

STARTERS

Hummus & Crudité 🌱🌱 12€

Hummus clássico, dukkah, azeite DOP, mix de vegetais e focaccia da casa.

Classic hummus, dukkah, DOP olive oil, veggie mix and house focaccia.

Dadinhos de Tapioca 🌶️🌱 10€

Cubos de tapioca crocantes com molho sweet chili da casa.

Crispy tapioca cubes served with sweet chili house sauce.

Celestial Oysters 🌱 14€ (3) / 26€ (6)

Ostras frescas com molho de ponzu e sunomono.

Raw oysters with ponzu sauce and sunomono.

Amêijoas à bulhão pato 🌱 24€

Amêijoas com azeite de alho, coentros, sumo de limão e manteiga. Acompanha pão tostado.

Clams with garlic olive oil, coriander, lemon juice and butter. Served with grilled toasted bread.

Salada de Courgette 🌱🌱 11€

Com vinagrete, semente de girassol, coentros e lascas de parmesão

With vinaigrette, sunflower seed, cilantro and parmesan slivers

Camarão grelhado 🌱 19€

Com bisque fumado de pimentos, pico de gallo de ananás e mel de japapeños

Grilled shrimp with smoked pepper bisque, pineapple pico de gallo and jalapeño honey

Greater Amberjack Carpaccio 🌱🌶️ 29€

With olive oil, chilli pepper, orange, mini cucumber, radish, curly parsley and citrus vinaigrette.

Carpaccio de lírio com azeite, malagueta, laranja, mini pepino, rabanete, salsa frisada e vinagrete de citrinos.

Pratos Principais

Octopus Zarandeado 🌱🌶️ 29€

Polvo na brasa estilo zarandeado, marinado e tostado, com molho de romesco e pistácio, acompanhado com vegetais grelhados.

Charcoal-grilled, marinated and toasted octopus zarandeado-style with romesco and pistachio sauce, served with grilled vegetables.

Coastal Dourada 🌱 27€

Dourada grelhada com molho mediterrânico.

Grilled sea bream with Mediterranean sauce.

Grilled Robalo 74€

Peixe inteiro, 1kg.

Seabass. Whole fish, 1kg.

Nature's Magic 🌱🌱🌱 21€

Croquetes de batata doce roxa, raiz de aipo, gengibre e lentilha vermelha. Acompanhado com purê de feijão branco e beterraba, tabule de quinoa tricolor e maionese de couve flor.

Purple sweet potato croquettes with celeriac, ginger and red lentil. Served with white bean and beetroot purée, tricolour quinoa tabbouleh and cauliflower mayo.

IRMÃO Burger 🌱🌱🌱 26€

Carne maturada 170g, bacon grelhado, molho da casa e queijo Serra da Estrela, acompanhado com maionese de yuzu.

Aged beef 170g, grilled bacon, house sauce and Serra da Estrela cheese. Served with yuzu mayo.

Beringela Assada 🌱🌱 17€

Com molho de iogurte grego e tahine, romã e vinagrete de limão grelhado.

Roasted eggplant with Greek yoghurt and tahini sauce, pomegranate and grilled lemon vinaigrette.

Charcoal Grilled Steak 🌱 36€

Bife de vaca grelhado na brasa com chimichurri e alho confitado.

Sirloin steak with chimichurri and confited garlic.

Side by Side

Summer Salad 🌱🌱 7€

Mix de alfaces, cebola roxa, sementes, romã e vinagrete de limão grelhado.

Mixed lettuce, red onion, seeds, pomegranate and grilled lemon vinaigrette.

Grilled Vegetables 🌱🌱 9€

Legumes da época grelhados com lascas de parmesão e tapenade de tomate seco.

Grilled seasonal vegetables with parmesan shavings and sun-dried tomato tapenade.

Batatas Fritas do Irmão 🌱 7€

Batatas fritas caseiras cortadas à mão com maionese da casa.

Hand-cut homemade fries with mayonnaise.

