


ENTRADAS

Manteiga com flor de sal e ervas	1.50€
Cesto de pão caseiro de Sesimbra - com ervas aromáticas	1.80€
Amendoins	1.90€
Azeitonas temperadas	2.40€
Paté - Sardinha, Cavala ou Atum Picante (75 g)	2.60€
Paté - Truta com Vinho do Porto (75 g)	2.90€
Queijo de Azóia, com geleia	5.20€
Queijo Serra da Estrela gratinado, com geleia	6.20€
Presunto	8.30€

SOPAS

 Sopa do Campo Creme de vegetais com guarnição	4.60€
Sopa Atlântica Creme aveludado com lascas de peixe, croutons de pão caseiro, azeite e coentros frescos	5.80€

PETISCOS

Sardinhas Clássicas - Em azeite extra virgem	4.50€
Petingas - Em azeite Tomate picante	4.80€
Filetes de Cavala - Em molho de Escabeche Mostarda	4.80€
Filetes de Atum - Em molho Crú	5.20€
Lulas - Recheadas à Portuguesa	5.60€
Pinchos de Petingas - Petingas de conserva e pasta de azeitonas pretas sobre fatias de pão, azeite de salsa, tomate cereja e orégãos – 5 unidades	6.80€
Tiborna de Chèvre - Fatias de queijo chèvres com pimento morrone vermelho, sobre pão caseiro tostado, alho, azeite de manjerição e azeitonas.	10.50€
Tiborna do Mar - Polvo fresco sobre pão caseiro tostado, rúcula, tomate, cebola, pimento, alho, azeite de salsa e cebolinho	10.90€
Tiborna da Serra - Presunto e queijo gratinado sobre pão caseiro tostado, tomate assado, alho, azeite de manjerição e alecrim	10.90€
Camarão à Petisca - Camarão, cerveja ABC Petisca, piri-piri, alho, gomos de limão e coentros	12.90€
Salada de Polvo - Salada morna de polvo com cebola, pimento, tomate, mandiocca, salsa e cebolinho	12.90€
Pedra da Serra (2 pessoas) Tábua com Queijos e Enchidos, servida com pão caseiro de Sesimbra, geleia, nozes e uvas	18.90€

TOSTAS XL (aprox. 20 min)

Mista - Queijo e Fiambre da perna	6.90€
Atum - Tomate, orégão, azeite e maionese de alho	8.70€
Frango - Tomate, orégão, pesto, azeite e maionese de alho	8.70€
Presunto - Queijo, tomate, orégão, azeitonas e maionese de alho Servido com salada pequena (mix de folhas e tomate cereja)	8.70€

PASTELARIA

Farinha Torrada Preta - Doce típico Sesimbrense com cerveja artesanal Coruja Branca, receita proveniente do século XIX	1.90€
Torta de Azeitão - Torta tradicional de Azeitão	2.50€
Crème brûlée com baunilha em vagem	4.10€
Bitter Sweet Symphony - Sinfonia de Chocolate negro, geleia de laranja e praliné de avelãs	4.50€
Sobremesas diversas	4.50€
Régua de degustação de sobremesas	6.50€

ABC CRAFT BEERS

DONINHA CASTANHA

Clever Pilsner

Coloração ouro claro, de espuma branca e persistente. Agradável aroma de lúpulos nobres que contrasta com um toque amargo subtil. Corpo leve, perfeita para um aperitivo.

Álcool % Vol: 4.9% | Plato: 11.9%
0,3 lt | 0,4 lt _____ 3.50€ | 4.10€



MELRO AZUL

Slow Wheat

Cerveja de Trigo, do dourado ao amarelo palha na cor, de aparência turva. O trigo clareia o sabor global para que aromas subtis possam emergir de cepas de leveduras utilizadas, como a banana.

Álcool % Vol: 5.3% | Plato: 12.5%
0,3 lt | 0,5 lt _____ 3.70€ | 4.50€



CORUJA BRANCA

Porter Spirit

Típica Porter inglesa, atrativamente escura. Com característica encorpada e paladar seco, o seu aroma lembra avelã e café torrado. Colarinho espesso e cremoso.

Álcool % Vol: 5.3% | Plato: 12.9%
0,3 lt | 0,4 lt _____ 3.70€ | 4.30€



RAPOSA VERMELHA

Smart Ale

Aparência âmbar bronze, de espuma cremosa e espessa. "Dry-Hopping" em combinação com carácter intenso a malte, numa composição de aromas complexos. Para degustadores.

