



Pão de Mafra, Manteiga dos Açores e Azeitonas Marinadas
Mafra bread, Azorean Butter and Marinated Olive

2,5
PAX

PETISCOS

STARTERS

FRIOS • COLD

- ▢ **Casco de Sapateira** 12
Dressed Brown Crab
- **Gamba da Costa** 9
Boiled Prawns
- **Saladinha de Polvo** 12
Octopus Salad
- Saladinha de Orelha de Porco** 5
Pig Ear Salad
- Presunto de Porco Alentejano** 8
Alentejo Cured Ham
- Queijo de Nisa** 5
Nisa Cheese

QUENTES • HOT

- Gambas al Ajillo** 9
Garlic Prawns
- Choco Frito com Maionese de Limão** 12
Fried cuttlefish with lemon mayonnaise
- Ovos Rotos com Presunto de Porco Alentejano** 8
Fried Eggs na and potatoes with Alentejo Cured Ham
- Ovos Mexidos com Alheira de Caça e Espargos** 8
Scrambled Eggs with Game Sausage and Asparagus
- Rissóis de Leitão** 2UN 6
Suckling Pig Rissole 2UN
- ▴ **Croquete de Novilho** 2UN 4
Veal Croquettes 2UN
- **Pica-Pau do Lombo** 18
Sautéed Loin Pieces with Pickles and Coriander
- **Cachorrinho do Beato** 6
Beato-style Hot Dog
- Peixinhos da Horta** 6
Fried Breaded Green Beans

PEIXE

FISH

- **Bacalhau à Brás** 18
Salted Codfish fried with onions, egg and potatoes
- Bacalhau à Minhota** 19
Salted Codfish, fried with onions sauce
- ▴ **Polvo à Lagareiro** 19,5
Grilled Octopus with punched potatoes, roasted bell peppers and cornbread
- **Açorda de Gambas** 16
Prawn Bread Stew

CARNE

MEAT

- Bife à Cervejeira com batata frita**
Brewery style steak with fries
- VAZIA • SIRLOIN 18
- LOMBO • TENDERLOIN 26
- **Bitoque** 16
Beef Steak with fries and fried Egg
- ▴ **Prego de Novilho com batata frita**
Veal Steak Sandwich with fries
- VAZIA • SIRLOIN 12,5
- LOMBO • TENDERLOIN 15
- Hambúrguer de Novilho, Cheddar e Bacon** 16
com batata frita
Veal Burger, Cheddar and Bacon with fries
- **Francesinha** 16
Sandwich made with fillet steak, ham and smoked sausage covered with cheese and a spicy sauce
- Alheira de Caça** 14
Game Sausage

VEGETARIANO

VEGETARIAN

- **Brás de Cogumelos** 14
Mushrooms fried with onions, egg and potatoes

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES

- Batata Frita Palito** 3
French Fries
- Arroz de Alho** 3
Garlic Rice
- Salada Mista** 3
Mixed Salad
- Legumes Assados** 3
Roasted Vegetables
- Ovo Estrelado** 1,5
Fried Egg



SOBREMESAS

DESSERTS

- ◆ **Mousse de Chocolate** 4
Chocolate Mousse
- ▴ **Bolo de Bolacha** 4
Biscuit Cake
- Baba de Camelo** 4
Caramel Mousse
- Natas do Céu** 4
Portuguese Cream Dessert
- Pudim de Ovos** 4
Egg Pudding
- Fruta da Época** 4
Seasonal Fruit

BROWERS CRAFTED MATCH

- BEATO LAGER
- KELLERBIER
- ▴ BROWN ALE
- BLANCHE
- APA
- ▴ IPA
- ◆ NITRO STOUT

🌿 Vegetariano | Vegetarian

Preços em €, incluem IVA à taxa legal 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. Conforme o Decreto-Lei n.º 10/2015.

Prices in €, include VAT at the current legal rate. No dish, food product or beverage, including couvert, may be charged if not requested or consumed by the customer. In accordance with Decree-Law 10/2015.



BROWERS
BEATO

CERVEJAS BROWERS BROWERS BEERS

BEATO LAGER

Uma cerveja local, produzida na Browers Beato, de cor dourada e sabor suave e refrescante.

A local beer, produced at Browers Beato, with a golden color, and smooth and refreshing taste.

TEOR ALCOÓLICO 4,5%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ○ ○

CORPO BODY ● ○ ○



KELLERBIER

Uma lager equilibrada pelo rigor na seleção de maltes e lúpulos.

A lager balanced by the selection of malts and hops rigor.

TEOR ALCOÓLICO 5,0%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ○ ○

CORPO BODY ● ○ ○



BLANCHE

Uma cerveja de trigo belga, suave e refrescante. Pouco amarga, e equilibrada entre acidez e doçura.

A Belgian wheat beer, smooth and refreshing. Small bitterness, well balanced between acidity and sweetness.

