

# CAP ITU LO

RESTAURANT & BAR



# MENU





**BENEFÍCIOS PARA HÓSPEDES ALOJADOS**  
**BENEFITS FOR IN HOUSE GUESTS ONLY**

**10% de desconto no restaurante Capítulo**  
**10% off at Capítulo Restaurant**

**(Válido apenas para almoço e jantar)**  
**(for lunch & dinner only)**

**GRATIFICAÇÃO SUGERIDA | SUGGESTED SERVICE CHARGE**

No Capítulo Restaurant & Bar, acreditamos na justa distribuição do reconhecimento dos clientes, por isso adotamos o sistema da gratificação sugerida que vem na consulta de conta. Esta sugestão é opcional, permitindo-lhe agir em total liberdade.  
At Capítulo Restaurant & Bar we are committed with a fair distribution of customer service recognition value, therefore we've adopted the suggested service charge that will be displayed on your billing inquiry.  
This suggestion is optional, allowing total freedom to the customer.

**IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR |**  
**VAT INCLUDED AT THE CURRENT LEGAL RATE**  
**Todos os preços são em Euro (€) | All prices in Euro (€)**

Se é alérgico a algum alimento/ingrediente, por favor informe-se junto da nossa equipa.  
If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed.

**REGULAMENTO (EU) Nº 1169/2011**

"Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado."  
"No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby."

Art. 135, nº 3 do Decreto-Lei nº 10/2015, 16 de Janeiro

## A NOSSA HOMENAGEM LÍQUIDA AO CLAUSTRO DO SÉCULO XIII

No **Capítulo Restaurant & Bar**, cada cocktail é uma homenagem ao claustro, onde os monges cultivavam ervas aromáticas e cuidavam das árvores cítricas. Inspirados nesta herança botânica, os nossos mixologistas criaram uma carta de cocktails de assinatura que combina tradição, criatividade, os aromas vibrantes da natureza e combinações improváveis.

A experiência só pode ficar completa com a nossa seleção criteriosa de vinhos portugueses, escolhidos para harmonizar com os sabores do nosso menu. Das castas icónicas às colheitas mais exclusivas, cada garrafa conta uma história e acompanha os momentos que merecem ser celebrados.

Abrace a elegância e embarque numa aventura sensorial onde a tradição intemporal se cruza com a sofisticação moderna.

Descubra o equilíbrio perfeito entre arte, história e inovação, numa carta que convida a saborear o passado com um toque sofisticado e contemporâneo.

## OUR LIQUID TRIBUTE TO THE 13TH-CENTURY CLOISTER

At **Capítulo Restaurant & Bar**, every cocktail is a tribute to the cloister, where monks once cultivated aromatic herbs and tended to citrus trees. Inspired by this botanical heritage, our mixologists have crafted a signature cocktail menu that blends tradition, creativity, the vibrant aromas of nature, and unexpected combinations.

The experience is only complete with our carefully curated selection of Portuguese wines, chosen to harmonize with the flavors of our menu. From iconic grape varieties to the most exclusive vintages, each bottle tells a story and accompanies the moments that deserve to be celebrated.

Embrace elegance and embark on a sensory journey where timeless tradition meets modern sophistication.

Discover the perfect balance between art, history, and innovation in a menu that invites you to savor the past with a refined and contemporary touch.

# PETISCOS SNACKS

<b>Frango crocante com molho de manteiga e limão</b> <i>Crispy chicken with a rich butter and lemon sauce</i>	<b>9.50€</b>
<b>Salada César com frango a baixa temperatura</b> <i>Caesar salad with low-temperature chicken</i>	<b>11€</b>
<b>Morcela da Guarda assada, compota de marmelo e pera rocha, malagueta e salada de beldroegas</b> <i>Grilled blood sausage from "Guarda", quince and rocha pear compote, a hint of chili, and purslane salad</i>	<b>9€</b>
<b>Croquetes de pato com molho de mel, rosmaninho e laranja</b> <i>Duck croquettes drizzled with honey, rosemary, and orange</i>	<b>12€</b>
<b>Gambas com alho e coentros</b> <i>Garlic and coriander prawns</i>	<b>15€</b>
<b>Tornicado de bacalhau e poejo, com chouriço transmuntano</b> <i>Cod toast infused with pennyroyal and "Trás-os-Montes" chorizo</i>	<b>13€</b>
<b>Cogumelos salteados com molho branco e óleo de trufa</b> <i>Sautéed wild mushrooms with creamy white sauce and truffle oil</i>	<b>12€</b>
<b>Salada de beterraba fumada, com queijo de cabra gratinado, alcaparras fritas e laranja</b> <i>Smoked beetroot salad with gratinated goat cheese, crispy capers, and fresh orange</i>	<b>9,5€</b>
<b>Ovos notos com silarcas*</b> <i>Broken eggs with silarca mushrooms*</i>	<b>18€</b>
<b>Club sandwich</b>	<b>15€</b>
<b>Hambúrguer de novilho ou frango panado, com molho bbq fumado</b> <i>Beef or crispy chicken burger with smoked BBQ sauce</i>	<b>19€</b>

