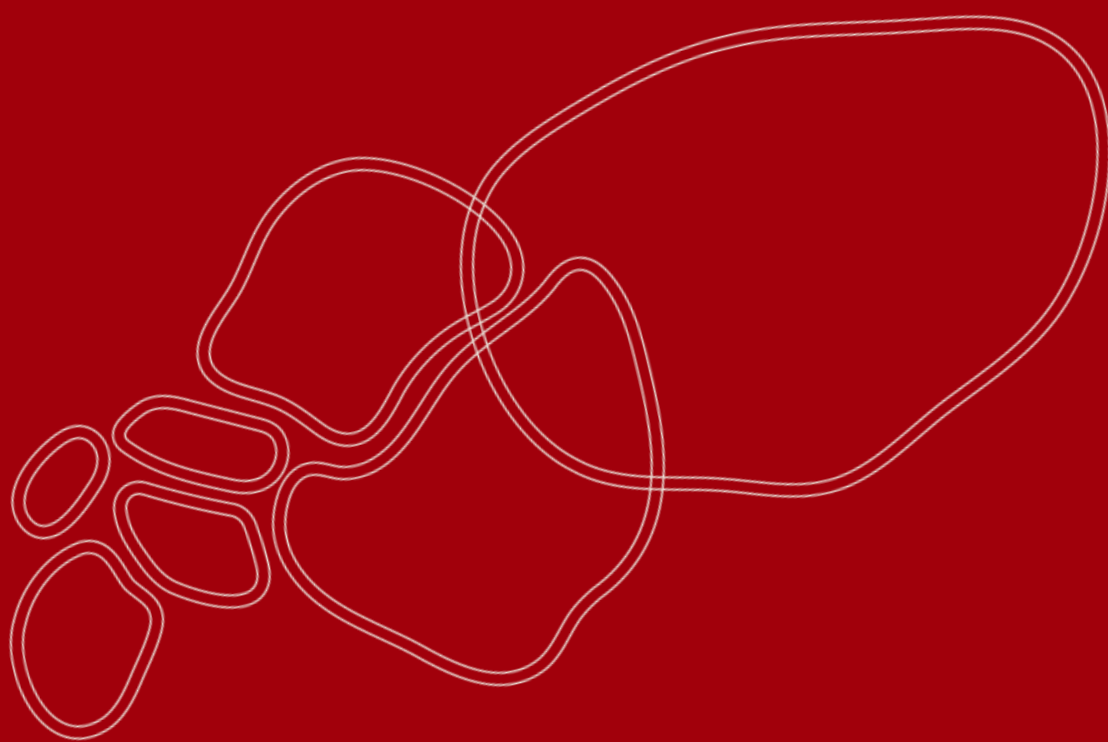


AMURA

BAR & ROOFTOP
LOUNGE



MENU

SIGA-NOS

**NAS REDES
SOCIAIS**

FOLLOW US

**ON SOCIAL
MEDIA**

AMURA

@amura_barandrooftop



TRAVÉS

@travesrestaurante



TIMBRE VIRTUDES

@timbrevirtudes



COCKTAILS ASSINATURA
SIGNATURE COCKTAILSWORLD WIDE
INSPIRATIONS**Mango Joe**

- Frutado, Envolvente, Adocicado
- Fruity, Engaging, Sweet

11€

Whisky, Campari, Manga, Solução Mállica, Fava Tonka
Whisky, Campari, Mango, Malic Solution, Tonka Bean

Peaches & Honey

- Surpreendente, Leve, "Bubbly"
- Surprising, Light, Bubbly

13€

Vodka, Vinho do Porto Branco, Peach Schnnaps,
Rooibos, Tomate, Yuzu, Mel
Vodka, White Port, Peach Schnnaps, Rooibos, Tomato, Yuzu,
Honey

Rose Gimlet

- Floral, Delicado, Aromático
- Floral, Delicate, Aromatic

11€

Gin, Jérez, Rosa, Framboesa
Gin, Sherry Wine, Rose, Raspberry

Big Tini

- Guloso, Umami, Vibrante
- Indulgent, Umami, Vibrant

10€

Vodka, Tomate, Worcestershire, Aipo, Aneto, Pickles
Vodka, Tomato, Worcestershire, Celery, Dill, Pickles

Virtudes Spritz

- Refrescante, Herbal, Floral
- Refreshing, Herbal, Floral

13€

Aperol, Bergamota, Sabugueiro, Espumante, Soda
Aperol, Bergamot, Elderflower, Sparkling Wine, Soda

COCKTAILS ASSINATURA
SIGNATURE COCKTAILSWORLD WIDE
INSPIRATIONS

IFT (Improbable Flavour Theorem)