Arroz Aromático 🌱🌱 7€

Arroz basmati aromático com rasas de limão biológico e cebolinho.

Aromatic basmati rice with organic lemon zest and chives.

irmão

* IRMÃO ZAP *

RED BASE

Margherita 15€

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.

Irmão ZAP 18€

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 19€

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.

Stracciatella 25€

Stracciatella, molho de tomate, trufas, tomates cherry, óleo de manjerição trufado, manjerição fresco.
Stracciatella, tomato sauce, truffles, cherry tomatoes, truffled basil oil, fresh basil.

WHITE BASE

Carbonara 22€

Mozzarella fior di latte, queijo parmigiano reggiano crocante, presunto gispeck, trufas, manjerição e ovos.
Mozzarella fior di latte, crispy parmigiano reggiano cheese, gispeck ham, truffles, basil and eggs.

Williwaw 20€

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

Fungi Waves 19€

Mozzarella fior di latte, mix de cogumelos, molho branco, molho picante, azeitona desidratada, queijo parmigiano reggiano crocante, azeite de manjerição.
Mozzarella fior di latte, mushroom mix, white sauce, spicy sauce, dehydrated olives, crispy parmigiano reggiano cheese, basil oil.

Pistachio 21€

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

Sauvage 21€

Mozzarella fior di latte, molho branco, queijo de cabra, espinafre, cogumelos, raspas de limão, óleo de trufa e parmesão.
Mozzarella fior di latte, white sauce, goat cheese, spinach, mushrooms, lemon zest, truffle oil and parmesan.

~~~~~ SOBREMESAS ~~~~~

Ananás Maturado Grelhado

 8€

Com gelado da casa, pó de mel e caramelo salgado de miso.
With house-made ice cream, honey powder and miso salted caramel.

Chocolate Mousse

  8€

Com crumble de café e azeite DOP.
With coffee crumble and PDO olive oil.

Panna Cotta

   8€

Com poejo, compota de frutas da época, tuille de merengue e crumble de manjerição e amêndoas.
With pennyroyal, seasonal fruit compote, meringue tuile and basil and almond crumble.

Tipos de dieta e alergénios:  Sem glúten  Vegetariano  Vegano  Contém Frutos Secos  Contém Leite  Contém Ovos  Picante  Frutos do Mar.
Os ingredientes listados podem conter outros alergénios.

Caso tenha alergias ou intolerâncias, solicite a informação completa à nossa equipa. Preços em €, IVA incluído à taxa legal em vigor.

Coffee Shop

by



Espresso 2.

Americano 2.

Latte 5.

Cappuccino 4.

Iced Coffee 3.

Iced Latte 5.

Matcha Latte 6.

Milk options:

Please ask our staff

Teas

Lapsang Souchong 4.

Chá preto fumado.
Smoky black tea.

Abloom Tea 4.

Chá branco com flores.
Blooming white tea.

Recordações de Siam 4.

Chá verde com gengibre e limão.
Green tea with ginger & lemon.

Sencha Sakura 4.

Chá verde com flores de cerejeira.
Green tea with cherry blossoms.

Branco Mel 4.

Chá branco com maçã, mel, gengibre e pólen.
White tea with apple, honey, ginger, pollen.

Mint Nana 4.

Hortelã Nana.
Nana mint.

Honey Tchai 4.

Folha de amora, maçã, mel, gengibre, pólen.
Blackberry leaf, apple, honey, ginger, pollen.

Chamomile 4.

Flores de camomila.
Chamomile flowers.

Rooibos Marroquino 4.

Rooibos com hortelã-naná.