\* produtos sazonais \* seasonal products

Prego de novilho no bolo do caco **21€**  
*Beef steak sandwich in bolo do caco bread*

Tábua de queijos e enchidos nacionais **24€**  
*Platter of national cheeses and cured meats*

## SOBREMESAS DESSERTS

Bolo de chocolate com mousse de lima e caramelo salgado **8€**  
*Decadent chocolate cake with lime and salted caramel mousse*

Cheesecake de creme brûlée com gelado de ginja e flor de sal **7€**  
*Crème brûlée cheesecake, paired with sour cherry ice cream and fleur de sel*

Rabanada queimada com creme de pastel de nata **6.5€**  
*Caramelized French toast with a velvety custard cream*

Cornucópias com creme de amêndoa\* do algarve **6.5€**  
*Algarve almond\* cream-filled cornucopias*

Prato de fruta laminada **6€**  
*Freshly sliced fruit platter*

SIGNATURE  
COCKTAILS

## PURPLE CAB

Gin, Licor Royal Poejo, Sumo de Citrinos, Chá de Couve Roxa, Açúcar e Sulfitos

*Gin, Penny Royal Liqueur, Citrus Juice, Red Cabbage Tea, Sugar and Sulphites*

Doce, Ácido e Floral

*Sweet, Sour and Floral*

**12 €**

## SPICY GARDEN

Tequila Mezcal com Infusão de Coentros, Alho, Pimentos, Hortelã-Pimenta e Flor Eléctrica Sulfitos

*Cilantro, Garlic, Chili Peppers Infused Tequila Mezcal, Peppermint Schnub, Electrical Flower Sulphites*

Picante, Fumado e Herbário

*Spicy, Smoky, Herbal*

**12 €**

## OYSTER SPRITZ

Licor de Amêndoa Amanga, Schnub de Pedra, Espumante e servido com Ostra | Sulfitos, Marisco, Moluscos, Frutos Secos

*Almond Liqueur, Pear Schnub, Sparkling Wine served with an Oyster | Sulphites, Seafood and Shellfish, Dried Fruits*

Frutado, Nozes e espumante

*Fruity, Nutty and Sparkling*

**15 €**

## THE TEA

Vodka com Infusão de Chá, Lima, Gengibre, Mel e Solução Salina Sulfitos

*Tea Infused Vodka, Lime, Ginger, Honey Cordial and Saline, Sulphites*

Herbário, Cítrico, Doce, Aveludado e Espumante

*Herbal, Citric, Sweet, Velvety and Sparkling*

**12 €**

## 1242 NEGRONI

Bitter Português, Vermute Português, Gin Português com Infusão de Poejo | Sulfitos

*Portuguese Bitter, Portuguese Vermouth, Pennyroyal infused Portuguese Gin sulphites*

Oxidado, Amango, Ligeiramente Frutado e Herbário

*Oxidated, Bitter Slightly Fruity and Herbal*

**12 €**

## FIG OLD

Brandy de Medronho com Infusão de Ameixa, Figo e Xarope de Vinho da Madeira Sulfitos

*Prune Infused Medronho Brandy, Fig and Madeira Wine Syrup Sulphites*

Intenso, Forte e Frutado

*Intense, Strong and Fruity*

**15 €**THE CONVENT  
SHAKE

Bourbon, Xarope de Coco, Xarope de Chocolate, Licor de Laranja do Algarve e Espuma de Morango Sulfitos, Ovos

*Bourbon, Coconut Syrup, Chocolate Syrup, Algarve Orange Liqueur and Strawberry Foam Sulphites, Eggs*