12€

- Enigmático, Amargo, Seco
- Enigmatic, Bitter, Dry

Gin, Violeta, Toranja, Solução Máfica
Gin, Violet, Grapefruit, Malic Solution

Noir

11€

- Ousado, Fumado, Envolverte
- Bold, Smoky, Engaging

Brandy, Mezcal, Jerez, Baunilha, Citronela, Chocolate
Brandy, Mezcal, Sherry, Vanilla, Lemongrass, Chocolate

DOURO JOURNEY

Cherry On

14€

- Frutado, Quente, Sumarento
- Fruity, Warm, Juicy

Campari, Jerez, Cereja
Campari, Sherry Wine, Cherry

Glassworth

12€

- Intenso, Aromático, Herbal
- Intense, Aromatic, Herbal

Tequila, Mezcal, Cereja, Licor de Ervas, Salicórnia,
Tequila, Mezcal, Herb Liqueur, Glasswhorth

Cala Dour

10€

- Leve, Aromático, Seco
- Delicate, Aromatic, Dry

Infusão Dry White, Tawny, Dry White
Dry White Infusion, Tawny, Dry White

Duorum ABV 0%

9€

- Ligeiro, Frutado, Floral
- Light, Fruity, Floral

Laranja, Baunilha, Hibiscus
Orange, Vanilla, Hibiscus

(Não Alcoólico)
(Non Alcoholic)

LAST MENU WINNERS

Mater 2.0

- Umami, Guloso, Fumado
- Umami, Appealing, Smoky

11€

Whisky, Shiitake, Sésamo
Whisky, Shiitake, Sesame

Zarco 2.0

- Exótico, Decadente, Saboroso
- Exotic, Decadent, Flavorful

14€

Rum, Café, Avelã, Cacau, Maracujá
Rum, Coffee, Hazelnut, Cocoa, Passionfruit

Camaleão ABV 0%

- Espumante, Frutado, Seco
- Sparkling, Fruity, Dry

8€

Ananás, Earl Grey, Manjeriçã, Citronela, Solução
Tartárica
Pineapple, Earl Grey, Basil, Lemongrass, Tartaric Solution

(Não Alcoólico)
(Non Alcoholic)

Coc-A-Nut ABV 0%

8€

- Efervescente, Tropical, Doce
- Bubbly, Tropical, Sweet

Côco, Amêndoa, Cola, Lima
Coconut, Almond, Cola, Lime

(Não Alcoólico)
(Non Alcoholic)

NOT SO CLASSIC

Not your Amaretto Sour 10€

Campari, Bourbon, Limão, Amaretto, Clara de Ovo
Campari, Bourbon, Lemon, Amaretto, Egg White

Not your Caipirinha 10€

Cachaça, Tamarindo, Yuzu
Cachaça, Tamarind, Yuzu

Not your Pornstar Martini 10€

Vodka, Aperol, Ananás, Maracujá, Lima
Vodka, Aperol, Pineapple, Passionfruit, Lime

Not your (Mai)garita 14€

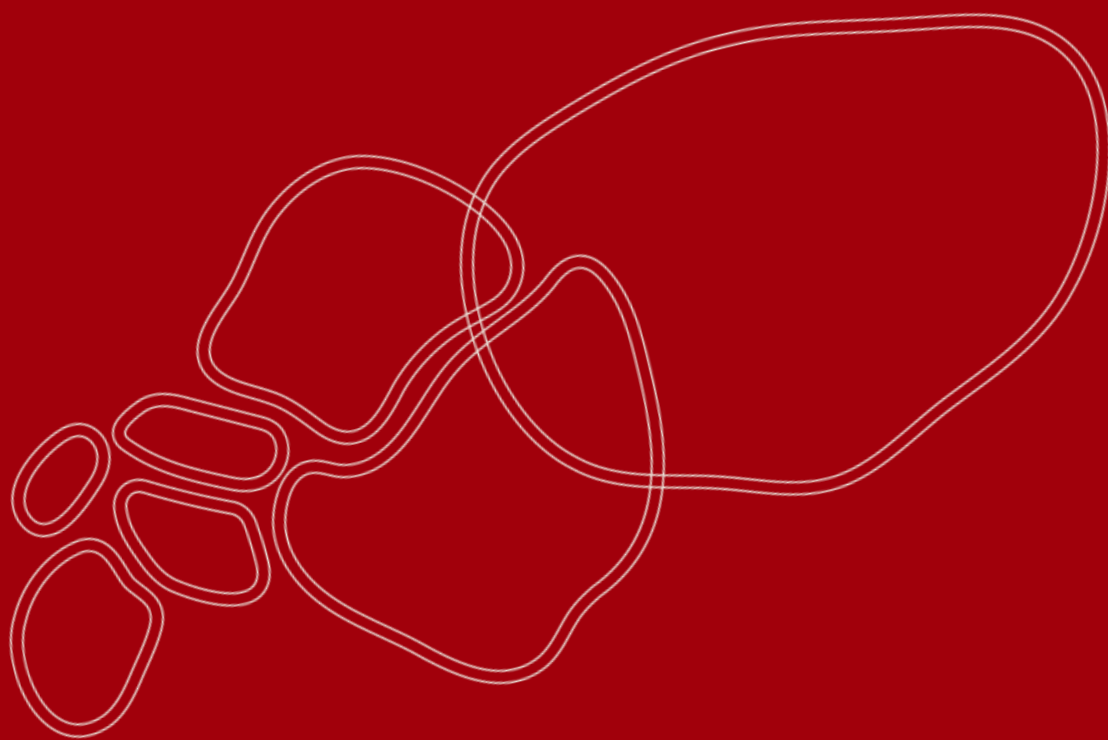
Mezcal, Whisky Fumado, Amêndoa, Lima
Mezcal, Peated Scotch, Almond, Lime

