



VAGAS

MENU & BEBIDAS

Bowl Açai

Açai, Morangos, Banana, Granola, Chia, Côco

(F) (CC) (GN)

7.00

Bowl Fruta

Iogurte, Abacaxi, Banana, Kiwi, Morangos, Granola, Chia, Mel

(F) (L) (ML) (GN)

6.00

Brunch Especial

Bowl Açai ou Fruta, Panqueca, Omelete Simples, Baked Beans, Torradas, Bacon, Sumo, Café

(N) (G) (O) (ML) (AM)

19.90

Baked Beans

Feijão com tomate

(G) (SL)

3.00

Prato de Fruta

Frutas da Época

5.00

Panqueca de Aveia

Banana, Morango, Nozes, Mel, Amora

(F) (ML)

5.50

Scones

Scone, Manteiga, Doce de Pêssego

(L) (G)

5.00

Tosta de Ovos Mexidos e Courgette Grelhada

Pão Saloio, Ovos, Courgette, Queijo Creme

(O) (L) (G)

7.50

Adicione Extras: Manteiga, Mel, Doce, Bebida de Soja, Pão, Nutella, Cebolinho | 0.50
Ovo, Bacon, Cogumelos, Parmesão | 1.00
Granola | 2.00

Pequeno Almoço

Ovos Benedict

Ovos, Pão Focaccia, Fiambre, Rúcula, Tomate Cherry, Molho Queijo Cheddar

(O) (L) (G) (SL)

9.00

Omelete Simples

(O)

5.00

Omelete Queijo e Fiambre

(O) (L)

6.50

Omelete Espargos e Gambas

Ovos, Espargos Frescos, Gambas, Azeite, Sal

(O) (M)

8.50

 **Alergénicos** descritos antes das Bebidas

Tostas e Sandwiches

Tosta de Abacate

Pão Saloio, Pasta de Abacate, Coentros, Tomate, Malagueta Fresca, Mel, Ovo em baixa temperatura, Sementes de Sésamo

(G) (O) (ML) (SS) (CT)

Focaccia de Salmão e Abacate

Pão de Focaccia, Salmão Fumado, Abacate

(G)

8.00

Rosbife em Pão Focaccia

Pão de Focaccia, Vazia, Mostarda, Pesto, Tomate Seco, Mozzarella Búfala, Manjericão, Redução Balsâmica

(L) (G) (SL) (FC) (MO)

9.00

Sandwich Club

Pão de Forma, Frango, Alface, Bacon, Fiambre, Queijo, Tomate, Ovo Cozido, Maionese, Batata Palito

(G) (L) (O) (SL)

9.00

Torrada de Pão Saloio:

2 Fatias de Pão Saloio com Manteiga, Doce e Mel

3.00

1/2 Torrada Pão Saloio com Manteiga, Doce e Mel

2.30

(ML) (L) (G)

8.00

Tosta Mista em Pão Saloio

Pão Saloio, Queijo, Fiambre, Manteiga

4.00

(L) (G)

Wrap

Wrap de Frango

Wrap, Frango, Queijo Brie, Rúcula, Tomate, Salada Ibérica

(G) (L)

8.00



Alergênicos descritos antes das Bebidas

Entradas e Petiscos

Couvert

Mini Baguete, Grissini,
Azeite com redução Balsâmico,
Pasta de Azeitonas, Manteiga

G L SL

Bruschetta Pão d'Alho com Queijo

Pão Saloio, Queijo Mozzarella, Alho,
Azeite, Agrião, Tomate, Oregãos

L G

Piadina

Pão Pizza, Mozzarella de Búfala,
Manjeriçã, Azeite de Trufas,
Oregãos, Tomate Cherry

G L

Tábua Mista

Meia Tábua Mista

Presunto, Cervelat, Lombo Fumado,
Scamorza, Queijo Brie, Mozzarella,
Nozes, Uvas, Mini Tostas, Compota
de Tomate com Gengibre e Canela

