



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 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.

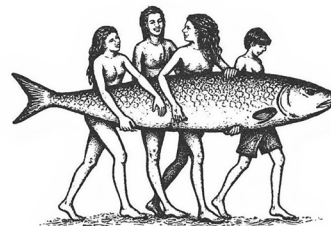
3 Ostras cruas com granizado de aipo e citrinos.
3 Raw oysters topped with celery-citrus granita.

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.

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