Preços com IVA 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. Existem menus especiais vegetarianos, veganos, gluten-free e dairy-free. Caso seja alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor informe os nossos colaboradores.. Existe livro de reclamações. Por favor, não alimente os pássaros.

Prices include VAT at the prevailing rate. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or by the customer is unused. If you are allergic or intolerant to any food, please inform our staff. There is a complaint book. Please don't feed the birds.

AMURA

BAR & ROOFTOP
LOUNGE



MENU

PARA PICAR GRAB & BITE

Couvert Cenoura à Algarvia, Azeitonas Marinadas, Seleção de Tostas e Grissinis Couvert Algarve-style Carrots, Marinated Olives, Selection of Toast and Grissinis	5€
Croquete de Alheira (6un) Mostarda e Mel Portuguese Sausage Croquette (6un) Mustard, Honey	12€
Tábua de Queijos Compota Caseira, Tostas Caseiras Cheese Board Homemade Jam, Homemade Toasts	18€
Tábua de Queijos e Charcutaria Compota Caseira, Tostas Caseiras Cheese & Charcuterie Board Homemade Jam, Homemade Toasts	18€

REFEIÇÕES DESCOMPLICADAS UNCOMPLICATED MEALS

Salada Caesar Clássica Alface Iceberg, Molho Caesar, Croutons, Parmesão, Bacon Classic Caesar Salad Iceberg Lettuce, Caesar Dressing, Croutons, Parmesan Cheese, Bacon	12€
Salada Caesar Frango Alface Iceberg, Molho Caesar, Frango, Croutons, Parmesão, Bacon Chicken Caesar Salad Iceber Lettuce, Caesar Dressing, Chicken, Croutons, Parmesan Cheese, Bacon	16€
Salada Amura Misto de Folhas, Maçã Verde, Endívia, Noz, Aipo, Molho de logurte Amura Salad Mixed Leaves, Green Apple, Endive, Walnuts, Celery, Yoghurt Sauce	13€
Caprese Virtudes Triologia de Tomates, Mozzarella, Pesto Virtudes Caprese Tomato Trilogy, Mozzarella, Pesto	14€

REFEIÇÕES DESCOMPLICADAS
UNCOMPLICATED MEALS

Pizza Marguerita Molho Tomate, Mozzarella, Manjericão Pizza Marguerita Tomato Sauce, Mozzarella, Basil	16€
Pizza de Presunto Serrano Rúcula, Tomate Seco, Azeite Extra Virgem Prosciutto Pizza Arugula, Sundried Tomato, Extra Virgin Olive Oil	19€
Hambúrguer Virtudes Alface, Tomate, Cheddar, Cebola Caramelizada, Molho Burguer, Batata Frita Caseira Virtudes Burger Lettuce, Tomato, Cheddar, Caramelized Onion, Burger Sauce, Homemade French Fries	19€
Prego de Vitela, Bolo do Caco Manteiga d'Alho e Salsa, Queijo, Batata Frita Caseira Sirloin Steak, "Bolo do Caco" Bread Garlic and Parsley Butter, Cheese, Homemade Fries	15€

SEM QUERER
UNWILLINGLY

Bolo de Bolacha Biscoff, Creme d'Ovos Biscuit Cake Biscoff, Egg Yolk Cream	9€
Cheesecake Lima, Frutos Vermelhos Cheesecake Lime, Red Berries	9€
Bolo Húmido de Chocolate Gelado de Caramelo Salgado, Avelã Moist Chocolate Cake Salted Caramel Ice Cream, Hazelnuts	9€
Seleção de Fruta Laminada Selection of Sliced Fruit	7€

Preços com IVA 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. Existem menus especiais vegetarianos, veganos, gluten-free e dairy-free. Caso seja alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor informe os nossos colaboradores.. Existe livro de reclamações. Por favor, não alimente os pássaros.

