



Make yourself at home. The table is yours.
Começamos com sabores leves, cheios de afeto e vontade de partilhar.
We start with light flavors, full of warmth and the joy of sharing.

APPETIZERS

Clams “Bulhão Pato” with Katsuobushi GF 20.

Um clássico costeiro reinventado com um toque japonês, finalizado com lascas de bonito para mais profundidade e umami.

A coastal classic, reimagined with a Japanese touch. Finished with bonito flakes for depth and umami.

Grilled Cabbage GF 14.

Couve sazonal grelhada servida com creme de abacate e salsa fumada e picante.

Charred seasonal cabbage served with creamy avocado and a smoky, spicy salsa.

Dips Delight V 16.

Uma seleção de focaccia, hummus com salsa matcha e sumagre, beterraba & feta dips.

A fine assortment of focaccia, hummus with salsa matcha and sumac, beetroot & feta dips.

Popcorn Chicken BBQ GF 12.

Bolinhas de frango crocantes e suculentas servidas com molho BBQ caseiro. Um clássico do Irmão desde 2019.
Crispy and juicy chicken bites served with homemade BBQ sauce. An Irmão classic since 2019.

Dadinhos de Tapioca GF V 9.

Queijinhos crocantes inspirados no Brasil, servidos com o nosso molho sweet chili da casa.

Crisp Brazilian-inspired cheese bites, served with our house sweet chili sauce.

Oxtail Tacos GF 16.

Rabo de boi suculento braseado lentamente, abacate e tomate verde.

Juicy slow-braised oxtail, avocado & green tomato.

ENTRADAS DEL AMOR

Tartare Rebelde GF 18.

Peixe fresco local, vinagrete de tomate e mezcal, tuile crocante de espinha de peixe e óleo de casca de maçã. *Fresh local catch, tomato-mezcal vinaigrette, tuille fishbone, and apple peel oil.*

Fruit Carpaccio and Stracciatella GF 14.

Fruta da estação, stracciatella, Gispick D.O.P., vinagrete de limão grelhado. *Seasonal fruit, stracciatella, gispick D.O.P, grilled lemon vinaigrette.*

Watermelon Tartare GF 9.

Melancia, tomate, pimentos vermelhos assados, cebola vermelha, pimenta malagueta, vinagrete de tabasco. *Watermelon, Tomatoes, Roasted Red Peppers, Red Onion, Malagueta Pepper, Tabasco Vinaigrette.*

Celestial Oysters GF 12.

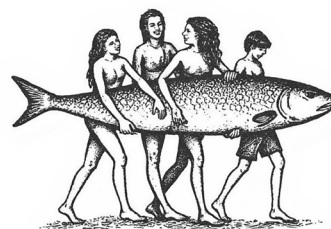
3 Ostras cruas com granizado de aipo e citrinos.
3 Raw oysters topped with celery-citrus granita.

32.

TURBOT CARPACCIO



Pregado fresco de tamanho grande em fatias finas e sedosas, com kumquat, laranja-de-sangue, chili, ervas, lima e azeite. *Big size fresh turbot in silky slices, kissed with kumquat, grapefruit, chili, herbs, lime & olive oil.*



Pratos Principais

Sides by Side

Grilled Market Veg 🌱🌱 8.

Legumes sazonais grelhados.
Chargrilled seasonal vegetables.

Rustic Potatoes & Aioli 🌱🌱 8.

Batatas portuguesas com casca crocante servidas com dips da casa.
Crisp skin-on Portuguese potatoes with house-made dips.

Summer Leaf Salad 🌱🌱 6.

Verduras frescas sazonais temperadas com o nosso molho da casa.
Fresh seasonal greens simply dressed with our fresh house dressing.

Veggie Skewers 🌱🌱🌱 18.

Cogumelos NAM grelhados, servidos com maionese de miso e molho de amêndoa.
Nam mushrooms grilled to smoky perfection, dressed with miso mayo, almond sauce.

Nature Magic 🌱🌱 19.

Bolinhos de batata-doce roxa com purés sazonais e tabule de quinoa. *Purple sweet potato bites with seasonal purées and quinoa tabbouleh.*

Turbot & Roots (to share) 🐟🌱🌱 58.

