

Pequeno Almoço. Brunch. | 10:00 - 17:00

Almoço. Lunch. | 12:00 - 15:00

Jantar. Dinner. | 18:00 - 22:00

Our kitchen is a playground for creativity and diversity, taking advantage of a robata open fire grill to lift up the flavours of locally sourced products, that may come from the other side of the road, our Farmers Market.



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Above all, a home.



 **King Prawn Bomb.** Wild Tiger Prawn.

Three House Bake.

Pão de Fermentação Natural. Papadums de Lentilhas. Manteiga Natural Fermentada. 6.50€
Sourdough Bread. Lentil Papadums. Natural Fermented Butter.

Nachos Three House. Guacamole. 8.00€
Three House Nachos. Guacamole.

Entradas. Pratos de Partilha. Starters. Sharing Plates.

Ceviche do Mercado. Camarão. Puré de Batata Doce. Pickle de Manga. Papadums. 15.00€
Market Fish Ceviche. Shrimp. Sweet Potato Mash. Mango Pickle. Papadums.

Peixe Espada. Coco. Amêndoa. Guacamole de Banana. Maionese de Yuzu. 14.00€
Black Scabbard Fish. Coconut. Almond. Banana Guacamole. Yuzu Mayo. 3un

Camarão Tigre no Carvão. Alga Nori. Maionese de Limão Preservado. Pólen de Funcho. 16.50€
Black Tiger Prawn on Charcoal. Nori. Preserved Lemon Mayo. Fennel Pollen. 200g

Tacos Three House. Ventrecha Crocante. Mayonese Piccalilli. Abacate. 14.00€
Three House Tacos. Crunchy Belly Fish. Piccalilli Mayo. Avocado. 2un

Tacos Three House. Filete Angus. Guacamole. Pico de Gallo. 14.00€
Three House Tacos. Angus Beef. Guacamole. Pico de Gallo. 2un

Tártaro de Filete Maturado. Cornichon. Alcaparras. Pão Fermentação Natural na Brasa. 16.00€
Aged Tenderloin Beef Tartar. Cornichon. Fried Capers. Chargrilled Sourdough Bread. 100g

Tapas de Short Rib. Jus de Viande. Cogumelos Shimegi. Pão de Soda Three House. 18.00€
Short Rib Tapas. Jus de Viande. Shimegi Mushrooms. Three House Soda Bread. 2un

🍷 **Beringela no Carvão. Bechamel de Couve Flôr. Ovo. Queijo Gouda Envelhecido.** 10.00€
Eggplant. Cauliflower Bechamel. Egg. Aged Gouda Cheese.

Three House Baos.

Pãezinhos leves amassados e moldados à mão, cozidos a vapor, todos os dias.
Fresh daily hand kneaded and steamed fluffy buns.

Bao. Cachaço de Porco Desfiado. Molho Barbecue de Cerveja Preta e Miso. Pickle de Couve Roxa.
Bao. Pork Brisket. Miso and Stout Beer Barbecue Sauce. Purple Cabbage Pickle.
10.00€ | 1un

Bao. Camarão Tandori Katsu. Pickle Caseiro de Pepino. Maionese de Yuzu e Sriracha.
Bao. Katsu Tandori Prawn. Homemade Cucumber Pickle. Yuzu and Sriracha Mayo.
12.00€ | 1un

🍷 **Bao. Cogumelos Salteados. Ameixa. Sunomono. Soja. Gengibre.**
Bao. Sautéed Mushrooms. Plum. Sunomono. Soya. Ginger.
8.00€ | 1un

Three House Bombs.

Croquetes gigantes, bombas de sabor. | King size croquettes, real flavours bombs.

King Prawn Bomb. Camarão Selvagem. Molho de Caril Tailandês Fumado.
Wild Tiger Prawn. Smoked Thai Curry Sauce.
12.00€ | 1un

● **Vegan Bomb. Carne Beyond. Hummus. Beterraba.**
Beyond Meat. Hummus. Beetroot.
8.00€ | 1un



Costeleta Milanese de Acém de Vitela. Veal Prime Rib.

Pratos principais. Main dishes.

