET — 11
Martini Vibrante, laranja e pêssego
Martini Vibrante, orange and peach

Spirits

Se pretender consultar a lista completa de bebidas
espirituosas, por favor utilize o QR code disponível.
To access our full list of spirits, please scan the available QR code.

Detox & Superjuices

IMMUNE BOOSTER 12
Beterraba, morango e mirtilho
Beetroot, strawberry and blueberry

GREEN GODDESS 12
Pepino, maçã verde, abacaxi e hortelã
Cucumber, green apple, pineapple and mint

NOT-SO-SOUR PINEAPPLE 12
Ananás, gengibre e laranja
Pineapple, ginger and orange

FRESH HEALTY 12
Maracujá, abacaxi, lima e hortelã
Passion fruit, pineapple, lime and mint

GINGER ZINGER 12
Maca, cenoura, limão e gengibre
Maca, *carrot, lemon and ginger*

WATERMELON COOLER 12
Camu camu, melância, maçâ verde e hortelã
Camu camu, watermelon, green apple and mint

SPICY CARROT 12
Açai, laranja, cenoura e gengibre
Açai, orange, carrot and ginger

Vento

BEBIDAS

10:30 - 18:00

Cocktails

ILDA'S SUMMER DREAM 19
Veuve Clicquot, rhum, lima, hortelã e bitters
Veuve Clicquot, rhum, lime, peppermint and bitters

MARGARITA 15
Tequila, licor de laranja e lima
Tequila, orange liquor and lime

MOJITO 15
Rum, hortelã, lima, açúcar e soda
Rhum, mint, lime, sugar and soda

CAIPIRINHA 15
Cachaça, lima e açúcar
Cachaça, lime and sugar

PIÑA COLADA 15
Rum, coco e abacaxi
Rhum, coconut and pineapple

APEROL SPRITZ 15
Aperol, espumante e soda
Aperol, sparkling wine and soda

MOSCOW MULE 16
Vodka, lima e ginger beer
Vodka, lime and ginger beer

JOHN COLLINS 15
Gin, sumo de limão, xarope e soda
Gin, lemon juice, syrup and soda

STRAWBERRY DAIQUIRI 15
Rum, limão e morango
Rhum, lemon and strawberry