G L GE CA

5.00

Estaladiço de Queijo Cabra

Queijo Chevre, Compota de tomate,
Espinafre, Pimentos, Micro ervas

G L O

4.00

Terrina de Foie Gras

Com compota de Figo e
Crostini de ervas finas

G L SL

6.00

Húmus com Nachos

Pasta de Grão de Bico, Sementes
de Sésamo, Azeite de Sésamo,
Nachos

SL SS

17.00

Guacamole com Nachos

Pasta de Abacate e Nachos

G MI CT SL

10.00

 **Alergénicos** descritos antes das Bebidas

11.00

Amêijoas à Bulhão Pato

Amêijoas Brancas Frescas, Alho,
Vinho Branco, Azeite, Limão,
Coentros, Manteiga, Pão Saloio

M G CT SL

17.50

Gambas ao Alho

Gambas, Alho, Azeite, Whisky,
Coentros, Manteiga, Limão,
Pão Saloio

M SL G CT

5.50

Mexilhão Meia Concha ao Vapor

Mexilhão, Alho, Manteiga, Natas,
Coentros, Vinho Branco, Pão Saloio

M G L SL CT

6.00

Mariscando

Gambas, Mexilhão, Amêijoas,
Pão Saloio, Espumante

M G SL

11.00

Vieiras Grelhadas

Com puré de Maça e Broa de Milho

G

13.50

18.00

12.00

24.00

14.00

Hamburgueres

Hamburguer Bovino

Pão de Alfarroba,
Bacon, Hamburguer de
Bovino 150gr, Tomate,
Cebola Caramelizada,
Alface, Molho de Queijo
Cheddar, Batata Frita Palito

(G) (L)

10.00

Hamburguer Vegetariano

Pão de Alfarroba, Pepino,
Cenoura, Hamburguer de
Legumes 150gr, Beterraba,
Compota de Tomate c/
Canela e Gengibre,
Batata Frita Palito

(G) (GE) (CA)

10.00

Snacks

Prego em Pão

Pão Mini Baguete, Bife da Vazia,
Queijo, Fiambre

(G) (L)

6.00

Francesinha com Ovo

Pão de Forma, Bife da Vazia,
Salsicha Fresca, Queijo,
Fiambre, Linguiça Galantine,
Galantine Picante, Ovo Escalfado,
Batata Frita Palito,
Molho de Francesinha

(G) (L) (SL)

13.00

Prego em Prato

Bife Vazia, Ovo, Queijo Edam,
Fiambre, Arroz, Batata Frita Palito

(O) (L)

12.00

 **Alergénicos** descritos antes das Bebidas

Peixe

Filete de Robalo Grelhado com Espuma de Limão e Risotto de Espargos

Arroz Arbóreo, Vinho Branco, Espargos, Manteiga, Parmesão

SL L

Bife de Atum Braseado

Atum Fresco, Gengibre, Linguini, Linguini Nero, Molho Teriyaki, Sweet Chili, Sementes de Sésamo, Cebolinho, Molho de Soja

P G S SS GE

Polvo à Anémoma

Polvo Assado, Batata à Murro, Grelos salteados ao alho, Molho verde

M SL

17.50

Bacalhau à Salvador

Lombo de Bacalhau Assado, Batata à Murro, Feijão Verde, Cebola Chalotas, Crosta de Broa

P SL

19.80

18.00

Caldoso do Mar (2 Pessoas)



Amêijoas, Gambas, Polvo, Mexilhão, Tamboril Fresco, Arroz Arbóreo, Alho, Coentros, Tomate, Cebola Vinho Branco

C M SL CT

40.00

17.50

 Alergénicos descritos antes das Bebidas

Produtos são frescos e confeccionados no momento

Pastas

Linguine Nero

Massa em Tinta de Choco,
Camarão Tigre, Amêijoas Frescas
Limão, Coentros, Molho de Ostras

(M) (G) (CT)

Risotto de Lulas e Gambas

Arroz Arbóreo, Lulas, Gambas,
Manteiga, Parmesão, Coentros,
Tomate, Cebola, Alho

(M) (L) (CT)

