

AVENIDA

BEBIDAS & COMIDAS

DRINKS & "BITES"

Signature Cocktails

Patrícia Furtado

Luís Silva

Cocktails de Champanhe/Champagne Cocktails

| | |
|--|-----|
| Avenida | 14€ |
| <i>(Gin, Xarope de Pepino, Clara de Ovo, Champanhe)</i> <i>(Gin, Cucumber Syrup, Egg White, Champagne)</i> | |
| Naus | 14€ |
| <i>(Banana do Brasil, Licor de cacau, Champanhe)</i> <i>(Banana from Brazil, Cacao liqueur, Champagne)</i> | |
| Amalfi | 14€ |
| <i>(Vodka, Xarope de Melancia, Limoncello, Champanhe)</i> <i>(Vodka, Watermelon Syrup, Limoncello, Champagne)</i> | |
| Dunas | 14€ |
| <i>(Rum Escuro, Licor de Avelã, Clara Ovo, Champanhe)</i> <i>(Dark Rum, Hazelnut Liqueur, Egg White, Champagne)</i> | |

Cocktails Aperitivos /Aperitif Cocktails

| | |
|---|-----|
| Doah | 14€ |
| <i>(Licor de laranja, Xarope de Gengibre, Vermute seco, Clara de Ovo)</i> <i>(Orange liqueur, Ginger Syrup, Dry vermouth, Egg white)</i> | |
| Shelby | 14€ |
| <i>(Whisky, Aguardente, Rum Escuro, Campari, Xarope de Canela)</i> <i>(Whiskey, Brandy, Dark Rum, Campari, Cinnamon Syrup)</i> | |
| Camellia | 14€ |
| <i>(Whisky, Xarope de Matcha, Vermute tinto)</i> <i>(Whisky, Matcha Syrup, Vermouth Rosso)</i> | |
| Arrábida | 14€ |
| <i>(Tequila, Whisky, Moscatel, Xarope Canela e Laranja)</i> <i>(Tequilla, Whiskey, Moscatel, Cinnamon & Orange Syrup)</i> | |

Cocktails Casuais / Casual Cocktails

| | |
|--|-----|
| Unicorn | 14€ |
| <i>(Rum, Xarope de Pastilha Elástica, Clara de Ovo)</i> <i>(Rum, Bubble Gum Syrup, Egg White)</i> | |
| Be Mine | 14€ |
| <i>(Gin, Xarope de Pistácio, Grenadine)</i> <i>(Gin, Pistachio Syrup, Grenadine)</i> | |
| Sea Beast | 14€ |
| <i>(Rum Escuro, Xarope de Agave, Sumo de limão)</i> <i>(Dark Rum, Maple Syrup, Lemon juice)</i> | |
| Samba | 14€ |
| <i>(Cachaça, Ananás, Xarope de Canela)</i> <i>(Sugar cane brandy, Pineapple, Cinnamon Syrup)</i> | |

BAR “BITES”

12:00 – 22:30

| | |
|---|-----|
| ❖ <i>Azeitonas Marinadas /</i> <i>Marinated Olives</i> | 4€ |
| ❖ <i>Ostras de Alvor – Natural ou c/ Ponzu (6 uni) /</i> <i>Alvor's Oysters – Natural or w/ Ponzu (6 units)</i> | 22€ |
| ❖ <i>“BitterBallen”, Mostarda Dijon /</i> <i>“BitterBallen”, Dijon Mustard</i> | 8€ |
| ❖ <i>Pata Negra (40gr.)</i> | 22€ |
| ❖ <i>Flammkuchen</i> <i>Servido das 12:00 -18:00 / Served from 12:00-18:00</i> <i>(Bacon, Cebola, Cebolinho, Parmesão)</i> <i>(Bacon, Onion, Chives, Parmesan)</i> | 14€ |
| ❖ <i>Ceviche de Robalo, Abóbora, Cebola Roxa, Chili /</i> <i>Seabass Ceviche, Pumpkin, Red Onion, Chilli</i> | 16€ |
| ❖ <i>Salada de Massa fria, Camarão, Melancia, Endro,</i> <i>Maionese de Gengibre e Sésamo /</i> <i>Cold Pasta Salad, Shrimp, Watermelon, Dill, Ginger &</i> <i>Sesame Mayonnaise</i> | 16€ |
| ❖ <i>Sandes de Salmão fumado & Buratta, Rúcula,</i> <i>Tapenade de Trufas /</i> <i>Smoked Salmon & Buratta Sandwich, Rucola, Truffle</i> <i>Tapenade</i> | 14€ |
| ❖ <i>Hamburger Avenida, Pickles, Cecina, Aioli, Sambal,</i> <i>Manchego, Batata Frita /</i> <i>Avenida Burger, Pickles, Cecina, Aioli, Sambal,</i> <i>Manchego, French Fries</i> | 20€ |
| ❖ <i>Batata Frita /</i> <i>French Fries</i> | 6€ |
| ❖ <i>Uva sem caroço congelada /</i> <i>Frozen Seedless Grapes</i> | 6€ |

Intolerâncias e alergias alimentares: Antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Taxa de serviço/gratificação irá ser adicionada á sua conta. Iva incluído. - Preços válidos de: 22/Fevereiro/2024 a 22/Fevereiro/2025.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Intolerances and allergies: Before you order drinks and food, please let us know if you need information on ingredients used.

