

THE
Roof Top
BAR & RESTAURANT



Couvert

6 (2 pessoas/2 people)

Pão alentejano Massa Mãe, creme de beringela com limão e coentros, cracker de arroz, azeitonas marinadas, azeite extra virgem, manteiga fumada de limão 🌾🌿🥣
Alentejo sourdough bread, aubergine cream with lemon and coriander, rice cracker, marinated olives, extra virgin olive oil, smoked lemon butter

Para Partilhar To Share

Croquetes de rabo de boi (2), mostarda 6 🍷🥘🌿🥚🥛
Oxtail croquettes (2), mustard

Camarões ao alinho, tostas caseiras 12 🌿🥘🥚🥛
Garlic shrimps, homemade toasts

Beringela grelhada, tahini, limão, coentros 8 🌿
Grilled aubergine, tahini, lemon, coriander

Peixinhos da horta, maionese de limão 9 🌿🥚
Green bean fritters, lemon mayonnaise

Ceviche de lingueirão 16 🍷
Razor clam ceviche

Pataniscas de bacalhau, maionese de limão 11 🌿🐟🥚
Codfish fritters, lemon mayonnaise

Tomate coração-boi grelhado, presunto, queijo de ovelha curado 9 🥘🍷🥚
Grilled beef tomato, cured ham, aged sheep cheese

Queijo de cabra gratinado com mel, tomilho, tostas caseiras 9 🌿🥚
Baked goat cheese with honey, thyme, homemade toasts

Shot de gaspacho de melancia grelhada, manjeriço, pinhões tostados 4 🥘🍷
Grilled watermelon gazpacho shot, basil, toasted pine nuts

Grelhados no Carvão Charcoal-Grilled Specialities

Costeletas de borrego 28 🥘
Lamb chops

Filete de peixe do dia no carvão 28 🐟
Charcoal-grilled fish fillet of the day

Presa de porco preto 26 🥘
Iberian black pork “presa” cuts

Lombo de novilho (200g | 300g) 34 | 42
Beef tenderloin steak (200g | 300g)

Camarão tigre, manteiga, alho, sambala 32 🐟🥘🥚
Tiger prawns, butter, garlic, sambal

Polvo grelhado 28 🍷🥘
Grilled octopus

Acompanhamentos e Molhos

Sides & Sauces

Arroz cremoso de limão, ervas frescas 5 🍷
Creamy lemon rice, fresh herbs

Legumes grelhados, vinagrete de ervas 5 🌿
Grilled vegetables, herb vinaigrette

Salada de tomate coração de boi 5 🥗
Beef tomato salad

Salada verde 5 🌿
Green salad

Batatinha assada ao alecrim 5
Roasted baby potatoes with rosemary

Arroz malandrinho de tomate, coentros 5
Tomato and coriander rice

Migas de coentros 5 🌿
Coriander "migas"

Batata frita rústica 5
Rustic fries

Molho para acompanhar o seu grelhado
A sauce to serve with your grilled speciality

"Mint Sauce" 🍷
Mint sauce

Molho tártaro de gengibre 🌿 🍷
Ginger tartar sauce

Molho aioli 🌿 🍷
Aioli

Molho de manteiga e ervas 🍷
Butter and herb sauce

Chimichurri
Chimichurri

Sobremesas

Desserts

Carpaccio de ananás, raspas de lima, gelado de coco 8 🍷
Pineapple carpaccio, lime zest, coconut ice cream

Pêssego grelhado, gelado de baunilha, crumble de amêndoa, mascarpone 8 🌿 🍷 🍷
Grilled peach, vanilla ice cream, almond crumble, mascarpone

Bolo de chocolate, gelado de menta 8 🌿 🍷 🍷
Chocolate cake, mint ice cream

Gelado de figo com mel, figos braseados, gelado de iogurte 8 🍷 🍷
Fig ice cream with honey, braised figs, yogurt ice cream

Sericaia, crumble de canela, gelado de ameixa de Elvas 8 🌿 🍷 🍷
Sericaia, cinnamon crumble, Elvas plum ice cream

- 🌿 Aipo | Celery
- 🌱 Sésamo | Sesame
- 🥫 Mostarda | Mustard
- 🌾 Glúten | Gluten
- 🐟 Peixe | Fish
- 🥚 Ovo | Egg

- 🐚 Moluscos | Molluscs
- 🥬 Sulfitos | Sulphites
- 🌰 Casca rija | Nuts
- 🥛 Lactose
- 🦀 Crustáceos | Crustaceans

MENUES & FR



Preços em euros (€), com IVA incluído. Gratificação opcional. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Para informação sobre alergénios, consulte a nossa equipa.

Prices in euros (€), including VAT. Gratuity is optional. No dish, food item or drink, including the couvert, may be charged unless requested or consumed by the guest. For allergen information, please speak to our team.