

AVENIDA

BEBIDAS & COMIDAS

DRINKS & "BITES"

Signature Cocktails

Patricia Furtado

Luis Silva

Cocktails de Champanhe/Champagne Cocktails

Avenida (Gin, Pepino, Clara de Ovo, Champanhe) (Gin, Cucumber, Egg White, Champagne)	13€
Bellini Twist (Xarope de Manga, Champanhe) (Mango Syrup, Champagne)	13€
Amalfi (Vodka, Melancia, Limoncello, Champanhe) (Vodka, Watermelon, Limoncello, Champagne)	13€
Dunas (Rum Escuro, Licor de Avelã, Clara Ovo, Champanhe) (Dark Rum, Hazelnuts Liqueur, Egg White, Champagne)	13€

Cocktails Aperitivos /Aperitif Cocktails

Jack Sparrow (Rum Escuro, Licor de Café, Vermute Tinto) (Dark Rum, Coffee Liqueur, Red Vermouth)	13€
Shelby (Whisky, Aguardente Velha, Rum Escuro, Campari, Xarope de Canela) (Whiskey, Aged Brandy, Dark Rum, Campari, Cinnamon Syrup)	13€
Zoulou (Rum Escuro, Xarope de Canela, Vinho Tinto) (Dark Rum, Cinnamon Syrup, Red Wine)	13€
Arrábida (Tequila, Whisky, Moscatel, Xarope Canela e Laranja) (Tequilla, Whiskey, Moscatel, Cinnamon & Orange Syrup)	13€

Cocktails Casuais / Casual Cocktails

Unicorn (Rum, Xarope de Pastilha Elástica, Clara de Ovo) (Rum, Bubble Gum Syrup, Egg White)	13€
Sunset (Aperol, Sumo Laranja, Clara de Ovo, Água com gás) (Aperol, Orange Juice, Egg White, Soda)	13€
Sea Beast (Rum Escuro, Sumo de Limão, Agave) (Dark Rum, Lemon Juice, Maple Syrup)	13€
Fruto Proibido (Vodka, Licor de Whisky, Xarope Maçã e Canela, Clara de Ovo) (Vodka, Whiskey Liqueur, Apple & Cinnamon Syrup, Egg White)	13€

BAR “BITES”

12:00 – 22:30

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

Iva incluído. - Preços válidos de: 07/Julho/2023 a 07/Julho/2024.

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.

VAT included - Prices valid from: 01/March/2023 until 28/February/2024.

Complaint book available

Cervejas & Cidras/ Beers & Ciders

SuperBock Pressão / Draff (30cl)	3€
SuperBock Pressão / Draff (50cl)	4,5€
SuperBock Sem Álcool / Non Alcoholic (33cl)	4€
Sommersby (33cl)	4€
Dos Santos – Artesanal / Craft (33cl) [IPA, Amber Ale, Pale]	5€

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

Água sem gás / Still Water (37,5cl)	3€
Água das Pedras / Sparkling Water (25cl)	2,5€
Água Castelo / Sparkling Water (25cl)	2,5€
Água Casa / House Water (70cl)	3,5€
Água Tónica / Tonic Water (20cl)	3€
Ginger Ale (20cl)	3€
Ginger Beer (20cl)	3€
Coca Cola (23.7cl)	3€
Coca Cola Zero (23.7cl)	3€
Fanta (23.7cl)	3€
Sprite (20cl)	3€
Sumos de Fruta / Fruit Juice	3€
Sumo de Laranja Natural / Fresh Orange Juice	4€

**Aperitivos/ Aperitif
(5cl)**

Fernet Branca	7€
Medronho	7€
Aperol	7€
Campari	7€
Pernod	7€
Ricard	7€
Vermute (<i>Tinto, Branco, Seco</i>)	8€
Vermouth (<i>Rosso, Bianco, Extra Dry</i>)	8€

**Licores / Liqueurs
(5cl)**

Menthe-Pastille Giffard (Shot-4cl)	5€
BrandyMel	7€
Amarguinha	7€
Licor Beirão	7€
Real Ginga de Óbidos	7€
Baileys	9€
Giffard café	9€
Grand Marnier	9€
Cointreau	9€
Limoncello	9€
Amaretto	9€
Sambuca	9€
Frangelico	9€
Drambuie	9€
Gammel Dansk Bitter Drum	12€

