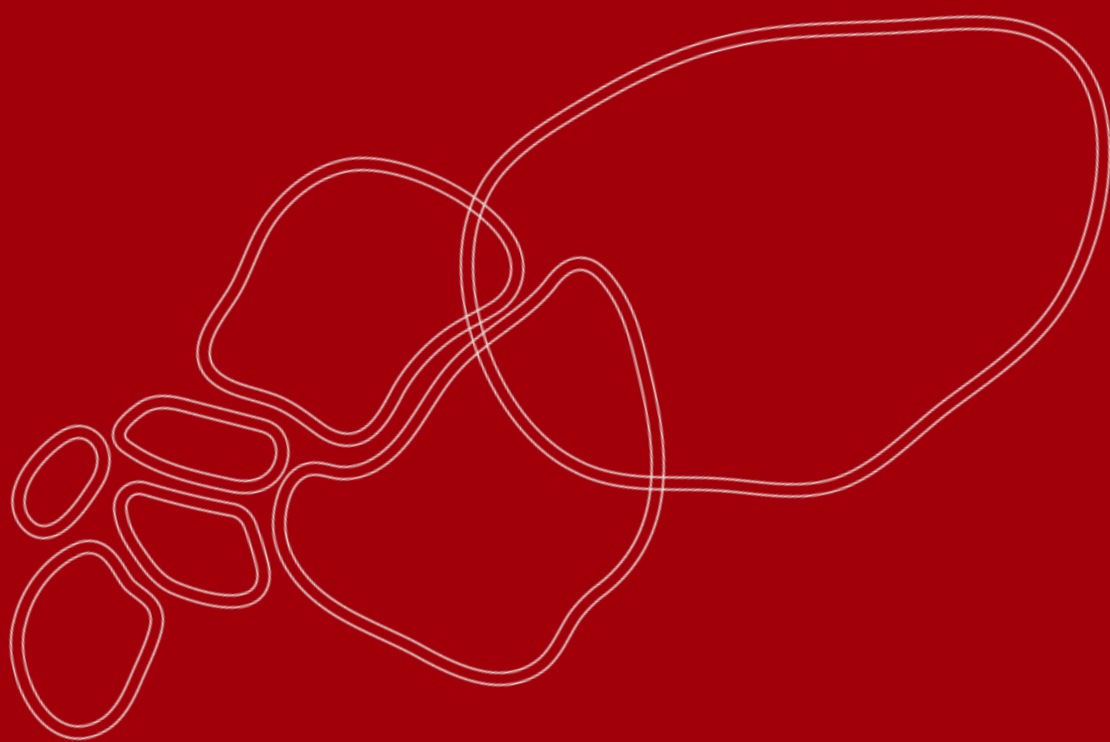


AMURA

BAR & ROOFTOP
LOUNGE



MENU

SIGA-NOS

**NAS REDES
SOCIAIS**

AMURA



**TIMBRE
HOTELS**



TRAVÉS



FOLLOW US

**ON SOCIAL
MEDIA**

PARA PICAR
BITES

Couvert 4€
Seleção de Pão, Manteiga e Spread Caseiros,
Azeite Extra Virgem
Couvert
Selection of Bread, Homemade Butter and Spread,
Extra Virgin Olive Oil

Tártaro de Beterraba 13€
Húmus de Grão de Bico, Chalota, Laranja, Mostarda
Beetroot Tartar
Chickpea Hummus, Shallot, Orange, Mustard

Carpaccio de Polvo 14€
Molho Verde, Gel de Pimento Assado, Croutons
Octopus Carpaccio
Traditional Green Sauce, Roasted Red Pepper Gel,
Croutons

Tártaro de Atum 18€
Molho XO, Abacate, Pickles de Abacaxi, Citrinos,
Alga Nori
Tuna Tartar
XO Sauce, Avocado, Pickled Pineapple, Citrus, Nori
Seaweed

Pastel de Leitão 14€
Massa Tenra, Alface Cogolho, Gel de Laranja
Suckling Pig Pastry
Pastry Dough, Little Gem Lettuce, Orange Gel

Croquete de Alheira (6un) 12€
Mostarda e Mel
Portuguese Sausage Croquette (6un)
Mustard, Honey

Tábua de Queijos 19€
Compota Caseira, Tostas Caseiras
Cheese Board
Homemade Jam, Homemade Toasts

Tábua de Queijos e Charcutaria 19€
Compota Caseira, Tostas Caseiras
Cheese & Charcuterie Board
Homemade Jam, Homemade Toasts