Sopa de Cebola Gratinada. Cebola Caramelizada. Queijo Gruyère. Queijo Emmental. 14.00€
French Onion Soup. Caramelized Onions. Roasted Gruyère & Emmental Cheese.

Bife do Chef. Flat Iron Black Angus. Molho Three House. 48.00€
Chef's Steak. Flat Iron Black Angus. Three House Sauce. (2P)

500gr de carne de Flat Iron Black Angus.

Molho especial Three House de 33 ingredientes. Batata frita caseira.

500gr of Black Angus Flat Iron steak. 33 ingredients Three House Sauce. Hand cut fries.

Arroz Socarrat. Filete de Novilho. | Socarrat Rice. Tenderloin Steak. 58.00€

Casquinha de Arroz Caramelizada com cozedura lenta de 33min. Filete de Novilho 500g. | Bottom (2P)
crusted caramelized rice with a slow cooked during 33min. Topped with 500g of Tenderloin Steak.

Bife do Acém Angus. Padron. Batata Frita Caseira. Especiarias. 22.00€
Angus Rib eye Steak. Padron. Hand Cut Fries. Spicy Dust. 250g

Costeleta Milanese de Acém de Vitela. Marinara de Tomate. Verdes. Queijo Gouda. 26.00€
Milanese Veal Prime Rib Eye Chop . Tomato Marinara. Mixed Greens. Aged Gouda. 400g

Peixe do Mercado. Trigo Regional. Bisque Asiático de Carabinero. Kimchi. 26.00€
Market Fish. Oriental Carabinero Bisque. Wheat. Kimchi.

Tentáculo de Polvo. Cuscus Tostado. Furikake. Avelã. Romanesca. 24.00€
Giant Octopus Tentacle. Toasted Couscous. Furikake. Hazelnut. Romanesco.

NEW IN.

Fideuà de Lula de Marrocos. Massa Capellini. Pimentão Fumado. Caril Suave. 28.00€
Capellini Fideuà with Moroccan Squid. Capellini Pasta. Smoked Pepper. Mild Curry.

● **Mac 'No' Cheese Vegano. Abóbora Assada. Miso Vermelho. Cogumelos.** 18.50€
Vegan Macaroni and Cheese. Roasted Pumpkin. Red Miso. Mushrooms.

Ramen. Angus Short Rib. Noodles de Trigo. Milho. Ovo Curado. Pak Choi. Shittaki. 22.00€
Ramen. Angus Beef Short Rib. Wheat Noodles. Corn. Cured Egg. Pak Choi. Shittaki.

● **Veggie Ramen. Tofu Assado. Noodles de Trigo. Cogumelos. Milho. Pak Choi. Ovo Curado.** 18.00€
Veggie Ramen. Roasted Tofu. Wheat Noodles. Portobello. Corn. Pak Choi. Cured Egg.

Ragu Trufado de Borrego. Massa Pappardelle Fresca. Cogumelos Shimegi. 26.00€
Lamb Truffle Ragu. Fresh Pappardelle Pasta. Shimegi Mushrooms.

● **Ragu Veggie. Massa Pappardelle Fresca. Cogumelos Iryngui. Miso de Legumes.** 18.00€
Veggie Ragu. Fresh Pappardelle Pasta. Iryngui Mushrooms. Vegetable Miso.

● **Drunken Thai. Noodles de Arroz. Amendoim. Chilli. Tamarindo. Tomate.** 16.00€
Drunken Thai. Creamy Rice Noodles. Peanuts. Chilli. Tamarind. Tomato.

EXTRA COXA DE FRANGO SEM OSSO | BONELESS CHICKEN THIGH 4.50€ OR CAMARÕES | PRAWNS 6.00€

Uma Fusão entre Pad Thai e Drunken Noodles que combina a acidez do tamarindo com tomate fresco. Absorvendo um molho umami, doce, picante e com toque fumado. | A fusion of Pad Thai and Drunken Noodles combining tangy tamarind sauce with the fresh tomato depth. Absorbing a rich, sweet, spicy, and smoky umami sauce.



Gelado Negro Frito. Black Fried Ice Cream.

Sobremesas. Desserts.