Prices include VAT at the prevailing rate. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or by the customer is unused. If you are allergic or intolerant to any food, please inform our staff. There is a complaint book. Please don't feed the birds.

AMURA

BAR & ROOFTOP LOUNGE

MENU

SANGRIAS	Copo Glass	Jarro Pitcher
Branca Vinho Branco, Gin, Sabugueiro, Laranja, Maracujá	12€	33€
White White Wine, Gin, Elderflower, Orange, Passionfruit, Ginger		
Tinta Vinho Tinto, Rum Escuro, Cereja, Cacau, Gengibre, Baunilha, Laranja, Pimenta Rosa	12€	33€
Red Red Wine, Dark Rum, Cherry, Cocoa, Ginger, Vanilla, Orange, Pink Pepper		
Espumante Espumante, Bourbon, Bergamota, Pêssego, Hortelã	12€	33€
Sparkling Sparkling Wine, Bourbon, Bergamot, Peach, Mint		

CLÁSSICOS CLASSICS

Aperol Spritz	11€
Bloody Mary	12€
Boulevardier	12€
Cosmopolitan	11€
Daiquiri	11€
Espresso Martini	11€
Gin Basil Smash	12€
Mojito	11€

CLÁSSICOS CLASSICS

Moscow Mule	13€
Negroni	11€
Old Fashioned	11€
Paloma	13€
Pisco Sour	12€
Whisky Sour	11€

Peça o seu clássico ao bartender
Ask the bartender for your favorite classic cocktail

VODKA

Stolichnaya	11€
Tito's	14€
Grey Goose	17€
Belvedere	18€

TEQUILA

Olmecca Silver	11€
Patrón Añejo	24€
Don Julio Reposado	28€
Clase Azul	52€
Mezcal 400 Conejos	13€
Mezcal Del Vida Maguey	19€

GIN

Servido com tônica Fever Tree | Served with Fever Tree tonic

Beefeater	11€
Bulldog	14€
Sharish	15€
Quinta do Ventozelo	15€
Martin Miller's	15€
Hendrick's	16€
Tanqueray Ten	16€
Brockman's	17€
G' Vine Floraison	18€
Monkey 47	25€

RUM | CACHAÇA

Planteray 3 Stars	11€
William Hinton 3 Anos	12€
Abuelo 7 Anos	14€
Bacardi 10 Anos	17€
Diplomatico Reserva Exclusiva	19€
Zacapa 23	22€
Cachaça Anumará	10€

WHISKY

Irish

Jameson	11€
Bushmill's Black Bush	12€
Jameson Black Barrel	16€
Flaming Pig	18€

Scotch

Johnnie Walker Red Label	11€
Johnnie Walker Black Label	13€
Johnnie Walker Blue Label	58€
Monkey Shoulder	12€
Talisker 10 Anos	18€
Lagavulin 16 Anos	27€
Maccalan 12 Anos Double Cask	26€
Glenlivet 15 Anos	21€
Glenmorangie Quinta Ruban	19€

American

Four Roses	11€
Jack Daniel's	11€
Bulleit Bourbon	14€
Makers Mark	16€
Bulleit Rye	18€

Japanese

Nikka From The Barrel	16€
-----------------------	-----

BRANDY/COGNAC

CRF Reserva	8€
Mavém 8 Anos	18€
Aliança XO 40 Anos	33€
Courvoisier VS	12€
Hennessy VSOP	18€
Hennessy XO	59€
Pisco 1615	11€

LICORES LIQUERS

Absinto La Fée	8€
Amaro Montenegro	9€
Amarguinha	7€
Baileys	8€
Chambord	9€
Chartreuse Vert	16€
Cointreau	9€
Disaronno	9€
D.O.M. Benedictine	12€
Drambuie	10€
Fernet Branca	10€
Frangelico	8€
Galliano	12€
Ginja	7€
Grand Marnier	13€
Italicus	16€
Jagermeister	11€
Kahlua	8€

LICORES LIQUERS

Licor Beirão	7€
Limoncello	9€
Luxardo Maraschino	9€
Peach Schnapps	8€
Saint Germain	14€
Sambuca	8€