Doce e Frutado

*Sweet and Fruity*

**12 €**

## RISE & MUSCAT

Vinho Moscatel de Favaíolos, Aperol com Infusão de Baunilha, Sumo de Citrinos, Xarope de Flor de Sabugueiro, Açúcar e Espuma de Chá Sulfitos

*Favaíolos Moscatel Wine, Vanilla Infused Aperol, Citrus juice, Elderflower Syrup, Sugar and Tea Foam Sulphites*

Herbário, Cítrico, Doce e Ácido, Anomático

*Herbal, Citric, Sweet and Sour, Anomatic*

**12 €**

## SPARKLING POMELO

Aperol com Infusão de Baunilha, Vermute Vermelho, Sumo de Pomelo, Xarope de Coco e Vinho Espumante Sulfitos e Ovo

*Vanilla Infused Aperol, Red Vermouth, Pomelo Juice, Coconut Syrup and Sparkling Wine Sulphites and Egg*

Anomático, Cítrico e Frutado

*Anomatic, Bitter and Fruity*

**12 €**

## THE VINE PINE

Rum, Schrub de Ananás, Solução Salina e Lima, Sal Preto e Rim de Pimenta de Sichuan Sulfitos

*Rum, Pineapple Schrub, Saline and Lime, Black Salt and Sichuan Pepper Rim | Sulphites*

Frutado, Cítrico e Apimentado

*Fruity, Citric and Spiced*

**12 €**

## SMOKEY STOUT

Scotch de Islay, Xarope de Cerveja Preta, Sumo de Citrinos e Licor de Laranja do Algarve Sulfitos

*Islay Scotch, Black Beer Syrup, Citrus Juice and Algarve Orange Liqueur Sulphites*

Fumado, Doce e Ácido

*Smokey, Sweet and Sour*

**12 €**

## HIDRO HONEY

Aguardente de Mel Portuguesa, Vinho do Porto, Sumo de Maçã, Açúcar e Clara de Ovo | Sulfitos

*Portuguese Honey Brandy, Port Wine, Apple Juice, Sugar and Egg White Sulphites*

Doce, Frutado e Aveludado

*Sweet, Fruity and Velvety*

**12 €**

## CONVENT SANGRIA

(SHARING)

Gin, Licor Beirão, Kiwi, Ananás, Maçã e Vinho Branco, Sulfitos

*Gin, Beirão Liqueur, Kiwi, Pineapple, Apple and White Wine, Sulphites*

Frutado, Amargo e Ácido

*Fruity, Bitter and Acidic*

**25 €**



# MOCKTAIL

## SERUM

Camomila, Sumo de Tangerina,  
Pêssego  
*Camomile, Mandarinine  
Juice, Peach*

Floral, Frutado  
*Floral, Fruity*

**12 €**

# OS CLÁSSICOS THE CLASSICS

## BASIL SMASH

Beefeater 24, Limão, Manjeriço  
*Beefeater 24, Lemon, Basil*

**12 €**

## BELLINI

Espumante, Pêssego  
*Sparkling Wine, Peach*

**12 €**

## PISCO SOUR

Pisco Tabernero La Botija Puno Quebranta,  
Lima, Clara de Ovo  
*Pisco Tabernero La Botija Puno Quebranta,  
Lime, Egg White*

**12 €**

## MOSCOW MULE

Vodka Absolute Blue, Lima, Ginger Beer  
*Absolut Blue Vodka, Ginger Beer,  
Tangerine Juice*

**12 €**

# VINHOS LICOROSOS FORTIFIED WINES

Vila Oeiras Carcavelos	15 anos	<b>14 €</b>
Vallado Tawny	10 anos, Douro Quinta do Vallado	<b>13 €</b>
Vallado Tawny	20 anos, Douro Quinta do Vallado	<b>35 €</b>
Vallado Tawny	50 anos, Douro Quinta do Vallado	<b>142 €</b>
Noval Extra Dry White	Douro Quinta do Noval	<b>10 €</b>
Noval Tawny	40 anos, Douro Quinta do Noval	<b>120 €</b>
Noval LBV Unfiltered	Douro Quinta do Noval	<b>18 €</b>
Porto D'Alva	Colheita White 2007, Douro Porto Cruz	<b>15 €</b>
Senhora do Convento LBV	Douro Kranemann	<b>10 €</b>
Vesúvio Vintage 2007	Douro Quinta do Noval	<b>48 €</b>
Kopke Vintage 2003	Douro Sogevinus Fine Wines	<b>22 €</b>
Real Companhia Velha Vintage 2003	Douro Real Companhia Velha	<b>20 €</b>
Blandy's Sencial	10 anos, Madeira Madeira Wine Company	<b>11 €</b>
Blandy's Vendelho	10 anos, Madeira Madeira Wine Company	<b>11 €</b>
Blandy's Bual	10 anos, Madeira Madeira Wine Company	<b>11 €</b>
Royal Tokaji Blue Label	5 Puttonyos, Hungria	<b>18 €</b>
Falcoaria Colheita Tardia	Tejo	<b>20 €</b>