Risotto de Cogumelos com ovo escalfado

Arroz Arbóreo, Cogumelos Paris,
Porcini, Manteiga, Vinho Branco,
Parmesão, Cebolinho, Ovo Escalfado

(O) (SL) (G)

17.50

Fettuccine de Frango ao Pesto

Fettuccine, Frango, Tomate,
Pesto, Parmesão

(L) (FC) (G)

13.00

16.00

Fettuccine de Seitan ao Pesto

Fettuccine, Seitan, Tomate,
Pesto, Parmesão

(S) (G)

13.00

15.00

Saladas

Caesar

Alface Iceberg, Frango, Bacon,
Queijo Parmesão, Molho Caesar,
Croutons

(G) (L) (SL)

10.00

Poke Bowl Atum e Abacate

Atum, Rúcula, Salada Ibérica,
Azeite, Abacate, Mostarda
Ovos de Cordoniz, Tomate Cherry,
Mel, Amor Perfeito

(O) (MO) (ML)

13.00

Carne

Bife de Alcatra Grelhado com 3 Pimentas

Bife de Alcatra, Batata Ponte Nova Frita, Arroz, Molho 3 Pimentas

(G) (L) (SL)

Entrecôte Maturado

Bife Alto da Vazia Maturado, Polenta, Molho de Chouriço, Espargos, Tomate Bravo

(L) (SL)

Maminha Grelhada (2 Pessoas)

Maminha Australiana Black Angus, Manteiga, Alho, Malagueta Fresca, Arroz, Batata Frita Palito, Feijão Preto, Farofa

(L) (G) (SL)

17.00

27.50

45.00

Magret de Pato Grelhado com Jús de Laranja

Peito de Pato, Ervilha Fresca, Massa Spaetzle, Cebolinho, Foie Gras, Jús de Laranja

(G) (O) (L)

Carré de Borrego Panado com Ervas

Costeleta de Borrego, Arroz Selvagem, Courgette, Molho de Menta

(FC) (L) (G) (SL)

Peito de Frango

Peito de Frango Grelhado, Arroz, Batata Frita Palito, Ovo

(O)

Peito de Frango (Menu Infantil)

Peito de Frango Grelhado, Arroz, Batata Frita Palito

22.50

SÓ EM SERVIÇO DE JANTAR

25.00

SÓ EM SERVIÇO DE JANTAR

10.00

7.50



 Alergênicos descritos antes das Bebidas

Produtos são frescos e confeccionados no momento

Extras

| | |
|------------------------------|------|
| Azeitonas | 2.50 |
| Grissini | 2.50 |
| Batata Frita Palito (G) (GR) | 2.50 |
| Batata Ponte Nova (G) (GR) | 3.00 |
| Arroz | 2.00 |
| Feijão Preto | 2.50 |

| | |
|--|------|
| Legumes Salteados (S) | 3.00 |
| Cenoura, Couve, Courgette, Cogumelos, Molho Soja, Alho, Azeite | |

| | |
|---|------|
| Salada Mista | 3.00 |
| Salada Ibérica, Azeitonas, Tomate Cherry, Cebola, Cenoura | |

| | |
|---|--------------|
| Queijo Parmesão, Cogumelos, Ovo, Bacon, Molho Francesinha | 1.00 cada |
|---|--------------|

| | |
|--|--------------|
| Ovo Escalfado, Cervelat Mozarela de Búfala, | 2.00 cada |
|--|--------------|

| | |
|---------------|------|
| Salmão Fumado | 5.00 |
|---------------|------|

Sopas

| | |
|------------------|------|
| Creme de Legumes | 2.50 |
| (A) (G) | |

| | |
|--|------|
| Sopa da Lota | 6.00 |
| Gambas, Amêijoas, Caldeirada de Peixe, Malagueta Fresca, Tomate, Coentros, Croutons | |
| (P) (G) (M) (CT) | |