Chef. Maurício Faria desafia as suas capacidades para um delicioso despique entre pastelaria fina e doçaria tradicional.

Chef. Maurício Faria challenges himself for a delicious match between exquisite patisserie and a simple yet delicious approach to sweets and desserts.

Gelado Negro Frito. Abacate e Manjerição. Lima. Toffee de Alecrim.
Black Fried Ice Cream. Avocado & Basil. Lime. Rosemary Toffee.

8.50€

Tarte de Queijo San Sebastian. Gelado de Abóbora e Laranja.
Basque Cheesecake San Sebastian. Pumpkin & Orange Ice Cream.

6.00€

Mousse de Chocolate. Gelado de Caramelo Salgado e Cardamomo.
Chocolate Mousse. Salted Caramel & Cardamom Ice Cream.

6.50€

Tiramisù de Pistácio. Palito la Reine Artesanal. Café de Especialidade. Mascarpone. Amêndoa.
Pistachio Tiramisù. Homemade Champagne Biscuit. Specialty Coffee. Mascarpone. Almond.

9.50€

NEW IN.

Ninho de Kataifi Crocante. Chocolate Negro. Manteiga de Amendoim. Leite Condensado.
Crispy Kataifi Nest. Dark Chocolate. Peanut Butter. Condensed Milk

9.50€



Tiramisù de Pistácio.

Wine and. Champagne. Menu.

Uma criteriosa seleção de
vinhos Portugueses e alguns
dos favoritos de além fronteiras.
A spot on selection of Portuguese
Wines with some of our favorite
international choices.



MINHO.
DOURO.
BAIRRADA.

Vinhos Artesanais.

Raw. Low ABV. Low Intervention.

NAT COOL. DRINK ME. 1L.

BRANCO | WHITE. Azal. Arinto. Avesso. Trajadura. Loureiro. 30.00€ | **6.00€** (150ml)

ROSÉ | ROSÉ. Touriga Franca. Tinta Amarela. 41.00€ | **6.80€** (150ml)

TINTO | RED. Baga. 30.00€ | **6.00€** (150ml)



Vinho Branco.

Playful. Refreshing. White Wine.

MADEIRA.

COLOMBO RESERVA. Verdelho. Sauvignon Blanc. 35.00€ | **7.50€** (150ml)

BARBEITO. Verdelho. 38.00€

CAGARRA by Octávio Freitas. Sercial. Verdelho. 65.00€

MINHO.

MONÓLOGO AVESSO. **BIO VEGAN.** 28.00€

CONTACTO by Anselmo Mendes. Alvarinho. 29.00€ | **6.00€** (150ml)

DOURO.

VINHA GRANDE CASA FERREIRINHA. Viosinho. Arinto.

Rabigato. Gouveio. 28.00€

CRASTO SUPERIOR. Encruzado. Bical. Cerceal Branco. 36.00€

XISTO ILIMITADO. Viosinho. Códega. Rabigato. Gouveio. 30.00€

QUINTA NOVA BLANC DE NOIR RESERVA. Tinta Roriz. 33.00€

DÃO.

EVIDÊNCIA ENCRUZADO RESERVA. Encruzado. 26.00€

BAIRRADA.

LUÍS PATO VINHA FORMAL. Bical. 40.00€

TEJO.

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION.

Arinto. Fernão Pires. Verdelho. 21.00€ | **6.00€** (150ml)

ALENTEJO.

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION. Sauvignon Blanc. 21.00€

ROCIM. Antão Vaz. Arinto. Viosinho. 25.00€

PAÇO DOS INFANTES. Antão Vaz. 30.00€

Vinho Rosé.

Pleasing. Delicate. Rosé.

MADEIRA.

COLOMBO RESERVA. Tinta Negra Complexa. 35.00€ | **7.50€** (150ml)

DÃO.

QUINTA NOVA. Tinta Roriz. Touriga Franca. Tinta Francisca. 35.00€

TEJO.

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION. Castelão. 21.00€ | **6.00€** (150ml)

Champanhe.

Cheeky. Fancy. Bubbly.

FRANÇA.