Pregado selvagem grelhado, puré de cenoura queimada, fondant de raiz de aipo e mini cenouras grelhadas. *Grilled wild turbot, charred carrot purée, celery root fondant, grilled mini carrots.*

Octopus Zarandeado 🌱🐙🌱 27.

Polvo grelhado com glaze fumado zarandeado, romesco, cebolas grelhadas caramelizadas e vegetais grelhados. *Grilled octopus with a smoky zarandeado glaze, romesco, caramelised grilled onions and greens.*

Grilled Ribeye with Chimichurri 🌱 32.

Ribeye premium de vaca maturada grelhada com chimichurri. *Premium grilled dry aged ribeye & chimichurri.*

Seafood Rice 🐟🌱 58.

Arroz de marisco num caldo rico, finalizado com camarão sauvage. *Seafood rice in a rich broth finished with sauvage shrimp.*

Irmão Burger 🍔🌱 23.

Carne de vaca maturada, queijo São Miguel, bacon, cebolas caramelizadas, servido com batatas rústicas. *Aged beef, São Miguel cheese, bacon, caramelized onions, served with rustic potatoes.*

* IRMÃO ZAP *

RED BASE

Margherita 🌱🌱 16.

Mozzarella di bufala, azeite virgem extra português, manjerição.
Mozzarella di bufala, portuguese extra virgin olive oil, fresh basil.

Queen Beach 🌱 18.

Mozzarella fior di latte, porchetta, azeitonas, alcachofra, orégãos.
Mozzarella fior di latte, porchetta, olives, artichoke, oregano.

Stracciatella 🌱🌱 21.

Stracciatella, óleo de trufa, tomates cherry, manjerição fresco.
Stracciatella, truffle oil, cherry tomatoes, fresh basil.

Irmão ZAP 🌱🌱🌱 17.

Mozzarella fior di latte, queijo de cabra, cebola caramelizada, pimentos assados, pesto de pistácio.
Mozzarella fior di latte, goat cheese, caramelized onion, roasted peppers, pistachio pesto.

Diablota 🍷🌱 20.

Mozzarella fior di latte, ricota cremosa, pepperoni napolitano, cebola roxa, mel picante. *Mozzarella fior di latte, creamy ricotta, neapolitan pepperoni, red onion, spicy honey.*

Provoloca 🍷 17.

Mozzarella fior di latte, presunto Parma italiano, provolone, rúcula, azeite virgem extra, orégãos. *Mozzarella fior di latte, Italian Parma prosciutto, provolone, arugula, extra virgin olive oil, oregano.*

WHITE BASE

Williwaw 🍷🌱 18.

Pepperoni napolitano, nduja calabresa, mozzarella fior di latte, queijo de cabra, gorgonzola, parmigiano curado 24 meses, mel de trufa, orégãos. *Napolitan pepperoni, nduja calabrese, mozzarella fior di latte, goat cheese, gorgonzola, 24mo. aged parmigiano, truffle honey, oregano.*

Pistachio 🌱🌱 21.