() Alergénicos descritos antes das Bebidas

Pizzas

Infantil

Molho de Tomate, Mozzarella, Fiambre



5.00



Fiambre

Molho de Tomate, Mozzarella, Fiambre



8.00

Margarita

Molho de Tomate, Mozzarella, Tomate Cherry, Manjeriçao, Parmesão



8.50

Diablo

Peperoni, Mozzarella, Bacon, Malagueta Jalapenho, Azeitonas Pretas



12.00

Atum

Molho de Tomate, Atum, Mozzarella, Cebola Roxa, Tomate Cherry, Azeitonas Verdes



11.00

Ibérica

Molho de Tomate, Mozzarella, Presunto, Linguica Cervelat, Agrião, Parmesão



11.50

Vaguinhas

Molho de Tomate, Mozzarella, Bacon, Cebola, Peperoni, Azeitonas Pretas



12.00

Tropical

Tomate, Mozzarella, Frango, Abacaxi, Milho



11.50

Calzone

Molho de Tomate, Cogumelos, Mozzarella, Ovo, Cebola Roxa, Porcini, Scamorza



13.00

Vegan

Molho Pesto, Seitan, Mozzarella Violife, Tomate Cherry, Manjeriçao, Azeite



14.00

Ingredientes Extra:

Cogumelos, Bacon

cada

1.00

Presunto, Cervelat, Ovo Escalfado, Mozzarella de Búfala Fresca

2.00

Salmão Fumado

5.00

Alergênicos descritos antes das Bebidas

Sobremesas

Tarte de Lima

Leite Condensado, Lima, Bolacha, Groselha, Framboesa, Crumble, Suspiro, Manteiga

(G) (L) (F) (O)

6.00

Fondant de Caramelo

Chocolate Branco, Caramelo, Crumble, Gelado de Limão

(G) (L) (F) (O)

7.50

Fondant de Chocolate

Chocolate Negro, Crumble, Gelado de Tangerina

(G) (L) (F) (O)

7.50

Prato de Fruta

Frutas da Época

5.00

Taça de Gelado Carte D'Or

2 Sabores de Gelado, Chantily, Bolacha

(G) (L) (O)

4.50



Cheesecake de Frutos Vermelhos

Bolacha Maria, Natas Vegetal, Açúcar, Queijo Creme Vegetal, Ágar-ágar, Morangos

(G)

6.00



Banoffee Pie

Bolacha Maria, Natas Vegetal, Banana, Açúcar, Leite Condensado de Côco e Aveia, Ágar-ágar

(A) (G) (CC)

7.00

Crepes

Simples (L) (G)

3.50

Nutella® (L) (G)

4.00

Banana e Morango (L) (G)

4.50

Com Bola de Gelado (L) (G)

4.50



Alergênicos descritos antes das Bebidas

ALERGÉNICOS

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| (G) Glúten | (MO) Mostarda |
| (L) Lactose | (SL) Sulfitos |
| (F) Frutos Secos | (A) Aipo |
| (ML) Mel | (S) Soja |
| (GN) Granola | (P) Peixe |
| (A) Aveia | (GR) Girassol |
| (CA) Canela | (N) Noz Moscada |
| (FC) Frutos Casca Rija | (MI) Milho |
| (O) Ovo | (CO) Cogumelos |
| (M) Mariscos / Moluscos | (CC) Coco |
| (C) Crustáceos | (GE) Gengibre |
| (SS) Sementes de Sésamo | (LT) Leite |
| (AC) Açafraão | (AM) Amendoim |
| (CT) Coentros | |

Bebidas

Cafeteria

| | |
|------------------------------------|------|
| Café / Cevada / Descafeinado | 1.40 |
| Carioca (Café ou Limão) | 1.20 |
| Carioca de Limão Duplo | 2.00 |
| Café com Natas | 2.00 |
| Café com Natas Grande | 2.50 |
| Café com Gelo | 1.60 |
| Pingo / Café Americano / Abatanado | 1.60 |
| Meia de Leite | 2.00 |
| Capuccino | 2.50 |
| Leite (UCAL) | 2.30 |
| Chocolate Quente (Preto ou Branco) | 3.50 |
| Caramel Machiato | 2.50 |
| Chá Gourmet | 2.50 |
| Chá Gourmet (2 chávenas) | 3.50 |
| Chá de Infusão (Fresco ou Seco) | 3.50 |