Álcool % Vol: 5.9% | Plato: 13.8%
0,3 lt | 0,4 lt _____ 3.80€ | 4.40€



FALCÃO CINZENTO

Hunter Pale Ale

De coloração cobre a dourada, espuma cremosa e persistente. Aroma frutado e sabor ligeiramente maltado, equilibrado com a frescura do lúpulo. Amargor subtil com alto poder refrescante.

Álcool % Vol: 5.2% | Plato: 12.5%
0,3 lt | 0,4 lt _____ 3.90€ | 4.50€



TRITÃO LARANJA

Flashy IPA

De tom acobreado e espuma densa e duradoura, esta IPA destaca o lúpulo que se define pelo seu aroma a frutos exóticos e amargor vibrante. Impossível beber uma só.

Álcool % Vol: 6.2% | Plato: 14.2%
0,3 lt | 0,4 lt _____ 4.00€ | 4.60€



PETISCA

Thyme Lager

Lager com tomilho, de colocação cobre e espuma cremosa. Encorpada, o seu aroma lembra ervas aromáticas, de malte ligeiramente intenso, harmonizada com o amargor do lúpulo.

Álcool % Vol: 5.1% | Plato: 12%
0,3 lt | 0,4 lt _____ 3.80€ | 4.40€



PROVA ABC CRAFT BEER

Régua de 4 _____ 6.00€
Régua de 6 _____ 8.00€



CARNE, PEIXE OU VEGETAIS? NA TAP HOUSE É MUITO MAIS!

Batatas excelentes, molhos deliciosos, uma salada divina e uma ABC para acompanhar! Escolha uma das nossas delícias na Pedra Quente e siga algumas dicas para aproveitar o sabor ao máximo! Bom apetite!


PEDRAS DA TAP HOUSE (DOSES INDIVIDUAIS)


Pedra Vermelha 22.00€
Carne de novilho (aprox. 250g) acompanhada por batatas coradas, mix de folhas e frutas tropicais.
Molhos: Barbecue, abacate e ketchup com caril.


Pedra do Mar 19.50€
Filet de salmão e camarão, acompanhado por batatas coradas com alecrim e mix de folhas. Mix de pimentos e cebola roxa laminada.
Molhos: Maionese de alho, molho cocktail e molho de mostarda e mel.

Pedra Branca 17.00€
Peito de frango e peru (aprox. 250g), acompanhado por batatas coradas e mix de folhas. Mix de pimentos, cebola e cogumelos laminados.
Molhos: logurte com ervas frescas, maionese de alho e ketchup com caril



 Não toque na Pedra, pois trata-se de material com alta temperatura e de duração mais prolongada. Atenção às crianças!

 Não verta azeite ou temperos como a pimenta directamente na Pedra, pois poderá afectar o processo e o sabor natural dos alimentos.

 Procure virar cada pedaço com maior frequência. Verá como é rápida a trabalhar e o sabor que lhe dá!

SOFT DRINKS

Água sem Gás Vitalis (0,37 lt 0,75 lt)	2.10€ 2.90€
Água das Pedras (0,25 lt 0,75 lt)	1.90€ 2.90€
Água das Pedras Sabores (0,25 lt)	1.90€
Água Castelo (0,25 lt)	1.90€
Água Frize (0,25 lt)	1.90€
Água Tónica Schweppes (0,25 lt)	2.10€
Água Tónica Nordic (0,25 lt)	2.10€
Água Tónica 1724 Fever Tree Tonic (0,20 lt)	3.30€
Sumo Natural de Laranja (0,30 lt)	3.90€
Sumo Natural de Fruta da Época	3.90€
Refrigerante & Ice Tea (0,33 lt)	2.50€
Coca-Cola, 7 UP, Fanta Laranja, Fanta Ananás, Ginger Ale, Ice Tea Manga, Ice Tea Pêssego ou Ice Tea Limão.	
Cidra de Maçã Amora Citrus (0,30 lt)	3.20€
Compal Frutas (0,20 lt)	2.10€
Manga-Laranja, Pêssego, Maçã ou Maracujá.	