VUEVE MONIER. Chardonnay. Pinot Noir. Pinot Meunier. 60.00€

RUINART BLANC DE BLANCS. Chardonnay. Pinot Noir. 180.00€

RUINART ROSÉ. Chardonnay. Pinot Noir. 180.00€

DON PÉRIGNON BRUT. Chardonnay. Pinot Noir. 400.00€

DOURO.

BAIRRADA.

MADEIRA.

MADEIRA.

DOURO.

DÃO.

BEIRAS.
TEJO.

LISBOA.
ALENTEJO.

MADEIRA.

Espumante.

Laidack. Sparkling. Wine.

VÉRTICE CUVÉE BRUTO. Gouveio. Malvasia Fina. Rabigato.

Viosinho. Touriga Franca. 38.00€ | **9.00€** (125ml)

M&M BLOSSOM ROSE BRUTO.

Baga. Touriga Nacional. 22.00€ | **6.00€** (125ml)

Sidra Natural.

Local. Sparkling. Cider.

QUINTA DA MOSCADINHA. 27.00€ | **7.00€** (150ml)

Vinho Tinto.

Charming. Vibrant. Red Wine.

COLOMBO RESERVA. Touriga Nacional. Merlot. Tinta Roriz. Tinta Barroca.

Cabernet Sauvignon. 35.00€ | **7.50€** (150ml)

VALE D. MARIA SUPERIOR. Touriga Franca. Touriga Nacional. 27.00€ | **6.50€** (150ml)

VINHA GRANDE CASA FERREIRINHA. Touriga Franca. Touriga Nacional.

Tinto Cão. Tinta Roriz. 28.00€

XISTO ILIMITADO. Tinta Barroca. Tinta Amarela. Tinta Roriz. Rufete.

Malvasia Preta. 33.00€

CONCEITO LEGITIMO. **BIO** Tinta Roriz. Touriga Franca. Touriga Nacional. 32.00€

CALLABRIGA. Tinta Roriz. Touriga Franca. Touriga Nacional. 35.00€

QUINTA DO PESSEGUIERO. Vinhas Velhas. Touriga Franca. Touriga Nacional. 58.00€

POMBAL DO VESÚVIO. Touriga Nacional. Touriga Franca. Tinta Amarela. 34.00€

QUINTA DE SÃO JOSÉ. Touriga Nacional. 39.00€

CASA DE SANTAR RESERVA. Touriga Nacional. Alfrocheiro. Aragonez. 32.00€

QUINTA DE LEMOS DONA LOUISE. Touriga Nacional. Tinta Roriz. Jaen. 30.00€

TABOADELLA. Jaen. 33.00€

CASA DA SAIMA. Pinot Noir. 40.00€

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION. Aragonez. Cabernet Sauvignon.

Petit Verdot. Syrah. 21.00€ | **6.00€** (150ml)

CABO DA ROCA RESERVA. Syrah. 27.00€ | **6.00€** (150ml)

ROCIM INDIGENA. **BIO** Alicante Bouschet. 26.00€

PAÇO DOS INFANTES. Touriga Nacional. 37.00€

Vinho Fortificado.

Aperitif. Dessert. Wine.

COSSART GORDON 5 ANOS | YEARS. Sercial. **5.00€** | Bual. **5.00€** (50ml)

COSSART GORDON 10 ANOS | YEARS. Verdelho. **6.00€** | Malvasia. **6.00€** (50ml)

Signature Cocktails.
Natural Juices.
Spealty Coffee.

From specialty coffee, to
cold press juices without
missing some of our
signature cocktails.



Exxxpresso Martini.

All. Day. Cocktails.

Garden of Eden.

12.00€

Vodka Froggy B. Lavender. Rosemary.
Zero Waste Citrus. Soda. Crafted Ice.
Vodka Froggy B. Lavanda. Alecrim.
Zero Waste Citrinos. Soda. Crafted Ice.

Picky Pickle.

14.00€

Mezcal Siete Mistérios. Tequila Corralejo. Farinha de Milho. Pickle de Couve Roxa. Especiarias.
Mezcal Siete Mistérios. Tequila Corralejo.
Toasted Corn Flour. Red Cabbage Pickle. Spices.

✝ Please Me.