Águas

| | |
|----------------------------------|------|
| Água Vagas | 2.00 |
| Sem Gás 0.50cl | 2.20 |
| Sem Gás 1.5lt | 3.00 |
| Com Gás 0.25cl | 2.50 |
| Sabores | 3.00 |
| Água c/ Gás, Limão, Açúcar, Gelo | 3.00 |

Limonadas

| | |
|-------------------------|------|
| Limonada | 3.30 |
| Vagas | 3.70 |
| Limão, Limão, Laranja | |
| Morango | 4.50 |
| Limão, Morango Natural | |
| Maracujá | 4.50 |
| Limão, Maracujá Natural | |

Vinhos

Espumante

| | |
|----------------------------|-------|
| Qta. da Romeira (Bucelas) | 16.50 |
| Anna de Codorniu Brut Rosé | 19.50 |
| Codorniu (cava) | 14.50 |

Champagne

| | |
|------------|-------|
| Taittinger | 70.50 |
|------------|-------|

OBS.: Para venda de vinho a copo solicite informação ao empregado de mesa

Branco

| | |
|---------------------------|-------|
| Qta. Carvalhais Encruzado | 28.50 |
| Qta. Carvalhais Colheita | 16.50 |
| Guadalupe Winemaker | 17.00 |
| Qta. do Cume Colheita | 15.00 |
| Morgado Sta. Catarina | 25.50 |
| Taboadella Encruzado | 28.00 |

Verde

| | |
|---|-------|
| Pequenos Rebentos (Alvarinho & Trajadura) | 13.00 |
| Quinta Azevedo (Alvarinho) | 15.00 |

Tinto

| | |
|-------------------------------|-------|
| Guadalupe Winemaker | 17.00 |
| Qta. do Cume Seleção | 17.00 |
| São Lourenço | 18.00 |
| Vinha Grande | 20.00 |
| Ovelha Negra | 22.00 |
| Callabriga | 25.00 |
| Quinta dos Carvalhais Touriga | 26.00 |

Rosé

| | |
|----------------------------|-------|
| Mateus Rosé | 14.00 |
| Quinta dos Carvalhais Rosé | 17.00 |

Cervejas

| | | | |
|-----------------------------|------|------------------------------------|------|
| Fino | 2.50 | Cerveja Artesanal | 4.50 |
| Tango | 2.90 | Stout | 2.80 |
| Caneca 0.50 Lt | 5.30 | Cerveja s/ álcool (Branca e Preta) | 2.80 |
| Somersby Pressão | 2.90 | Erdinger | 4.50 |
| Somersby Blackberry Garrafa | 3.50 | Delirium | 4.50 |

Refrigerantes

| | |
|---------------------|------|
| Lata 0.33cl | 2.50 |
| Ginger Ale | 2.30 |
| Água Tônica Premium | 3.00 |
| Bebida Energética | 5.50 |

Sumos Naturais

| | |
|---------------------------|------------------|
| Laranja | 4.00 |
| Laranja e Cenoura | 4.50 |
| Manga e Maracujá | 5.00 |
| Melancia e Morango | 5.00 |
| Sumo do Dia | 4.70 |
| Seleção de Frutas do Dia | |
| Acréscimo de Fruta | 1.00 por peça |

Sangria

| | | | |
|---------------------|------|-----------------------|-------|
| Copo Sangria Tinta | 6.00 | Tinta (Jarro 1.5 Lt) | 20.50 |
| Copo Sangria Branca | 6.50 | Branca (Jarro 1.5 Lt) | 21.50 |
| Copo Sangria Kiwi | 6.50 | Kiwi (Jarro 1.5 Lt) | 21.50 |
| | | Vagas (Jarro 1.5 Lt) | 24.50 |