HOT DRINKS

Café Descafeinado	2.00€
Copo de Leite	1.80€
Meia-de-Leite	2.30€
Galão	2.60€
Café com natas	2.60€
Café com Gelado de Baunilha	3.90€
Cappuccino	3.80€
Chocolate Quente	3.60€
Chocolate Quente com natas	3.90€
Irish Coffee	5.80€
Chá Frio (Copo)	2.30€
Chá Quente (Bule – 1 ou 2 pessoas)	2.80€ 4.70€
Verde-China Jasmim, Rooibos Oriental, 4 Fruits Rouges, Pomme D'Amour, Passion Fleurs, Ceylan O.P., Decaffeinated Ceylan.	
Chá Biológico Quente (Bule – para 1 or 2 pessoas)	2.80€ 4.70€
Tília, Camomila, Hortelã Pimenta, Cidreira, Tomilho & Limão, Gengibre, Lucia – Lima, Príncipe.	
Chávêna extra	0.50€

HARD DRINKS

Sangrias – várias (1 lt 2 lt)	14.50€ 22.00€
Licor Tia Maria	3.50€
Licor Beirão Amarguinha	3.90€
Licor de Whiskey Baileys	4.00€
Licor Beirão D'honra	4.80€
Macieira	4.00€
Martini Rosato, Bianco, Rosso ou Dry	4.00€
Campari Aperol	5.50€
Spritz Aperol	6.00€
Mojito, Caipirinha e Caipiroska	7.50€
Ginja de Óbidos	3.70€
Porto Tawny Burmester	4.00€
Porto Branco Burmester "Extra Dry"	4.00€
Porto Branco Lágrima	4.00€
Porto Taylor's Vintage LBV	7.00€
Porto Tónico	8.00€
Porto Vintage Portal	9.00€

Rum Pampero Especial	5.00€
Rum Brugal	6.00€
Rum Havana Club (3 anos 7 anos)	5.00€ 7.00€
Rum Diplomático 12 anos Reserva	9.00€
Brandy Croft e Brandy Mel	4.80€
Aguardente Velha CR&F Reserva	6.00€
Aguardente Velha Antiquíssima	7.00€
Aguardente Velha Fim do Século 25 anos	9.00€
Gin Gordon's	7.00€
Gin Hendricks	9.00€
Gin Sharish	10.00€
Gin Mare, G'Vine	12.00€
Gin Monkey 47	15.00€
Whiskey Jameson, Famous Grouse e JB	4.00€
Whiskey Jack Daniels n°7	6.00€
Whiskey Cardhu Single Malt 12 anos	9.00€
Whiskey Glenfiddich 15 anos	9.00€
Whiskey Jura	9.00€

VINHOS

Copo – Tinto Branco Rosé Verde	3.90€
Tinto	
Tapada do Barão (0,375 lt 0,75 lt)	7.50€ 13.50€
Regional Risco António Saramago	14.50€
Quinta de Alcube Monocastas	14.50€
Castelão Trincadeira Touriga Nacional	
Quinta de Alcube Bi-Castas	17.50€
Castelão Cabernet Sauvignon Trincadeira - Syrah	
António Saramago Colheita	22.00€
Branco	
Tapada do Barão (0,375 lt 0,75 lt)	7.50€ 13.50€
Regional Risco	14.50€
Catarina	15.00€
Papa Figs	16.00€
Moscatel Piloto Collection	16.00€
António Saramago Colheita	22.00€
Bacalhã Chardonnay	26.00€
Rosé	
Tapada do Barão (0,375 lt 0,75 lt)	7.50€ 13.50€
Colecção Privada Domingos Soares Franco	21.00€
Verde	
Verde Alvarinho (0,375 lt)	9.00€
Pecadinhos do Abade Reserva - Loureiro	15.00€
Arca Nova Colheita - Alvarinho	17.00€
Moscatel	
José Maria da Fonseca Alambre (Copo)	4.00€
António Avillez Roxo Reserva de 2008 (Copo)	6.00€
José Maria da Fonseca Alambre 20 Anos (Copo)	7.00€
José Maria da Fonseca Roxo 20 Anos (Copo)	16.00€

ABC BEER COCKTAILS

Marpils Martini com Doninha Castanha	3.90€
Aper-Ale Aperol com Raposa Vermelha	3.90€
Caibeerinha Rum com Melro Azul	6.50€
Sour Beer Gin com Doninha Castanha	6.50€

Todos os artigos incluem IVA à taxa legal em vigor. Este estabelecimento possui Livro de Reclamações, obrigatório por Lei. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. AHRESP / 01.03.2015