## APERITIVOS

### APERITIFS

Lillet Blanc	<b>7 €</b>
Lillet Rosé	<b>7 €</b>
Aperol	<b>8 €</b>
Campani	<b>7 €</b>
Carpano Antica Formula	<b>10 €</b>
Fernet Branca	<b>7 €</b>
Jagermeister	<b>7 €</b>
Martini Dry	<b>8 €</b>
Martini Riserva Speciale Ambrato	<b>8 €</b>
Martini Riserva Speciale Rubino	<b>8 €</b>
Martini Bitter	<b>8 €</b>

## VODKA

Absolut Blue	<b>8 €</b>
Absolut Elyx	<b>12 €</b>
Tito's	<b>10 €</b>
Belvedere	<b>12 €</b>
Stolichnaya	<b>10 €</b>
Grey Goose	<b>12 €</b>

## GIN

Beefeater	<b>10 €</b>
Beefeater 24	<b>12 €</b>
Bombay Sapphire	<b>10 €</b>
Citadelle Old Town	<b>12 €</b>
Monkey 47	<b>14 €</b>
Hendrick's	<b>12 €</b>
Hendrick's Flora Adona	<b>14 €</b>
Lisboa Gin	<b>12 €</b>
Gin Mare	<b>12 €</b>
135 East Hyogo	<b>12 €</b>
Martin Miller's	<b>12 €</b>

Todos os nossos Gins são servidos com Fever Tree

*All our Gins are served with Fever Tree*

## RUM

Havana 3 Años	<b>8 €</b>
Havana 7 Años	<b>10 €</b>
Havana Club Seleccion de Maestros	<b>14 €</b>
Brugal 1888	<b>14 €</b>
Plantation OFTD	<b>10 €</b>
Plantation Pineapple	<b>10 €</b>
Mouny Gay Black Barrel	<b>12 €</b>
Matusalém Gran Reserva 23	<b>18 €</b>

## CACHAÇA

Janeiro	<b>7 €</b>
Leblon	<b>11 €</b>

## TEQUILA

Olmecca Blanco	<b>8 €</b>
Olmecca Altos Plata	<b>10 €</b>
Olmecca Altos Reposado	<b>10 €</b>
Curado Cupeatra	<b>12 €</b>
Classe Azul Reposado	<b>40 €</b>
Classe Azul Anejo	<b>130 €</b>

## MEZCAL

Del Maguey Vida	<b>12 €</b>
Ojo de Tigre Espadin	<b>10 €</b>
Del Maguey Tobala	<b>30 €</b>
Del Maguey Chichicapa	<b>20 €</b>

## COGNAC

Cognac Martell V.S	<b>10 €</b>
Cognac Martell V.S.O.P	<b>13 €</b>
Cognac Martell X.O	<b>40 €</b>
La Guilde du Cognac Lorignac Fine Bois	<b>15 €</b>
Frapin Chateau Fontpinot XO	<b>26 €</b>
	<b>200€</b> 2cl.
Louis XIII	<b>380€</b> 4cl.
	<b>480€</b> 5cl

## PISCO

Pisco Taberneno Puno Quebranta	<b>9 €</b>
--------------------------------	------------

## AGUARDENTES CALVADOS

Aguardente Macieira XO	<b>14 €</b>
Aguardente Aldeia Velha	<b>7 €</b>
Aguardente Aldeia Velha Reserva 6 anos	<b>14 €</b>
São João Aguardente Velha	<b>11 €</b>
Caves São João Aguardente Velhíssima 1966	<b>18 €</b>
Daron Fine Calvados	<b>10 €</b>