Mozzarella fior di latte, mortadela, burrata, pesto de pistácio, pistácios torrados. *Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, pistachio pesto, roasted pistachios.*

~~~~~ SOBREMESAS ~~~~~

Lemon

Meringue Tart 🌱🌱🌱 8.

Curd de limão da casa, merengue tostado e base crocante. *Housemade lemon curd, toasted meringue, and a crisp base.*

Pennyroyal

Panna Cotta 🌱🌱🌱 8.

Aromática e herbácea, com poejo selvagem, frutos silvestres e ruibarbo. *Aromatic and herbaceous, with wild pennyroyal, wild berries, and rhubarb.*

Cocoa

Affair 🌱🌱🌱 8.

Crème de chocolate coberto com crocante de cappuccino. *Chocolate cream topped with a crispy cappuccino tuile.*

COFFEE SHOP

by Café Joyeux



Expresso 2.

Cappucino 4.

Americano 2.

Matcha Latte 5.

Iced Coffee 2.5.

Latte 5.

Chá/Tea 3.

Gengibre e laranja, chá verde, matcha e lima, rooibos

Ginger & orange, green tea, matcha & lime, rooibos

Tipos de Leite | Choice of Milk:

Leite normal, soja, aveia, coco – *Regular milk, soy, oat, coconut*

Kombucha & Stuff

Kombucha 5.

Limão, Lúpulo e Flor de Sabugueiro, Hibisco e Lima,
Bergamota e Amora

*Lemon, Hop & Elderflower, Hibiscus & Lime,
Bergamot & Mulberry*

Pink Lemonade 🌱 4.

Limonada adoçada com xarope de hibiscus
Sweetened lemonade with hibiscus syrup

Homemade Ice Tea 🌱 7.

Chá Yogi classic, hibisco, canela
Yogi classic tea, hibiscus, cinnamon

Sodas 4.

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fever Tree Tonic, Ginger Beer

Premium Sodas 5.

Redbull, Club Mate

Tropicando 🌱 7.

Manga, banana, leite de coco
Mango, banana, coconut milk

Fresh Juices

Orange Juice 🌱 6.

Espremido com amor
Pressed with love

Irmace 🌱 7.

Laranja, cenoura, limão, gengibre
Orange, carrot, lemon, ginger

Drink Your Greens 🌱 7.

Manjerição, pepino, gengibre, maçã, limão
Basil, cucumber, ginger, apple, lemon

Detoxifier 🌱 7.

Beterraba, cenoura, gengibre, maçã, limão, laranja
Beetroot, carrot, ginger, apple, lemon, orange

Sunset 🌱 7.

Frutos vermelhos, leite de baunilha, yofu
Red berries, vanilla milk, yofu

Baloo 🌱 7.

Banana, leite de amêndoa, sementes de chia,
manteiga de amendoim
Banana, almond milk, chia seeds, peanut butter

Smooothies

Tipos de dieta e alergénios – *Dietary types + Allergens:*

📏 Contém Sal Contains Salt 🌾 Sem glúten Gluten free 🌱 Vegetariano Vegetarian 🌱 Vegano Vegan 🥜 Contém Frutos Secos Contains Nuts
🥛 Contém Leite Contains Dairy 🥚 Contém Ovos Contains Eggs 🔥 Picante Spicy 🐟 Frutos do Mar Seafood

Signature Cocktails

Korean Paloma 🌶️🔥🇺🇸 14.

Tequila Altos Plata 100%, Gochujang, pimenta vermelha, lima, toranja e soda de toranja
Tequila Altos Plata 100%, Gochujang, red pepper, lime, grapefruit and grapefruit soda

Watermelon Fizz 🍉 14.

Gin Beefeater Black, sumo de melancia, limão e vinho fortificado com cardamomo
Gin Beefeater Black, watermelon juice, lemon and fortified wine with cardamom

Wavey Daze 🌊 16.

Mezcal, Vermute tinto doce, manga, limão, espuma de gengibre e lima caviar
Mezcal, sweet red vermouth, mango, lemon, ginger foam and finger lime

Passion Tai 🍌🍌 14.

Rum Havana 3, Rum Havana 7, maracujá, xarope de orgeat picante
Rum Havana 3, Rum Havana 7, passion fruit, spicy orgeat syrup

Je t'aime 🍷 14.

Vodka Absolut, licor Violeta, espuma de frutos vermelhos, xarope de hibisco e limão
Vodka Absolut, Violet licquor, red berries foam, hibiscus syrup and lemon

C'est la Vie 🍌 14.

Rum Havana 3, sumo de ananás dos açores, xarope de coco e limão
Rum Havana 3, azores pineapple juice, coconut cordial and lemon

Chamomile Frozen Margarita 🌿 14.