A 10% service charge will be added to the bill. VAT included - Prices valid from: 22/February /2024 until 22/February/2025.

Complaint book available

Cervejas & Cidras/ Beers & Ciders

| | |
|---|------|
| SuperBock Garrafa/ Bottled Beer (33cl) | 4.5€ |
| SuperBock Sem Álcool / Non Alcoholic (33cl) | 4€ |
| Somersby (33cl) | 4€ |
| Marafada (Algarve) – Artesanal / Craft (33cl) [IPA, Pale Ale, Witbier] | 6.5€ |

**Sumos, Refrigerantes & Águas /
Juices, Soft Drinks & Water**

| | |
|--|------|
| Água sem gás / Still Water (37,5cl) | 3€ |
| Água das Pedras / Sparkling Water (25cl) | 3€ |
| Água Castello / Sparkling Water (25cl) | 3€ |
| Água Casa / House Water (70cl) | 3,5€ |
| Água Tônica Fever Tree / Tonic Water (20cl) | 4€ |
| Fever Tree Ginger Ale (20cl) | 4€ |
| Fever Tree Ginger Beer (20cl) | 4€ |
| Coca Cola (23.7cl) | 3,5€ |
| Coca Cola Zero (23.7cl) | 3,5€ |
| Fanta (23.7cl) | 3,5€ |
| Sprite (20cl) | 3,5€ |
| Sumos de Fruta / Fruit Juice | 3,5€ |
| Sumo de Laranja Natural / Fresh Orange Juice | 5€ |

**Aperitivos/ Aperitif
(5cl)**

| | |
|---|-----|
| Aperol | 9€ |
| Campari | 9€ |
| Pernod | 9€ |
| Ricard | 9€ |
| Mancino Vermute (Tinto, Branco, Seco) | 10€ |
| Mancino Vermouth (Rosso, Bianco, Extra Dry) | 10€ |

**Licores / Liqueurs
(5cl)**

| | |
|------------------------------------|-----|
| Menthe-Pastille Giffard (Shot-4cl) | 5€ |
| Amarguinha Original | 9€ |
| Licor Beirão | 9€ |
| Real Ginja de Óbidos | 9€ |
| Baileys | 9€ |
| Licor de café Giffard | 9€ |
| Grand Marnier | 9€ |
| Cointreau | 9€ |
| Limoncello Pallini | 10€ |
| Amaretto | 9€ |
| Sambuca | 9€ |
| Frangelico | 9€ |
| Drambuie | 9€ |
| Gammel Dansk Bitter Drum | 12€ |

**Rum
(5cl)**

| | |
|---|-----|
| Planteray 3 Stars Silver | 10€ |
| Planteray Original Escuro | 11€ |
| Planteray Cut&Dry | 14€ |
| Brugal 1888 | 14€ |
| Canerock | 13€ |
| Santa Teresa 1796 | 14€ |
| Planteray Trindade15 anos – Single Cask | 17€ |

**Vodka
(5cl)**

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Froggy B | 10€ |
| Belvedere | 14€ |
| Grey Goose | 14€ |
| Imperial Collection Fabergé Egg (2cl) | 25€ |

**Tequila/Mezcal
(5cl)**

| | |
|-------------------------------|-----|
| José Cuervo Tradicional | 10€ |
| Mezcal Amarás Cupreata | 18€ |
| Clase Azul – Tequila Reposado | 40€ |
| Clase Azul – Mezcal Guerrero | 55€ |

**Gin
(5cl)**

| | |
|--------------------|-----|
| Tanqueray | 14€ |
| Bombay Sapphire | 14€ |
| Citadelle Rouge | 14€ |
| Alma Luz | 15€ |
| Hendricks | 15€ |
| Sharish | 15€ |
| Gin Mare | 15€ |
| Black Pig Original | 16€ |
| Black Pig Montado | 16€ |
| Adamus | 17€ |
| Adamus Signature | 20€ |