## WHISKEY

Chivas Regal 12	<b>8 €</b>
Famous Grouse	<b>8 €</b>
Monkey Shoulder	<b>10 €</b>
Johnnie Walker Black Label 12	<b>8 €</b>
Glenfiddich 12	<b>10 €</b>
Glenfiddich 18	<b>18 €</b>
The Glenlivet 18	<b>25 €</b>
Laphroaig 10	<b>15 €</b>
The Glenrothes 18	<b>38 €</b>
Jameson	<b>8 €</b>
Jameson Black Barrel	<b>12 €</b>
Jameson 18	<b>35 €</b>
Kavalan ex. Bourbon Oak	<b>16 €</b>
Hatozaki Pure Malt	<b>12 €</b>
Bulleit Rye	<b>10 €</b>
Four Roses	<b>8 €</b>
Buffalo Trace	<b>12 €</b>
Macallan 12	<b>20 €</b>

## LICORES

### FORTIFIED WINES

Amaretto Disaronno	9 €
Annabidine Branco	10 €
Bica Bagaço	8 €
Cointreau	8 €
Benedictine Dom	10 €
Giffard Apricot	8 €
Giffard Banane du Brésil	8 €
Giffard Cassis Noir Boungogne	8 €
Giffard Passion Fruit	8 €
Giffard Piment D'Espelette	8 €
Ginja de Marvão	8 €
Grand Marnier Rouge	9 €
Chartreuse Vert	9 €
Licor de Gentiane	8 €
Italicus	9 €
Kahlúa	8 €
Bailey's	10 €
Beirão	8 €
Pallini Limoncello	8 €
Luxardo Maraschino	8 €
St. Germain	8 €
Giffard Vanille Madagascar	8 €

## CHAMPANHE

### CHAMPAGNE



AR Lenoble Brut Intense	35 €	135 €
AR Lenoble Rosé	35 €	155 €
Billecart Salmon Vintage		300 €
Eric Rodez Blancs des Blancs		250 €
Eric Rodez Blancs des Noirs		270 €

## ESPUMANTE SPARKLING WINE



Messias Brut	<b>9 €</b>	<b>30 €</b>
Quinta do Ortigão Cuvée	<b>15 €</b>	<b>65 €</b>
Tennunho Alvarinho		<b>75 €</b>

## VINHO BRANCO WHITE WINE

Conde Vimioso Sommelier Edition	<b>11 €</b>	<b>35 €</b>
LV Colheita	<b>14 €</b>	<b>41 €</b>
Ternas do Grifo	<b>15 €</b>	<b>44 €</b>

## VINHO ROSÉ ROSÉ WINE

Casa Américo	<b>10 €</b>	<b>34 €</b>
Conde Vimioso Sommelier Edition	<b>11 €</b>	<b>35 €</b>
M de Minuty	<b>16 €</b>	<b>61 €</b>

## VINHO TINTO RED WINE

Conde Vimioso Sommelier Edition	<b>11 €</b>	<b>35 €</b>
LV Colheita	<b>14 €</b>	<b>44 €</b>
Ternas do Grifo Reserva	<b>15 €</b>	<b>51 €</b>



## CERVEJA ARTESANAL CRAFT BEER

Dois Corvos Creature American IPA   33cl	<b>8 €</b>
Dois Corvos Finisterra Imperial Porter   33cl	<b>9 €</b>
Dois Corvos Murmúrio Amber Ale   33cl	<b>8 €</b>
Dois Corvos Prata Pilsner   33cl	<b>8 €</b>
Dois Corvos Dyonisus Grape Ale   33cl	
Envelhecida em Barrica de Carvalho (12 meses) - Garrafa de 37,5cl	<b>12 €</b>
<i>Aged in Oak Barrels (12 months) - 37,5 cl Bottle</i>	

## CERVEJA GARRAFA BOTTLED BEER

Sagnes 0%	<b>5 €</b>
Sagnes	<b>5 €</b>

## REFRIGERANTES SODAS

Coca-Cola	<b>5 €</b>
Coca-Cola Zero	<b>5 €</b>
7 Up	<b>5 €</b>
Lipton Ice Tea Limão	<b>5 €</b>
Lipton Ice Tea Pêssego	<b>5 €</b>
Ginger Ale Fever Tree	<b>5 €</b>
Ginger Beer Fever Tree	<b>5 €</b>
Água Tônica Fever Tree Indian	<b>5 €</b>
Água Tônica Fever Tree Elderflower	<b>5 €</b>

## ÁGUAS WATER

Luso 50cl	3 €
Acqua Panna 75cl	5 €
Castello 25cl	3 €
San Pellegrino 75cl	6 €

## CAFETARIA CAFETERIA

Expresso <i>Espresso Coffee</i>	3 €
Expresso Duplo <i>Espresso Double Coffee</i>	4 €
Cappucino	5 €
Machiatto	5 €
Chás e Infusões	6 €

# CHÁS E INFUSÕES

## TEAS AND INFUSIONS

Inspirar · Expirar, Inspirar · Expirar.