Tequila Altos Plata 100%, chá de camomila, maracujá, lima e triple sec
Tequila Altos Plata 100%, chamomile tea, passionfruit, lime and triple sec

Ginny 🍌 14.

Beefeater Black, licor Triple Sec, sumo de limão, manjeriço fresco e pimenta-preta moída
Beefeater Black, Triple Sec, lemon, basil and black pepper

Classic Cocktails 13.

És fã de clássicos? De Caipirinhas a Mojitos, fale com um membro da nossa crew
Are you a fan of classics? From Caipirinhas to Mojitos, talk to a member of our crew

Pitchers

2 Liters



**Sangria Branca
ou Tinta 39.**

**Sangria de Espumante
e Frutos Vermelhos 44.**

**Classical
Cocktails 65.**

COSMIC MOCKTAILS

Mojitti 🌿 10.

Menta, lima, licor de gengibre 0.0%, soda
Mint, lime, 0.0% ginger liqueur, soda

Apple Ever After 🌿 10.

Maçã Verde, lichia,
Green apple, lychee

Classic Mocktails 10.

Qualquer clássico, sem álcool? Bloody Mary, Moscow Mule...
deixa com a gente, é só pedir.
*Any classic, without the booze? Bloody Mary, Moscow Mule...
we've got you. Just ask.*

LIQUORS & APERETIVOS

VODKA	Shot (2,5cl)	Dose (5cl)	Garrafa (70cl)
Absolut Elyx	7	12	130
Belvedere	9	15	180
Grey Goose	9	15	180
TEQUILA & MEZCAL			
Olmea Altos Plata Reposado	7	12	130
Don Julio Reposado	9	18	210
Patrón Silver Reposado	9	15	180
Celosa Rosé	20	40	420
Clase Azul Reposado	25	45	425
Mezcal Vida	7	12	130
GIN			
Gin Mare	9	15	150
Hendrick's	9	15	180
Monkey 47 (50cl)	12	18	210
WHISKEY			
Jack Daniel's	7	12	130
Bulleit Bourbon	8	13	140
Jameson Black Barrel	9	15	180
RUM			
Havana 7	7	12	130
Plantation Original - Pineapple	9	15	180
Zacapa 23	10	18	230
APERETIVOS			
Jägermeister	5	7	90
Campari	5	7	90

Beers & Ciders

Heineken 25cl-4. 50cl-7.

Heineken 0% 25cl-3.

IPA Lagunitas 25cl-5. 50cl-9.

NOAM 33cl-6.

Bandida do Pomar 25cl-4. 50cl-8.

Wine & Bubbles

ROSÉ

	Copo (15cl)	Garrafa (70cl)	Magnum (1,5L)
Cuvée Pif Rosé 2024 – Portugal, Lisboa	6	28	–
Quinta Boa Esperança Rosé 2024 – Portugal, Lisboa	–	–	70
Château Roubine Premium Cru Classé, 2023 – France, Côtes de Provence	–	39	82
Château Roubine Inspire Cru Classé, 2023 – France, Côtes de Provence	–	75	160

WHITE

Cuvée Pif Branco 2023 – Portugal, Lisboa	6	28	–
Tobias Branco Quinta de Saes, 2024 – Portugal, Dão	–	32	–
Soalheiro Nature Alvarinho 2023 – Portugal, Vinho Verde	–	34	–
Ciclo Branco 2024 – Portugal, Alentejo	–	36	–
Golpe Reserva Branco 2023 – Portugal, Douro	–	36	–
Textura da Estrela Branco 2022 – Portugal, Dão	–	49	102
Efusivo Branco Entre Pedras, 2023 – Portugal, Açores	–	62	–

ORANGE

Uivo Curtido 2023 – Portugal, Douro	–	34	–
Rico Curtimenta 2020 – Portugal, Douro	–	36	–

RED

Quinta da Boa Esperança Tinto 2021 – Portugal, Lisboa	6	28	–
Rosa d'Argilla Clarete, 2024 – Portugal, Alentejo	–	36	–
Nat Cool Drink Me Niepoort, 2023 – Portugal, Bairrada	–	44	–
Casal Santa Maria Pinot Noir, 2023 – Portugal, Lisboa	–	68	–
Quinta da Boa Esperança Reserva 2018 – Portugal, Lisboa	–	–	95

SPARKLING

	Copo (15cl)	Garrafa (75cl)	Magnum (1,5L)
3B Blanc de Blancs Brut, Filipa Pato – Portugal, Bairrada	8	38	–
Pet Nat Rosa Duck Brut – Portugal, Bairrada	–	34	–
Conceito Brut Nature – Portugal, Douro	–	68	–
3B Rosé Brut, Filipa Pato – Portugal, Bairrada	–	40	–
Delância Infused White Wine – Portugal, Alentejo	–	30	–

CHAMPAGNE

Perrier-Jouët Grand Brut – França, Champagne	–	180	360
Vranken - Demoiselle França, Champagne	–	190	380



Give a try to our Non-alcoholic
Sparkling Organic Rosé 40.

MAGNUM MODE ACTIVATED

One bottle gives you 5 glasses. A magnum? That's 10.
Rolling deep? Channel your inner Magnum P.I., Go Big, or Go Home.
Hawaiian shirt optional.