

COCKTAILS

By *Larissa Salgado*

Discover six signature creations by our mixologist Larissa Salgado infused with spices like Timmur (Nepali Sichuan Pepper), Imli (Tamarind), Besar (Turmeric) from Nepal, thoughtfully designed to complement our food menu, offering a journey of layered aromas, bold flavors, a dialogue between kitchen and bar for a thoughtful pairings in every sip.

Descubra seis criações exclusivas da nossa mixologista, Larissa Salgado, infundidas com especiarias como Timmur (pimenta de Sichuan nepalesa), Imli (tamarindo), Besar (cúrcuma) do Nepal, cuidadosamente elaboradas para complementar nosso cardápio gastronômico, oferecendo uma viagem de aromas em camadas, sabores ousados e um diálogo entre cozinha e bar para combinações criteriosas em cada gole.

IMLI SPICY MARGARITA 12 €

Spicy tamarind, silver tequila, fresh lemon, and orange bitter.

Notes: vibrant heat, balanced acidity, and aromatic intensity.

“Imli” means tamarind in nepali – an invitation to bold and striking flavor.

Tamarindo picante, tequila silver, limão fresco e bitter de laranja.

Notas: calor vibrante, acidez equilibrada e intensidade aromática.

“Imli” significa tamarindo em nepali – um convite ao sabor audacioso e marcante.

HARA BHARA HERBAL 12 €

Cucumber green masala, lemon, Mezcal, gin, dry vermouthe, and cardamom bitter.

Notes: fresh, herbal, and earthy, with a delicately aromatic finish.

“Hara Bhara”, Sanskrit for full of green, evokes freshness, vitality, and connection with nature.

Pepino green masala, limão, Mezcal, gin, vermute dry e cardamomo bitter.

Notas: fresco, herbal e terroso, com final delicadamente aromático.

“Hara Bhara”, sânscrito para cheio de verde, evoca frescor, vitalidade e conexão com a natureza.

BESÁR ANANÁS 12 €

Pineapple, turmeric, lemon, rum, and Ancho Reyes.

Notes: tropical, golden, and earthy, with balanced sweetness and exotic touch.

“Besár” is turmeric in Nepali, symbolizing vitality, protection, and ancestral ritual

Ananás, cúrcuma, limão, rum e Ancho Reyes.

Notas: tropical, dourado e terroso, com doçura equilibrada e toque exótico.

“Besár” é cúrcuma em nepalês, símbolo de vitalidade, proteção e ritual ancestral.

LASSI COLADA 10 €

Oven mango lassi, fresh mint, lime, rum, and coconut liqueur.

Notes: creamy and tropical, with herbal freshness and gentle acidity.

An elegant interpretation of the Lassi with a Tropical soul.

Mango lassi Oven, hortelã fresca, lima, rum e licor de coco.

Notas: cremoso e tropical, com frescor herbal e acidez suave.

Uma leitura elegante do Lassi com alma tropical.

KERA NEGRONI 12 €

Banana, gin, Campari, vermouthe rosso, and bitters.

Notes: sweet, complex, and creamy, with an elegant bitter finish.

“Kera” means banana in nepali, bringing tropical softness to the classic Negroni structure

Banana, gin, Campari, vermute rosso e bitters.

Notas: doce, complexo e cremoso, com final amargo elegante.

“Kera” significa banana em nepali, trazendo suavidade tropical à clássica estrutura do Negroni.

MASALA OLD FASHIONED 14 €

Talisker 10 years, Jim Beam bourbon, spices, and bitters.

Notes: intense, warm, and structured, with layered spices and a long finish.

A spiced interpretation of the classic, deep and enveloping.

Talisker 10 anos, Jim Beam bourbon, especiarias e bitters.

Notas: intenso, quente e estruturado, com camadas especiadas e final longo.

Uma interpretação especiada do clássico, profunda e envolvente.