Folha a folha, flor a flor, ramo a ramo, assim, nascem as Infusões com História.

Deixe-se envolver pelos aromas e delicie-se com cada blend que preparámos para si.

*Breathe in · Breathe out, Breathe in · Breathe out.*

*Leaf by leaf, flower by flower, branch by branch, this is how Infusions with History are born. Let yourself be involved by the aromas and delight yourself with each blend we have prepared for you.*

<b>Chá Preto</b> <i>Black Tea</i>	<b>Antioxidante</b> <i>Antioxidant</i>	<b>6 €</b>
<b>Chá Verde</b> <i>Green Tea</i>	<b>Antioxidante</b> <i>Antioxidant</i>	<b>6 €</b>
<b>Early Grey</b>	<b>Antioxidante pela presença do Chá Preto e relaxante pela presença da Bengamota</b> <i>Antioxidant due to the presence of Black Tea and relaxing due to the presence of Bengamot</i>	<b>6 €</b>
<b>Infusão Subtil</b> (Tomilho Bela-Luz, Nogueira e Louro) <i>Subtil Infusion</i> (Bela-Luz Thyme, Walnut and Bay Leaf)	<b>Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz</b> <i>Decongestant for the Respiratory System by the presence of Thyme Bella-Luz</i>	<b>6 €</b>
<b>Infusão Vibrante</b> (Erva-Peixeira, Framboeseiro e Calêndula) <i>Vibrant Infusion</i> (Stream Mint, Raspberry and Marigold Herb)	<b>Calmante pela presença da Erva Peixeira</b> <i>Calming due to the presence of Stream Mint</i>	<b>6 €</b>
<b>Infusão Mística</b> (Poejo, Videira e Oliveira) <i>Mistic Infusion</i> (Pennyroyal, Vine and Olive)	<b>Digestiva pela presença do Poejo</b> <i>Digestive for the presence of Pennyroyal</i>	<b>6 €</b>
<b>Infusão Floral</b> (Funcho, Sabugueiro e Hipericão do Genês) <i>Floral Infusion</i> (Fennel, Elderberry and St. John's Wort)	<b>Digestiva pela presença do Funcho</b> <i>Digestive due to the presence of Fennel</i>	<b>6 €</b>
<b>Infusão Diamante</b> (Lúcia-Lima, Tília, Malva-Silvestre e Malva-Rosa) <i>Diamond Infusion</i> (Lucia-Lima, Linden, Wild Mallow and Rose Mallow)	<b>Digestiva pela presença da Lúcia-Lima</b> <i>Digestive due to the presence of Lucia-Lima</i>	<b>6 €</b>
<b>Infusão Púrpura</b> (Hibisco, Equinácia, Framboeseiro e Mirtilo) <i>Purple Infusion</i> (Hibiscus, Echinacea, Raspberry and Blueberry)	<b>Antioxidante pela presença do Hibisco</b> <i>Antioxidant through the presence of Hibiscus</i>	<b>6 €</b>

**Infusão Rooibos  
à Portuguesa**  
(Rooibos, Giesta-Branca,  
Carqueja e Tomilho-Poejo)

*Portuguese Rooibos  
Infusion  
(Rooibos, Broom, Gorse and  
Thyme-Peajo)*

**Antioxidante pela  
presença do Rooibos**

*Antioxidant through the  
presence of Rooibos*

**6 €**

**Infusão Montanha  
de Sensações**  
(Cidreira, Urze e Prunela)

*Mountain Infusion  
(Lemongrass, Heather and  
Prunella)*

**Calmante pela  
presença da Cidreira**

*Calming due to the  
presence of Lemongrass*

**6 €**

**Infusão do Mato**  
(Hortelã-Comum,  
Carqueja e Prunela)

*Infusion of Bush  
(Spearment, Gorse  
and Prunella)*

**Digestiva pela  
presença da Hortelã**

*Digestive due to the  
presence of Spearmint*

**6 €**