**Whiskeys
(5cl)**

| | |
|------------------------------------|-----|
| Jack Daniels | 10€ |
| Jameson | 10€ |
| J.W Black Label | 12€ |
| Bulleit Bourbon | 12€ |
| Glenmorangie 10 anos | 15€ |
| Balvenie 12 anos | 15€ |
| J.W Blue Label | 39€ |
| The Yamazaki 12 anos – Single Malt | 45€ |
| McCallan 15 anos – Double Cask | 30€ |
| McCallan 18 anos – Sherry Cask | 78€ |

**Digestivos / Digestives
(5cl)**

| | |
|--|-----|
| Fernet Branca | 9€ |
| Sulista Medronho | 9€ |
| Adega Velha | 12€ |
| C.R.F | 12€ |
| Martha´s Aguardente Vínica Velha | 12€ |
| Calvados Berneroy X.O. | 12€ |
| Grappa Romano Levi – Moscato / Barolo / Barbaresco | 15€ |
| Adamus Bagaceira | 16€ |
| Adamus Velhissima | 17€ |
| Caves de São João - 1966 | 53€ |
| Aguardente Velha Conde da Carreira X.O. | 49€ |

**Cognac /Armagnac
(5cl)**

| | |
|---------------------------------|-----|
| Courvoisier V.S. | 12€ |
| Pierre Ferrand 1840 | 14€ |
| Remy Martin VSOP | 15€ |
| Armagnac Chabot X.O. Gold Coeur | 23€ |

Vinho a Copo / Wine by the Glass
(15cl)

Espumantes / Sparkling / Champagne

- ❖ Espumante Brut – Campolargo 8€
- ❖ Espumante Rosé Brut – Campolargo 8€
- ❖ Champanhe – Henri Dosnon Original 13€

Branco / White

- ❖ 2022 Flôr de São José - Quinta de São José – Douro 8€
- ❖ 2020 “O Enólogo” – Encruzado – Casa da Passarella – Dão 10€
- ❖ 2021 Bourgogne Côte d'Or Vieilles Vignes – Rémi Jobard - França 16€
- ❖ 2022 Branco de Indígeneas – Arinto – Maçanita – Alentejo 14€

Rosé / Rose

- ❖ 2021 Terras Madre de Água - Dão 8€
- ❖ 2022 M de Minuty – Provence – França 8€

Tintos / Red

- ❖ 2021 António Madeira – Ainda Palhete 10€
- ❖ 2016 Reserva Soito – Dão 12€
- ❖ 2016 Grande Reserva – Marquesa de Alorna -Tejo 14€
- ❖ 2020 Pinot Noir – Quebrada Chalinga – Limari Valley – Reta - Argentina 17€

Cafetaria / Coffees & Teas

- Café Expresso / Espresso 2€
- Café Duplo / Double Espresso 4€
- Café com Leite / Coffee with Milk 4€
- Abatanado / American Coffee 4€
- Capuccino 5€
- Chocolate Quente / Hot Chocolate 5€
- Galão / Latte Machiato 5€
- Chá Premium – Premium Teas 5€

- English Breakfast; Chá Branco / White Tea; Chá Verde / Green Tea; Earl Grey; Camomila / Chamomile; Menta Fresca / Fresh Mint; Frutos Vermelhos / Red Fruits

Irish Coffee 11€

(Whisky, Expresso, Nata)

(Whiskey, Expresso, Cream)

Egg Nog 11€

(Whisky, Leite, Clara de Ovo, Canela)

(Whiskey, Milk, Egg White, Cinnamon)

Cocktails Digestivos / Digestive Cocktails

Guilly 14€

(Whisky, Grenadine, Espuma de Limão)
(Whiskey, Grenadine, Lemon Foam)

Equador 14€

(Aguardente, Licor Pimenta de Espelette, Licor de cacau)
(Brandy, Liqueur Espelette pepper, Cacao Liqueur)

Mariachi 14€

(Tequila, Licor de Chili, Xarope de Maracujá, Licor de whisky)
(Tequila, Chilli Liqueur, Passion Fruit Syrup, Whiskey Liqueur)

Saboya 14€

(Aguardente, Ginja, Licor de Laranja, Xarope de Baunilha)
(Brandy, Cherry, Orange Liqueur, Vanilla Syrup)

Cocktails Sem Álcool / Mocktails

Vitamina C 8,5€

(Ananás, Laranja, Limão, Água com Gás)
(Pineapple, Orange, Lemon, Sparkling Water)

Refresh 8,5€

(Hortelã, Maçã, Gengibre, Baunilha, Água Tônica)
(Mint, Apple, Ginger, Vanilla, Tonic Water)

Apple Spritz 8,5€

(Sumo de Maçã, Xarope de Pepino, Água com Gás)
(Apple Juice, Cucumber Syrup, Soda)

✂ Todos os cocktails clássicos estão disponíveis

✂ All the classic cocktails are available