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€
Pizza Marguerita Molho Tomate, Mozzarella, Manjeriçã Pizza Marguerita Tomato Sauce, Mozzarella, Basil	17€
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, Burguer 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	16€

PRATOS PRINCIPAIS*
MAIN COURSES*

Arroz de Forno (2 pax) Costela Mendingha, Charcutaria Tradicional Oven-Baked Rice (2 people) Beef Rib, Traditional Portuguese Charcuterie	55€
--	-----

Bacalhau à Brás “Brás”, Cebola Confit, Azeitona Preta, Salsa Bacalhau “Brás”, Confit Onion, Black Olive, Salsa	28€
---	-----

Cuscus de Vinhais Tomate Seco, Manjerição, Parmesão, Amêndoa “Vinhais” Cuscus Sun-Dried Tomato, Basil, Parmesan, Almond	26€
--	-----

*disponível entre as 19h00 e as 22h30
*available between 7pm and 10.30pm

SEM QUERER
UNWILLINGLY

Churros de Hibisco Dips de Queijo e Goiaba Hibiscus Churros Cheese and Guava Dips	10€
--	-----

Brownie Batata Doce, Cacau, Sorbet Tangerina Brownie Sweet Potato, Cacao, Mandarine Sorbet	9€
---	----

Pão-de-Ló de Abóbora Gelado Vinho do Porto Pumpkin Sponge Cake Port Wine Ice Cream	10€
---	-----

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.

RUM | CACHAÇA

Planteray 3 Stars	11€
Planteray 3 Stars Dark	12€
William Hinton 3 Anos	14€
Abuelo 7 Anos	15€
Bacardi 10 Anos	17€
Diplomatico Reserva Exclusiva	19€
Zacapa 23	22€
Cachaça Anumará	10€

WHISKY

Irish

Jameson	11€
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€
Lagavulin 16 Anos	27€
Maccalan 12 Anos Double Cask	26€
Glenlivet 15 Anos	21€

GIN

Servido com tônica Fever Tree | Served with Fever Tree tonic

Beefeater	11€
Adamus	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€

TEQUILA

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

VODKA

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

WHISKY

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

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€

LICORES
LIQUERS

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

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€

VINHOS
WINECopo
GlassGarrafa
Bottle**Espumante | Sparkling**

Dinamite Blanc des Blancs
Bairrada 11€ 43€

Charles Collin
Champagne 99€

Branco | White

Santa Cristina Batoca
Vinhos Verdes 7€ 27€

Titan of Douro
Douro 9€ 36€

Gradil Chardonnay
Lisboa 9€ 34€

Respiro Cimento Vinhas Velhas
Alentejo 75€

Rosé

Atlantis
Madeira 9€ 34€

Tinto | Red

Ventozelo Tinta Amarela
Douro 9€ 39€

Quinta do Pinto Merlot & Syrah
Lisboa 12€ 49€

Tonico (100% Moreto)
Alentejo 69€

VINHO DO PORTO
PORT WINE

Maynard's Branco 10 anos White 10 Years Old 9€

Quinta da Romaneira Tawny 10 anos Tawny 10 Years 9€

Graham's Tawny 20 Anos Tawny 20 years 19€

Niepoort Tawny 30 Anos Tawny 30 Years 36€

Graham's Tawny 40 Anos Tawny 40 years 49€

Niepoort Late Bottle Vintage 2020 8€

Real Companhia Vintage 2017 28€

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 Stout 33cl	4.5€
Super Bock IPA	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€
Coca-Cola 33cl	4€
Coca-Cola Zero 33cl	4€
Sprite 33cl	4€
Fever Tree Indian Tonic 20cl	5€
Fever Tree Mediterranean Tonic 20cl	5€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	5€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	5€
Sumo Maçã Apple Juice	4€
Sumo Pêssego Peach Juice	4€
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	5€
Capuccino/Latte/Latte Machiatto	4€
Descafeinado Decaffeinated Espresso	3€
Descafeinado Duplo Double Decaffeinated Espresso	5€
Afogado	7€
Leite Achocolatado Chocolate Milk	4€
Chocolate Quente Hot Chocolate	5€
Chá English Breakfast English Breakfast Tea	5€
Chá Earl Grey Earl Grey	5€
Chá Verde Green Tea	5€
Chá Rooibos Rooibos Tea	5€
Infusão Camomila Chamomile Infusion	5€
Infusão Hortelã Mint Infusion	5€
Infusão Púrpura (Hibisco, Framboeseiro, Equinácia, Mirtilo Hibiscus, Raspberry Leaf, Echinacea, Blueberry Leaf)	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.