14.00€

Bourbon. Fruto de Monstera Deliciosa.
Bitter de Banana.
Bourbon. Monstera Deliciosa Fruit.
Banana Liqueur.

✝ Barely Barley.

14.00€

Vodka Beluga. Café de Cevada. Licor de Café.
Vodka Beluga. Barley Coffee. Coffee Liqueur.

Mon Cherry.

12.00€

Tequila Corralejo. Cereja. Bergamota.
Luxardo Maraschino. Campari.
Tequila Corralejo. Cherry. Bergamotto.
Luxardo Maraschino. Campari.

Cherry Highball.

9.00€

Bulleit Bourbon. Soda de Cereja.
Bulleit Bourbon. Cherry Soda.

Pink Grapefruit & Red Fruits Highball.

10.00€

Pisco. Per Se. Frutos Vermelhos.
Soda de Toranja Rosa.
Pisco. Per Se. Red Fruits.
Pink Grapefruit Soda.

Handpicked. Drinks. Shelf.

Whisky.

Copper Dog. 7.00€
Bulleit Bourbon. 7.00€
Roe & Coe. 8.00€
Macallan 12Y Double Cask. 16.00€

Rum.

William Hinton Smoked Madeira Rum. 5.50€
Plantation Isle Fiji. 8.00€
Plantation Guatemala XO Three House. 9.00€
Zacapa 23. 16.00€

Liter. Cocktail. Jars.

Um litro de cocktail, servido com gelo à parte. | One full liter of cocktail, ice served aside.

Lychee Fizz Punch.

25.00€

Espumante. Vodka. Lichias.

Limão. Morango.

Sparkling Wine. Vodka.

Lychees. Lemon. Strawberry.

Three House Rum Punch.

25.00€

Rum Plantation Dark. Ananás.

Laranja. Grenadine.

Rum Plantation Dark. Pinnapple.

Orange. Granadine.

UNMISSABLE!

*Receba uma dose de nachos quando pedir um litro de cocktail entre as 12:00 e as 18:00.

Get a free dose of nachos when ordering one liter cocktail between 12pm and 6pm.

Classic. Not. Basic.

Bellini. 6.00€

Green Mimosa. 6.00€

Mimosa. 6.00€

Bloody Mary. 9.00€

Negroni. 10.00€

Aperol Spritz. 8.00€

Gin & Tonic.

MG. 9.00€

MG Pink. 9.00€

Roku. 13.00€

Vodka.

Koskenkorva. 8.00€

Grey Goose. 10.00€

Liquor.

Disaronno. 5.00€

Calvados & Cognac.

Daron fine Calvados. 8.00€

Cognac Pierre Ferrand 1840. 10.00€



Iced Coffee Lemonade.

Fresh. Squeezed. Juices.

Sumos naturais vitaminados.
Natural vitaminated fresh juices.

Laranja. Orange. 4.00€
Limonada. Lemonade. 4.00€
Toranja. Grapefruit. 4.00€

Limonada. Matcha. Manjeriçã. 4.50€
Lemonade. Matcha. Basil.

Limonada. Maracujá. Manjeriçã. 4.50€
Lemonade. Basil. Passion fruit.

Limonada. Iced Coffee. Gengibre. 4.50€
Iced Coffee. Lemonade. Ginger.

Sinless. Cocktails.

SEM ÁLCOOL ALCOHOL FREE.

FIZZY BREEZY.

H2O de Pêssego e Flôr de Sabugueiro
Soda Three Cent.
Peach & Elderflower H2O.
Three House Soda.
9.00€

NEGRONINI.

Tanqueray 0.0. Bitter Sem Álcool.
Vermute Sem Álcool. Cordial de Cereja.
Tanqueray 0.0. Non - Alcoholic Bitter.
Non - Alcoholic Vermouth. Cherry Cordial.
9.00€

REPAIR. 5.50€

Laranja. Toranja. Cenoura. Gengibre.
Orange. Grapefruit. Carrot. Ginger.

CLEAN. 5.50€

Maçã. Limão. Canela. Agave. Carvão Ativo.
Apple. Lemon. Cinnamon. Agave.
Activated Carchoal.