COCKTAILS Ø ÁLCOOL

OVEN MANGO LASSI 8

Traditional

GULABI PAANI 8

Hibiscus lemonade

Limonada de hibisco

OVEN LIMONADE 8

Traditional

VIRGIN MOJITO 8

Raspberry / Passion fruit

Framboesa / Maracujá



OVEN

RED WINE

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 6/24

Tejo – Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon & Alicante Bouschet

HERDADE DO ROCIM 6/24

Alentejo – Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Aragonez

HOWARD'S FOLLY SONHADOR 8/30

Alentejo – Field Blend, Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

GRAINHA 28

Douro – Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão, Tinta Barroca

CARLOS REYNOLDS 24

Alentejo – Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah | Biológico

VALLADO SUPERIOR 34

Douro – Touriga Nacional, Sousão, Touriga Franca

QUINTA NOVA TERROIR BLEND 34

Douro – Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Cão

OLHO MOCHO 48

Alentejo – Alicante Bouschet, Trincadeira

BELA LUZ 56

Douro – Vinhas Velhas

ESPORÃO RESERVA 36

Alentejo – Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira

MAÇANITA 32

Douro – Sousão, Touriga Nacional & Vinhas Velhas

QUINTA DO NOVAL SYRAH 62

Douro – Syrah

TABOADELLA RESERVA 34

Dão – Touriga Nacional

CASTRO SUPERIOR SYRAH 52

Douro – Syrah

MALHADINHA 78

Alentejo – Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Tinta Miuda, Cabernet Sauvignon

QUINTA CASTRO RESERVA 66

Douro – Vinhas Velhas

BEYRA PINOT NOIR 51

Douro – Pinot Noir

PERA MANCA 490

Alentejo – Aragonês, Trincadeira

HOWARD'S FOLLY CRISTINA 120

Alentejo – Field Blen

ROSÉ WINE

TABOADELLA CAEMENTA 34

Dão | Tinta Roriz

BELLA ELEGANCE 24

Dão | Pinot Noir



OVEN

WHITE WINE

CONDE VIMIOSO SOMMELIER EDITION 6/24

Tejo | Arinto

HOWARD'S FOLLY SONHADOR 8/30

Alentejo | Field blend

GRAINHA 28

Douro | Rabigato, Gouveio, Viosinho

HERDADE DO ROCIM 6/24

Alentejo | Antão Vaz, Arinto e Viosinho

QUINTA DO CIDRO 42

Minho | Chardonnay | Biológico, Organic

ATLANTIS VERDELHO 34

Madeira | Verdelho

VALLADO PRIMA 25

Douro | Moscatel Galego

VILLA ALVOR 24

Algarve | Sauvignon Blanc

BEYRA RIESLING 28

Beiras | Riesling

A LARANJA MECANICA 46

Alentejo | Alicante branco, antao vaz, arinto, Verdelho

TRES BAGOS 28

Douro | Sauvignon Blanc

TABOADELLA RESERVA ENCRUZADO 34

Dão | Encruzado

REDOMA 75

Douro | Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho, Arinto

MIRABILIS 95

Douro | Vinhas Velhas, Gouveio e Viosinho

PERA MANCA 105

Alentejo | Arinto, Antão Vaz

GLORIA REYNOLDS 56

Alentejo | Antão Vaz

ROYAL PALMEIRA 42

Loureiro

MILGARES BY QUINTA PEDRA 46

Alvarinho

SANGRIA

SPARKLING WINE & RED FRUITS 20

Vinho espumante & frutos vermelhos

SPARKLING WINE

ANDRE CLOUET 74

Franca, Chardonnay, Pinot Noir



OVEN

GINs

GIN MARE 14

1724 & orange
1724 & laranja

MONKEY 47 16

1724, saffron, black pepper & lime
1724, açafraão, pimenta preta & lima

HENDRICKS 12

1724 & cucumber
1724 & pepino

BEERS

BARAHSINGHE 5

Nepalese
Nepalês

COBRA 5

Indian
Indiana

SAGRES 4/6

Imperial/Caneca

SOFT DRINKS

SUMO DE LARANJA 6

COCA-COLA | ZERO 5

ÁGUA NATURAL 0.7L 2

ÁGUA COM GÁS 0.7L 2.5

AFTER MEAL

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 9

PORTO VALLADO VINTAGE 2018 9

BACALHÔA MOSCATEL ROXO DE SETÚBAL 7

CR&F - AGUARDENTE CR&F RESERVA 7

BARISTA

EXPRESSO / DECAFE 2.5

DOUBLE EXPRESSO 3

TEA 3



OVEN