Rooibos with nana mint.

Smooooooooooooothies

Sunset 🍷 7.

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

Tropicando 🍷 7.

Manga, maracujá, laranja.
Mango, passionfruit, orange.

Baloo 🍷🥜 7.

Banana, manteiga de amendoim,
sementes de chia, leite de aveia.
Banana, peanut butter, chia seeds, oat milk.

Açaí & Strawberry 🍷🥜 7.

Açaí, morango, banana, leite de aveia.
Açaí, strawberry, banana, oat milk.

Kombucha and Softs

Kombucha 6.

Seleção da Casa.
House Selection.

Sodas 4.

Coca Cola, Coca Cola Zero, Tonic Water, Ginger Beer.

Sencha Sakura Iced Tea 5.

Cold infusion of Sencha Sakura tea.

Homemade Yuzu Soda 4.

A refreshing and botanical yuzu soda.

Fresh Juices

Drink Your Greens 🍷 7.

Maça, pepino, manjeriçao, limão.
Apple, cucumber, basil, lemon.

Pink Lemonade 🍷 4.

Limonada com um toque de xarope de hibisco.
A lemonade with a touch of hibiscus syrup.

Orange Juice 🍷 6.

Espremido com amor.
Freshly squeezed.

Detoxifier 🍷 7.

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

Signature Cocktails

Strawberry & Basil Daiquiri (Frozen) 15.

Rum Havana 3, morango, manjerição, pimenta rosa e um toque de sal.

Rum Havana 3, strawberry, basil, pink pepper and a touch of salt.

C'est la vie 15.

Rum Havana 3, ananás, coco, aquafaba.

Rum Havana 3, pineapple, coconut cordial, aquafaba.

Korean Paloma 🍷🔥🍷 15.

Tequila Altos Plata 100%, toranja, lim o, gochujang, soda de toranja.

Tequila Altos Plata 100%, grapefruit, lemon, gochujang, grapefruit soda.

Passion Tai 🍷 15.

Rum Havana 3, Rum Havana 7, maracuj , xarope de orgeat.

Rum Havana 3, Rum Havana 7, passion fruit, orgeat syrup.

Watermelon Fizz 15.

Gin Beefeater Black, vinho fortificado, lim o, melancia, soda de melancia.

Gin Beefeater Black, fortified wine, lemon, watermelon, watermelon soda.

Wavey Daze 15.

Vida Mezcal, Vermute tinto doce, manga, caviar de lim o, espuma de gengibre.

Vida Mezcal, sweet red vermouth, mango, lemon caviar, ginger foam.

Je t'aime 15.

Absolut Vodka, licor Violeta, hibisco, espuma de morango.

Absolut Vodka, violet liquor, hibiscus, strawberry foam.

Green Flamingo 🍷 15.

Vodka defumada Absolut Blue, shrub de kiwi com coco, licor de ervas.

Smoked Vodka Absolut Blue, kiwi shrub with coconut, herbal liquor.

Ginny 15.

Gin Beefeater Black, licor de laranja, pimenta preta e manjerição.

Beefeater Black gin, orange liquor, black pepper and basil.

Classic Cocktails 14. — Classic Mocktails 10.

De Caipirinhas a Mojitos, com ou sem  lcool.   s  pedir   nossa crew.

From Caipirinhas to Mojitos, with or without alcohol. Just ask our crew.

Beers and Ciders

Heineken 25cl - 5. 50cl - 9.

Heineken 0% 25cl - 4.

Corona 33cl - 6.

IPA Lagunitas 25cl - 6. 50cl - 11.

Bandida do Pomar 25cl - 4. 50cl - 7.

Pitcher Cocktail 2L

Sangria Branca ou Tinta 39.

Sangria de Espumante e Frutos Vermelhos 44.

Classical Cocktails 65.

Cosmic Mocktails

Mojitti 🍀 10.

Hortelã, lima, licor de gengibre 0.0%, soda. *Mint, lime, 0.0% ginger liquor, soda*

Apple Ever After 🍀 10.

Maçã Verde, lichia. *Green apple, lychee.*

Citrus Ginger Cooler 10.

Gengibre, limão, soda de melancia. *Ginger, lemon, watermelon soda.*