Beers. Local & Imported.

Heineken Draft Beer. 25cl 3.00€
5.0% Pilsner. 50cl 5.50€

Twist and Stout. 5.50€
5.5% Oat Stout.

Coral Puro Malte. 2.50€
5.0% Madeira Local Lager.

Heineken 0.0. 2.50€
Non Alcoholic Dutch Pale Lager.

Bandida do Pomar. 3.50€
4.5% Cider.

Kombucha. 3.00€
Zero Waste Homemade

Soft. Drinks.

Coca-Cola. 2.00€
Coca-Cola Zero. 2.00€
Sprite. 2.00€
Brisa Maracujá. 2.00€

Three Cents. 3.00€
Tonic. Ginger Beer. Soda.
Pineapple. Mandarin & Bergamot.
Pink Grapefruit.

Água. Water.

Água. 70cl
Water. 2.50€
PURIFICADA. FILTERED.

Gaseificada. 70cl
Sparkling. 2.50€
PURIFICADA. FILTERED.

San Pellegrino. 75cl
Gaseificada.
Sparkling. 5.50€



Berry Chai Latte.

Esta reconfortante infusão de chás junta a sinergia de especiarias terapêuticas como a canela, o gengibre, o cravinho e o cardamomo, com a cafeína natural do chá preto, consolando qualquer pessoa com a sua doce e delicada cremosidade.

Smooth, sweet and creamy with plenty of comforting spices like cinnamon, ginger, cloves and cardamom, this tea blend joins the black tea's natural caffeine to comfort anyone in need.

LOCALLY ROASTED. SPECIALTY. COFFEE.

ALTERNATIVAS VEGETAIS AO LEITE.
VEGETAL MILK ALTERNATIVES. 0.50€

Trabalhamos apenas com café de especialidade, 100% arábica. Cafés do mundo delicadamente torrados na Madeira pela ODD Roastery. Uma torra mais ligeira para que prevaleça o verdadeiro aroma e sabor da baga do café. Se ainda estiver a descobrir o café de especialidade, sugerimos que comece por café de filtro ou café com leite.

Our specialty coffee is made of 100% arábica beans, coffee from around the world that is gently roasted in Madeira. The light roast promotes the natural flavours and aroma of the coffee beans, which may taste “biter” than usual however it’s not more than the genuine taste of these natural coffee beans. If you are discovering specialty coffee, we would suggest having an added milk coffee or simply go for a filtered V60 coffee.

ESPRESSO.
1.50€

ESPRESSO
DUPLO. 2.50€
DOUBLE ESPRESSO.

MACCHIATO. 2.00€
ESPRESSO. LEITE.
ESPRESSO. MILK.

MACCHIATO DUPLO. 3.00€
DUPLO ESPRESSO. LEITE.
DOUBLE ESPRESSO. MILK.

AMERICANO.
2.00€

FLAT WHITE. 3.50€
ESPRESSO DUPLO. LEITE.
DOUBLE ESPRESSO. MILK.

CAPPUCCINO. 4.00€
ESPRESSO. LEITE. CREME.
ESPRESSO. MILK. CREAM.

CAFÉ FILTRO V60. 3.50€
FILTERED COFFEE V60.
200ml

Um café de extração manual, lenta e cuidada, extraíndo os aromas e sabores do café. Um café suave e aromático onde as melhores propriedades do café são extraídas.

A careful manual extraction, with the aroma and natural flavours in mind. A sweet and subtle coffee where the best coffee properties are kept and respected.

NEW IN.

CHAI BERRY LATTE.

4.50€

Chá Chai. Anis. Leite.
Morango. Canela.

Chai Tea. Anise. Milk.
Strawberry. Cinnamon.

ICE. COLD. COFFEE.

ICED
AMERICANO.
2.50€

ICED
LATTE.
3.00€

ICED COFFEE LEMONADE.
4.50€

ICED
MATCHA.
4.50€

ICED MATCHA
LATTE.
4.50€

Limonada de genjibre e
limão, com uma bola de
gelo de café que liberta
gradualmente um “kick”

extra de cafeína. | A ginger and lemon lemonade with a
giant ice coffee ball that infuses it gradually with an extra
kick of caffeine.