APERITIVOS APERITIFS

Aperol	8€
Campari	8€
Ricard	8€
Pimm's	8€
Lillet Blanc	8€
Noilly Prat Extra Dry	8€
Cinzano Bianco	7€
Martini Rosso	7€
Porto Extra Dry	7€
Sandeman Sherry	8€

VINHO DO PORTO PORT WINE

Maynard's Branco 10 anos White 10 Years Old	9€
Quinta da Romaneira Tawny 10 anos Tawny 10 Years Old	9€
Graham's Tawny 20 Anos Tawny 20 years Old	19€
Niepoort Tawny 30 Anos Tawny 30 Years Old	36€
Graham's Tawny 40 Anos Tawny 40 years Old	49€
Niepoort Late Bottle Vintage 2020	8€
Real Companhia Vintage 2017	28€

VINHOS WINE	Copo Glass	Garrafa Bottle
Espumante Sparkling		
Dinamite Blanc des Blancs Bairrada	11€	43€
Branco White		
Santa Cristina Batoca Vinhos Verdes	7€	27€
Titan of Douro Douro	9€	36€
Gradil Chardonnay Lisboa	9€	34€
Rosé		
Atlantis Madeira	9€	34€
Tinto Red		
Ventozelo Tinta Amarela Douro	9€	39€
Quinta do Pinto Merlot & Syrah Lisboa	12€	49€
CERVEJAS BEERS		
Super Bock Fino 20cl Draught Super Bock 20cl		3€
Super Bock Caneca 50cl Draught Super Bock 50cl		6€
Super Bock 0% 33cl Non-Alcoholic Super Bock 33cl		4.5€
Super Bock 33cl Bottled Super Bock 33cl		4€
Super Bock Stout 33cl		4.5€
Musa IPA		9€
Musa Red Zeppelin		9€
Musa Blondie Ale		8€

SOFTS DRINKS

Vitalis 37,5cl Still Water 37,5cl	2.5€
Vitalis 75cl Still Water 75cl	4€
Pedras 25cl Sparkling Water 25cl	2.5€
Carvalhelhos 1lt Sparkling Water 1lt	4€
Acqua Panna 75cl	6€
San Pellegrino 75cl	6€
Coca-Cola	3.5€
Coca-Cola Zero	3.5€
Sprite	3.5€
Lipton Ice Tea Limão	4€
Lipton Ice Tea Pêssego	4€
Fanta Laranja Fanta Orange	3.5€
Fever Tree Indian Tonic	5€
Fever Tree Mediterranean Tonic	5€
Fever Tree Light Tonic	5€
Fever Tree Ginger Beer	5€
Fever Tree Ginger Ale	5€
3 Cents Pineapple Soda	5.5€
Red Bull	8€

SUMOS NATURAIS FRESH JUICES

Limonada com Hortelã Lemonade with Mint	5€
Sumo de Laranja Natural Freshly Squeezed Orange Juice	5€

CAFETARIA
COFFEE AND TEA

Café Espresso	3€
Café Duplo Double Espresso	4€
Capuccino/Latte/Latte Machiatto	4€
Descafeinado Decaffeinated Espresso	3€
Descafeinado Duplo Double Decaffeinated Espresso	4€
Afogado	6€
Leite Achocolatado Chocolate Milk	4€
Chocolate Quente Hot Chocolate	5€
Chá English Breakfast	5€
Chá Earl Grey	5€
Chá Verde Green Tea	5€
Infusão Camomila Chamomile Infusion	5€
Infusão Floral (Funcho, Sabugueiro, Hipericão) (Fennel, Elderberry, St. John's wort)	7€
Infusão Balsâmica (Alecrim, Camomila, Louro, Nogueira) (Rosemary, Chamomile, Bay Leaf, Walnut Leaf)	7€
Infusão do Românico (Cidreira, Hortelã, Prunela) (Citronella, Mint, Prunella)	7€
Infusão Púrpura (Hibisco, Framboeseiro, Equinácia, Mirtilo) Hibiscus, Raspberry Leaf, Echinacea, Blueberry Leaf)	5€

Preços com IVA à Taxa em Vígor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Existem menus especiais vegetarianos, veganos, gluten-free e dairy-free. Caso seja alérgico ou intolerante a algum alimento, por favor informe os nossos colaboradores.. Existe livro de reclamações. Por favor, não alimente os pássaros.

Prices include VAT at the prevailing rate. No dish, food product or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or by the customer is unused. If you are allergic or intolerant to any food, please inform our staff. There is a complaint book. Please don't feed the birds.