Wine and Bubbles

Rosé

Cuvée Pif Rosé, Boa Esperança

2024 – Portugal, Lisboa

Pálido, fresco, frutos vermelhos, citrinos e toque salino.

Ideal para o pôr do sol, pizza e aperitivo.

Pale, fresh, red fruits, citrus, saline touch.

Sunset, pizza, aperitif.

Copo Garrafa Magnum

7. 31. –

Boa Esperança Rosé Magnum

2025 – Portugal, Lisboa

Pálido, delicado, frutos vermelhos e final salino.

Feito para almoços longos e momentos de partilha.

Pale, delicate, red fruits, saline finish.

Made for long lunches and sharing.

– – 72.

Château Roubine Premium

Cru Classé, 2023 – France, Côtes de Provence

Pálido, equilibrado, flores brancas e frutos vermelhos.

Perfeito com ceviche, cruudo, saladas e marisco.

Pale, balanced, white flowers, red fruits.

Ceviche, cruudo, salads, seafood.

– 42. 84.

Château Roubine Inspire

Cru Classé, 2023 – France, Côtes de Provence

Mais estruturado, com notas cítricas e florais.

Peixes e carnes grelhadas e para acompanhar refeição.

More structured, citrus, floral.

Grilled fish, grilled meat, great with the table.

– 62. 124.

Orange

Uivo Curtido, Folias de Baco

2025 – Portugal, Douro

Maceração pelicular, pétalas de rosa, lichia e chá.

Aperitivo ou pratos picantes.

Skin contact, rose petals, lychee, tea.

Aperitif, spicy dishes.

– 38. –

Rico Curtimenta

2020 – Portugal, Douro

Longa maceração, citrinos desidratados e tanino leve. Aperitivo ou pratos picantes.

Field blend, long maceration, stone fruit,

dried citrus, light tannin. Aperitif, spicy dishes.

– 43. –

White

Cuvée Pif Branco, Boa Esperança

2024 – Portugal, Lisboa

Citrinos, fruta tropical, redondo e salino. Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos.

Citrus, tropical fruit, round, saline.

Aperitif, seafood.

Golpe Reserva, Carvalho Martins

2023 – Portugal, Douro

Estágio em madeira, floral, fruta madura e amanteigado. Peixe grelhado, lagosta e à mesa.

Oak-aged, floral, ripe fruit, buttery.

Grilled fish, lobster, table wine.

Tobias Branco

Quinta de Saes, 2025 – Portugal, Dão

Pêssego branco, maçã verde, ervas aromáticas e mineralidade. Ideal com peixe grelhado e polvo.

White peach, green apple, herbs, mineral.

Grilled fish, octopus.

Soalheiro Nature

2024 – Portugal, Vinho Verde, Monção. Organic.

Sem sulfitos adicionados e não filtrado. Notas tropicais e vibrante. Ceviche e pratos picantes.

No added sulfites, unfiltered, stone fruit, tropical, vibrant, ceviche, spicy dishes.

Ciclo Branco

2025 – Portugal, Alentejo

Natural, notas tropicais e cítricas, encorpado.

Peixe grelhado e pratos para partilhar.

Natural blend, tropical, citrus, fuller-bodied.

Grilled fish, sharing plates.

Textura da Estrela

2022 – Portugal, Dão

Casca de laranja, chá, tostado levemente, cremoso.

Polvo, peixes nobres e pratos mais elaborados.

Orange peel, tea, light toast, creamy.

Octopus, noble fish, refined dishes.

Efusivo, Entre Pedras

2023 – Portugal, Açores

Salino, cítrico, herbal e tenso.

Perfeito com ostras, marisco e peixe cru.

Saline, citrus, herbal, tense.

Oysters, seafood, raw fish.

Copo	Garrafa	Magnum
7.	31.	–