**Rum
(5cl)**

Plantation 3 Stars Silver	8€
Plantation Original Escuro	8€
Diplomático Reserva Exclusiva	12€
Zacapa 23	12€
Canerock	13€
Santa Teresa 1796	13€

**Vodka
(5cl)**

Froggy B	8€
Ciroc	11€
Belvedere	11€
Grey Goose	12€
Imperial Collection Fabergé Egg (2cl)	25€

**Tequila/Mezcal
(5cl)**

José Cuervo Silver	8€
Corralejo Blanco	12€
Mezcal Amores Cupreata	18€
Clase Azul – Tequila Reposado	40€
Clase Azul – Mezcal Guerrero	55€

**Gin
(5cl)**

Tanqueray	12€
Bombay Sapphire	12€
Alma Luz	14€
Hendricks	14€
Sharish	14€
Gin Mare	14€
Black Pig Original	14€
Citadelle	14€
Black Pig Montado	15€
Adamus	17€

**Whiskeys
(5cl)**

Red Label	8€
Jack Daniels	8€
Jameson	8€
Black label	9€
Bullet	10€
Glenmorangie 10	14€
Balvenie 12	12€
Blue Label	39€
McCallan 15 anos – Double Cask	30€
McCallan 18 anos – Sherry Cask	78€

**Aguardentes / Wine & Apple Spirits
(5cl)**

Macieira	8€
C.R.F	10€
Martha´s Aguardente Vinica Velha	12€
Calvados Berneroy X.O.	12€
Grappa Romano Levi – Moscato	15€
Grappa Romano Levi – Barolo	15€
Grappa Romano Levi – Paglierina	15€
Adamus Bagaceira	15€
Adamus Velhissima	16€
Aguardente Velhissima 1966 - Caves de São João	17€
Aguardente Velhissima Conde da Carreira X.O.(1940´s)	49€

**Cognac /Armagnac
(5cl)**

Courvoisier V.S.	10€
Pierre Ferrand 1840	12€
Remy Martin VSOP	14€
Armagnac Chabot X.O. Gold Coeur	23€

Vinho a Copo / Wine by the Glass**Espumantes / Sparkling / Champagne**

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

Branco / White

- ❖ 2021 Beyra Superior - Fonte Cal – Beira Interior 8€
- ❖ 2022 Primitivo-Quinta da Regueira-Vinho Verde 8€
- ❖ 2021 Chablis Vieilles Vignes – Domaine Bessin – Tremblay - França 12€
- ❖ 2021 Branco de Indígenas - Arinto – António Maçanita – Alentejo 14€

Rosé / Rose

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

Tintos / Red

- ❖ 2021 Cabrita – Negra Mole- Algarve 8€
- ❖ 2020 Langhe Rosso – Piemont – Itália 8€
- ❖ 2016 Reserva Soito – Dão 12€
- ❖ 2017 Reserva – Quinta da Nogueira – Lisboa 14€

Cafetaria / Coffees & Teas

- Café Expresso / Expresso 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; Darjeeling; Chá Branco / White Tea; Chá Verde / Green Tea; Ceylon Pekoe; Earl Grey; Keemun; Camomila / Chamomile; Menta Fresca / Fresh Mint

Irish Coffee 11€

(Whisky, Expresso, Nata)
(Whiskey, Espresso, Cream)

Egg Nog 11€

(Whisky, Leite, Clara de Ovo, Canela)
(Whiskey, Milk, Egg White, Cinnamon)

Cocktails Digestivos / Digestive Cocktails

Guilly 13€

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

Bordeaux 13€

(Aguardente Vínica, Creme de Cassis)
(Grappa, Cassis)

Funchal 13€

(Vinho da Madeira, Whisky, Sumo de Toranja, Mel, Xarope de Falernum)
(Madeira Wine, Whiskey, Grapefruit juice, Honey, Falernum Syrup)

Bravura 13€

(Medronho, Sumo de Toranja, Xarope de Alecrim, Clara de Ovo)
(Medronho, Grapefruit juice, Rosemary Syrup, Egg White)

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