 Matcha Latte.

BIO. LOCAL. TEA & INFUSIONS.

Chás e infusões de plantas e frutas biológicas da Ilha da Madeira. Produtos naturais. Saquetas premium feitas à mão. Quente ou frio, escolha.

Madeira Island bio tea and infusions of plants and fruits. Natural products. Handmade premium tea bags. Hot or cold, you choose.

TANGGREY. 2.50€

Chá Preto. Earl Grey. Tangerina.

Calêndula da Madeira.

Black Tea. Earl Grey. Tangerine. Madeira Calendula.

OCEAN. 2.50€

Infusão de Frutos Vermelhos. Banana. Caninha. Maçã. Ananás. Butterfly Pea.

Red Fruits Infusion. Banana. Lemongrass. Apple. Pineapple. Butterfly Pea.

LAURISSILVA. 2.50€

Chá Verde. Funcho. Absinto.

Green Tea. Fennel. Absinthe.

ATLANTIC. 2.50€

Infusão de Rooibos. Gengibre. Limão. Hortelã-Pimenta. Pessequeiro-Inglês.
Rooibos Infusion. Ginger. Lemon. Pepper-Mint. Verbana.

LAVA. 2.50€

Infusão de Frutos Vermelhos. Morango. Amora. Framboesa. Hibisco. Cereja.
Red Fruits Infusion. Strawberry. Blackberry. Raspberry. Hibiscus. Cherry.

MINTEA. 2.50€

Infusão de Hortelã. Hortelã-Pimenta.
Mint. Pepper-Mint Infusion.

GENUINE. EXQUISITE. TEA.

Chás especiais pelo método de desidratção e/ou origem. Special tea by the dehydration method/origin.

LAPSANG SOUCHONG.

Chá preto distinto pelo processo de fumagem das folhas souchong sobre fogo de madeira de pinho.

Lapsang souchong wood dried. Souchong leaves dried over pine wood fire.

3.00€

MATCHA.

O chá verde mais apreciado no Japão. Pelas propriedades naturais que contém, é a bebida de eleição dos monges. Ao contrário do chá verde, estas folhas são cultivadas à sombra, estimulando a concentração de clorofina e aminoácidos.

The most valued green tea in Japan and highly appreciate by monks for its natural properties. Leaves grow on green tea bushes but kept under shade, increasing the amount of chlorophyll and aminoacids content in the leaves, which is what makes them bright green and full of nutrients.

MATCHA.

4.00€

MATCHA LATTE.

4.50€

AWAKENING. BLACK. TEA.

CHÁ PRETO. 2.00€
English
Breakfast.

CHÁ PRETO CHAI. 2.50€
Canela. Gengibre. Cardomomo. Cravo da Índia. | Chai Black Tea. Cinnamon. Ginger. Cardamom. Indian Clove.

ALERGIAS. ALLERGIES.
Mencione eventuais alergias alimentares.
Mention your food allergies if applied.

NOTA. NOTE.
Por favor, informe a equipa sobre qualquer intolerância ou preferência.
Devido à preparação prévia dos pratos, não é possível a alteração de ingredientes dos mesmos.
Please inform our staff regarding any dietary preference or intolerance.
Due to prior preparation involved changes to ingredients is not possible.

IVA. TAXES.
IVA incluído em todos os valores estabelecidos.
All taxes included in stated values.

Looking.
For something more.
Meet us on the 6th floor.

Horário Timetable	Restaurant.	Rooftop Cocktail Bar.
segunda-feira monday	10:00 - 22:00	ENCERRADO CLOSED
terça-feira tuesday	10:00 - 22:00	ENCERRADO CLOSED
quarta-feira wednesday	10:00 - 22:00	15:00 - 01:00
quinta-feira thursday	10:00 - 22:00	15:00 - 01:00
sexta-feira friday	10:00 - 22:00	15:00 - 01:00
sábado saturday	10:00 - 22:00	15:00 - 01:00
domingo sunday	10:00 - 15:00	ENCERRADO CLOSED



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Brunch.
Lunch.
Dinner.

Reservations.
291208155

ALL.ABOUT.US.