Gins

| | | | |
|---|------|--------------------------------------|------|
| Greenall's Limão, Zimbros, Tônica | 7.50 | Canaima Laranja, Canela, Tônica | 9.50 |
| Nº 3 Lima, Alecrim, Tônica | 9.50 | Nordés Laranja, Cardamomo, Tônica | 9.50 |
| Hendrick's Pepino e/ou Pétalas Rosas, Tônica | 9.50 | | |

Cocktails

| | |
|---|-------------|
| Porto Tónico | 7.50 |
| Piña Colada | 8.50 |
| Daiquiri | 8.50 |
| Caipirinha | 6.50 |
| Mojito | 8.50 |
| Mojito Añejo | 14.00 |
| Margarita | 8.50 |
| Perfect Long Island | 10.00 |
| Aperol Spritz | 8.50 |
| Mimosa | 6.00 |
| Irish Coffee | 7.50 |
| Whiskey Sour | 9.00 |
| Tia Maria Espresso | 9.00 |
| Moscow Mule | 9.50 |
| Cocktail s/ álcool | 6.00 |
| Acréscimo de Fruta aos Cocktails | 1.00 |

Espirituosas

| | | | |
|-------------------------------|-------|-----------------|------|
| Rum | 6.50 | Malibu | 6.50 |
| Rum Diplomático Planas | 9.50 | Limoncello | 5.50 |
| Rum Diplomático Reserva Excl. | 13.00 | Ricard | 7.00 |
| Rum Diplomático Mantuano | 10.50 | Tequila | 7.00 |
| Amarguinha | 5.50 | Vodka | 6.50 |
| Bailey's | 6.50 | Vodka Preta | 6.50 |
| Licor Beirão | 6.50 | Vodka Ketel One | 8.50 |
| Drambuie | 8.00 | Shot | 5.50 |
| Tia Maria | 6.50 | | |

Pedidos Extra:

Gelo: 0.20€ | Limão: 0.10€ | Limão e Gelo: 0.30€

Todas as bebidas espirituosas são servidas em doses de 0.50 cl.

Whisky e Aguardentes

| | | | |
|----------------------------|-------|-----------------------------|-------|
| Johnnie Walker Red Label | 7.50 | Jack Daniels nº 7 / Honey | 8.50 |
| Johnnie Walker Black Label | 9.50 | Jack Daniel's Gentleman | 10.50 |
| Balvenie 12 | 13.50 | Jack Daniel's Single Barrel | 13.00 |
| Old Parr | 9.50 | Nikka from the Barrel | 10.50 |
| Jameson | 7.50 | Ferreirinha | 10.50 |
| Bushmill's 10 Anos | 10.50 | C.R.F. | 6.50 |
| Glenrothes Reserva | 9.50 | Hine Rare VSOP (Cognac) | 8.50 |
| Glenrothes 2001 | 11.50 | Grand Marnier | 9.00 |

Colheita Tardia

| | |
|----------------------------------|------|
| Quinta da Lorna (Branco/Ruby) | 7.50 |
|----------------------------------|------|

Vinhos do Porto

| | |
|--------------------------|-------|
| Ferreira Branco Seco | 5.50 |
| D. Antónia 10 Anos White | 10.00 |
| Sandman 10 Anos Tawny | 6.50 |
| Sandman 20 Anos Tawny | 9.00 |
| Ferreira L.B.V. Ruby | 7.00 |



VAGAS

RESTAURANTE ~ BAR



Neste estabelecimento existe livro de reclamações



Todos os produtos nesta ementa incluem IVA a taxa em vigor



O tempo de preparação dos pratos principais é de aproximadamente 30 minutos.
Pratos não principais estão sujeitos a maior demora na sua preparação em horário de refeições.



Se é alérgico ou intolerante a algum dos produtos existentes do nosso Menu e tem dúvidas no que foi utilizado na preparação/confecção do que pretende consumir, pode solicitar informação adicional a um dos nossos colaboradores.



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente, exceto se for por este inutilizado.