–	38.	–
–	34.	–
–	39.	–
–	38.	–
–	56.	112.
–	69.	–

Red

Boa Esperança Tinto

2021 – Portugal, Lisboa

Frutos vermelhos e pretos, suave e fresco. Ideal com carnes grelhadas e o hambúrguer do Irmão.

Red and black fruit, smooth, fresh.

Grilled meat, irmão burger.

Rosa d'Argilla, Tiago Cabaço

2024 – Portugal, Alentejo

Extração leve, morango, cereja e minerais. Servir fresco. Aperitivo ou para acompanhar peixe e aves.

Light extraction, strawberry, cherry, mineral.

Serve chilled. Aperitif, fish, poultry.

Drink Me, Niepoort Nat Cool

2025 – Portugal, Bairrada

Leve, suculento, floral, fruta vermelha crocante. Servir bem fresco. Pizza e para partilhar.

Light, juicy, floral, crunchy red fruit.

Serve well chilled. Pizza, sharing.

Casal Santa Maria Pinot Noir

2023 – Portugal, Lisboa

Cereja, framboesa, cogumelos e textura sedosa. Servir ligeiramente fresco. Peixe e carnes brancas.

Cherry, raspberry, mushroom, silky.

Lightly chilled. Fish, white meat.

Boa Esperança Reserva

2018 – Portugal, Lisboa

Frutos vermelhos e pretos, suave e fresco.

Carnes grelhadas e hambúrguer.

Red and black fruit, smooth, fresh.

Grilled meat, irmão burger.

Chão de Sal Clarete, Insula

2024 – Portugal, Açores

Frutos silvestres, ervas aromáticas e toque salino.

Servir fresco. Aperitivo, peixe e aves.

Wild berries, herbs, saline.

Serve chilled. Aperitif, fish, poultry.

Copo Garrafa Magnum

7.

31.

–

–

36.

–

–

44.

–

–

69.

–

–

–

95.

–

54.

–

Champagne

Perrier-Jouët

Grand Brut – France, Champagne, Épernay
Floral, pêssego branco, brioche e baunilha. Um
Champagne para todas as ocasiões.
Floral, white peach, brioche, vanilla.
Champagne for every occasion.

Frerejean Frères

Grande Réserve Brut – France, Champagne
Dourado pálido, bolha fina. Flores brancas, pera e
brioche. Fundada pelos irmãos Taittinger, apenas
Premier e Grand Cru, quatro anos em borras. Para
celebrar e mesas refinadas.
*Pale gold, fine bubbles. White flowers, pear and
brioche. Founded by the Taittinger brothers, Premier
and Grand Cru only, four years on lees. To celebrate
and for refined tables.*

Frerejean Frères

Blanc de Blancs 1er Cru – France, Champagne
Fresco, mineral, bolhas elegantes, citrinos e flores
brancas. Aperitivo, longo almoço para partilhar.
Fresh, chalky, elegant bubbles, citrus, white flowers.
Aperitif, long lunch sharing.

Dom Pérignon

France, Champagne
Apenas vintage, complexo e mineral, brioche,
citrinos confitados e amêndoa. O Champagne
icónico para momentos inesquecíveis.
*Vintage only, complex and mineral, brioche,
candied citrus and almond. The iconic Champagne
for unforgettable moments.*

Copo	Garrafa	Magnum
–	105.	195.
–	125.	235.
–	195.	390.
–	495.	–



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)

Sparkling

3B Blanc de Blancs

Brut – Filipa Pato – Portugal, Bairrada
Método tradicional. Maçã verde, pêra e cremoso.
Aperitivo ou acompanhar toda a refeição.
Traditional method. Green apple, pear, fine bubbles, creamy. Aperitif or full meal.

Rosa Duck Pet Nat, Maria Pato

Brut – Portugal, Bairrada
Método ancestral. Turvo, frutado e vibrante.