TEOR ALCOÓLICO 4,7%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ○ ○

CORPO BODY ● ○ ○



APA

Um estilo nascido nos EUA, num maior desafio ao palato, utilizando lúpulos característicos da região.

A style born in the USA, in a greater challenge to the palate, using hops characteristic of the region.

TEOR ALCOÓLICO 5,0%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ● ○

CORPO BODY ● ○ ○



INDIA PALE ALE

Uma India Pale Ale (IPA) em que brilham os lúpulos norte-americanos, reforçados pelo dry-hopping.

An India Pale Ale (IPA) in which North American hops shine, reinforced by dry-hopping.

TEOR ALCOÓLICO 5,8%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ● ●

CORPO BODY ● ● ○



BROWN ALE

Uma recriação inspirada no saber e tradição da escola britânica, de corpo robusto, de corpo robusto e espuma cremosa.

A recreation inspired by the knowledge and tradition of the British school, with a robust body and creamy foam.

TEOR ALCOÓLICO 5,5%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ○ ○

CORPO BODY ● ● ○



BARLEYWINE

Um estilo cervejeiro onde os maltes assumem protagonismo, no aroma e sabor.

A brewing style where malts take center stage in terms of aroma and flavor.

TEOR ALCOÓLICO 8,0%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ○ ○

CORPO BODY ● ● ●



NITRO STOUT

De cor preta e espuma cremosa, pautada no aroma e sabor por notas de café, chocolate e toffee.

Black in color and creamy foam, with notes of coffee, chocolate and toffee both in aroma and flavor.

TEOR ALCOÓLICO 5,5%
ALCOHOL CONTENT

AMARGO BITTERNESS ● ○ ○

CORPO BODY ● ● ○



CERVEJAS CONVIDADAS GUEST BEERS

Fale com a nossa equipa e descubra a nossa seleção de Limited-Time Brews.
Question our team about our selection of limited-time brew.

COCKTAILS

Amarguinha Sour	7
Licor de amêndoa, limão e clara de ovo Bitter Almond Liqueur, lemon and egg white	
Vodka Mule	7
Vodka, lima e Ginger beer Vodka, lima and Ginger beer	
Mojito	7
Rum, lima, hortelã e soda Rum, lime, mint and soda	

DESTILADOS SPIRITS

Gin Beefeater	9	Rum Havana 3	6
Gin Hendricks	11	Aguardente CR&F	6
Vodka Absolut	6	Licor Beirão	4
Whisky Jameson	6	Licor Amêndoa	4
Whisky Velho	9	Amarga Amén	

BEBIDAS DRINKS

Chá Frio			2,5
Cold tea			
Limonada			2,5
Lemonade			
Coca-cola / Zero			2,5
Ginger Ale Schweppes			3
Ginger Beer Schweppes			4
Somersby Maçã			3,5
Apple Cider			
Água Vitalis	37,5cl	2	75cl 3
Still water			
Água Pedras Salgadas	25cl	2,5	75cl 4
Sparkling water			
Água Tônica Schweppes			3
Tonic water			

CAFETARIA CAFETERIA



Café Espresso	1	Carioca de Limão	1
Espresso		Lemon rind infusion	
Descafeinado	1	Chá: Verde/Preto	2
Decaff		Tea: Green or Black	
Meia de Leite	1,75	Infusão: Hortelã/Cidreira	2
Caffe Latte		Infusion: Mint/Lemongrass	

VINHOS

WINES

ESPUMANTE

SPARKLING WINE

	15cl	75cl
		
Luis Pato, Blanc de Blancs Bairrada	5	22
Filipa Pato, 3B Bairrada	•	33
Perrier-Jouët Grand Brut Champagne	•	98

BRANCO

WHITE

	15cl	75cl
		
Maria Bonita Nostalgia “Alvarinho” Vinho Verde	6	25
Dandy de Cidrô Douro	5	20
Wine & Soul, Manoella Douro	•	36
Adega Mãe “Chardonnay” Lisboa	•	26
Vicentino “Sauvignon Blanc” Alentejo	7	30
Terras de Lava Açores	•	40

ROSÉ

ROSÉ

	15cl	75cl
		
Vallado Douro	6	25


TINTO

RED

	15cl	75cl
		
Horta Osório Douro	5	20
Wine & Soul, Manoella Douro	•	36
Casa de Saima Colheita Bairrada	•	24
Quinta Ponte Pedrinha “Touriga Nacional” Dão	8	32
Quinta do Monte d’Oiro “Syrah” Lisboa	7	28
Alento Reserva Alentejo	•	39
Ponte Mouchão Alentejo	•	48

LICOROSOS

LIQUEUR WINES

	5cl
	
Sandeman Tawny 10 Anos Porto	7
José Maria da Fonseca, Alambre 20 Anos Moscatel	8
Blandy’s Verdelho 10 Anos Madeira	9