Aperitivo casual, descobrir vinhos naturais.
Ancestral method. Cloudy, fruity, lively, soft bubbles. Casual aperitif, natural wine discovery.

Conceito Brut Nature

Portugal, Douro
Método tradicional. Citrinos, maçã verde e perfil muito seco. Excelente com ostras e marisco.
Traditional method. Citrus, green apple, brioche, bone dry, oysters, seafood.

Prior Lucas Baga Bubbles Rosé

Portugal, Bairrada
Método tradicional. Frutos silvestres, romã e bolha fina. Ideal para aperitivos e celebrações.
Traditional method. Wild berries, pomegranate, fine bubbles. Aperitif, celebration.

Delância

Infused White Wine – Portugal, Alentejo
Branco com chá verde e flor de sabugueiro.
Floral, herbáceo e leve. Aperitivo ao final da tarde.
White with green tea and elderflower. Floral, herbaceous, light. Afternoon aperitif.

Non-Alcoholic

Organic Sparkling Rosé

Alcohol-free organic Tempranillo, Spain.
Morangos e framboesas. Alternativa elegante e sem álcool para qualquer ocasião.
Strawberry, raspberry, festive bubbles. Grown-up alternative.

Copo Garrafa Magnum

– 42. –

– 38. –

– 68. –

– 44. –

– 32. –

– 38. –

Liquors and Aperitivos

Vodka	Shot	Dose	Garrafa
Absolut Elyx	7.	12.	168.
Belvedere	9.	15.	210.
Grey Goose	9.	15.	210.

Tequila and Mezcal

Olmea Altos Plata	7.	12.	168.
Olmea Altos Reposado	8.	13.	182.
Don Julio Reposado	10.	17.	230.
Patrón Reposado	10.	16.	220.
Patrón Silver	9.	15.	210.
Mezcal Vida	8.	13.	182.
Celosa Rosé	–	–	410.
Clase Azul Reposado	–	–	490.
Don Julio 1942	–	–	495.

Gin

Gin Mare	9.	14.	190.
Hendrick's	7.	12.	175.
Monkey 47	9.	15.	210.

Whiskey

Jack Daniel's	5.	9.	130.
Bulleit Bourbon	6.	10.	140.
Jameson Black Barrel	7.	12.	170.

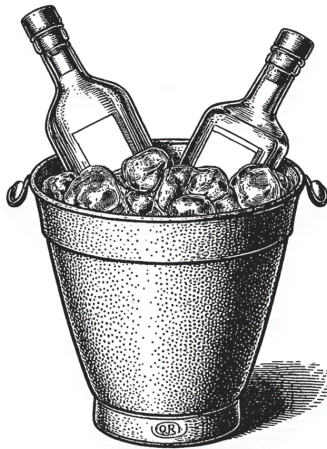
Rum

Havana 7	7.	12.	168.
Plantation Original – Pineapple	8.	13.	180.
Zacapa 23	11.	18.	252.

Aperitivos

Jägermeister	4.	7.	90.
Campari	4.	7.	90.

Bottle Service à Moda da Praia



1 Bottle + 5 Softs Starting 90.

Choose your favorite bottle and enjoy it perfectly chilled with your choice of mixers:

Orange Juice, Pineapple Juice, Coca Cola, Coca Cola Zero, Red Bull, Tonic Water, Sparkling Water.



PROUDLY PART OF GROUP UBUNTU LDA HOME TO:

irmão **IRMÃO
ZAP**

Os ingredientes listados podem conter outros alérgenos. Caso tenha alergias ou intolerâncias, solicite a informação completa à nossa equipa. Preços em €, IVA incluído à taxa legal em vigor. De acordo com a legislação em vigor, indicamos abaixo o teor alcoólico aproximado das bebidas disponíveis. In accordance with current legislation, we indicate below the approximate alcohol content of the available drinks. Teor alcoólico | Alcohol content: Beer: 3% – 12%, Cider: 4% – 8%, Wine: 8% – 15%, Fortified Wine: 15% – 22%, Sparkling Wine Espumante: 10% – 13%, Vermouth: 14% – 18% Liqueurs Licors: 15% – 35%, Spirits: 35% – 60%, Absinthe: 45% – 74%, Overproof Spirits: 60% – 95% Beba com moderação. Venda proibida a menores de 18 anos. Drink responsibly. Sale prohibited to persons under 18. Shot: 25ml / 2.5cl, Dose: 50 ml / 5cl, Copo: 150ml/ 15cl.

IMPORTANT NOTICE: Please inform our staff of any food allergies or intolerances. Cross-contamination may occur.