

reia

para começar

pão de fermentação natural, manteiga de laranja com cogumelos e azeite com harissa e zaatar	8€
ostras de setúbal (3 uni/ 6 uni)	11€/21€

da cozinha para partilhar

baba ganoush de beringelas assadas no forno a lenha, pistáchios, hortelã e malagueta	17€
tártaro de atum com gema curada e batatas fritas fumadas	21€
salada de kale, abóbora, queijo de caju maturado, vinagrete de mostarda com mel de cana e cogumelos	21€
batatas fritas fumadas com paprika	7€

especiais casa reia

courgette grelhada, feijão branco, granola de especiarias e pickles de jalapeño	21€
sashimi de lírio (da ilha da madeira), vinagrete de algas e pesto de ervas	27€
arroz do mar assado no forno a lenha	27€
carpaccio de gambero rosso ("carabineiro"), da península ibérica, manteiga de coral, rabanete e maionese de cabeça de camarão com chouriço alentejano	46€
paella negra - finalizada no forno com lenha de cerejeira, tinta de choco, carabineiro ibérico, chouriço português curado, frutos do mar do dia e aiolli (serve 3, mínimo 30 min)	150€

do nosso forno josper:

PEIXES/ MARISCOS

polvo grelhado com molho aioli e ajillo cozido em dashi	22€
robalo escalado - acompanha salada	75€
peixe do dia (consulte-nos) - acompanha salada	85€
gambas e aioli	22€

CARNE

corte do dia (consulte-nos) - acompanha batata frita ou salada	46€
entrecôte maturado 25 dias 500g, grelhado no josper, finalizado com demi-glace servido com salada	68€

VEGETAIS

batata doce assada no forno a lenha	7€
vegetais do dia na brasa finalizados com salsa de tomate queimado	12€

da cozinha para os miúdos

carne/peixe - acompanha batata frita ou batata doce assada e salada de folhas (0-12 anos)	14€
---	-----

sobremesa

bolo de chocolate assado no forno a lenha, ganache e creme inglês	12€
mousse de chocolate branco com matcha, amêndoas e figo fumado em lenha de amendoeira	13€
bananas assadas na brasa, com merengue e canela	8€

*Taxa de serviço (indicada) de 10% acrescida na fatura

*Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergias por favor informe-nos

*IVA incluído à taxa legal em vigor

reia

cocktails de assinatura

ginger paloma (tequila de agave pura, xarope de gengibre, toranja, lima e água com gás)	13€
watermelon spices (gin, lima, xarope de cardamomo com pimenta preta, sumo de melancia e hortelã)	13€
blossom (vodka, romã, triple sec, orgeat, canela e cravo e limão)	13€
rosemary bee's knees (gin, limão, laranja e mel infundado em rosmaninho)	13€
blue basil (pisco, limoncello, st.germain, sumo de lima, manjeriçã e água de keffir)	13€

cocktails clássicos

aperol spritz (aperol, prosecco, água com gás e laranja)	13€
mojito (rum, lima, xarope de açúcar, hortelã e água com gás)	13€
caipirinha (cachaça, xarope de açúcar e lima)	13€
negroni (gin, campari e vermute doce)	13€
margarita (tequila, dry curaçao e lima)	13€
espresso martini (vodka, licor de café e espresso)	13€
bloody mary (vodka, sumo de tomate, limão, pimenta preta, tabasco, sal e aipo)	13€
moscow mule (vodka, lima e ginger beer)	13€
whisky/pisco sour (whisky/pisco, limão, xarope de açúcar e clara de ovo)	13€

*por favor informe-nos se desejar um cocktail que não esteja aqui listado (:

jarros

watermelon sparkles (espumante, melancia, dry curaçao, gin, e xarope de gengibre)	85€
mojito (rum, lima, xarope de açúcar, hortelã e água com gás)	85€

sem álcool

orgeat rosemary lemonade (leite de amêndoas, limão, alecrim e água com gás)	8€
apple & ginger mojito (sumo de maçã, xarope de gengibre, lima, hortelã e água com gás)	8€

à pressão / garrafa

CERVEJA MUSA

blonde 25cl / 50cl	5€/9€
APA 25cl / 50cl	5€/9€

UMMI KOMBUCHA C/ ÁLCOOL

limão e gengibre 25cl / 50cl	5€/9€
baga de hibiscus 33cl	7.5€

ZIDRA - SIDRA ARTESANAL DE ROMÃ

zidra romã 25cl / 50cl	5€/9€
------------------------	-------

*Taxa de serviço (indicada) de 10% acrescida na fatura

*Caso tenha alguma restrição alimentar ou alergias por favor informe-nos

*IVA incluído à taxa legal em vigor

reia

soft drinks

WHY NOT SODA

pêssego e gengibre 5€

limão e erva-mate 5€

framboesa 5€

FEVER TREE

indian tonic 4€

ginger beer / ale 4€

MAIKOMBUCHA

hibiscus and gengibre 5€

ananás 5€

turmeric 5€

sumos naturais

laranja 5€

limonada 4€

limonada de morango e hortelã 5€

água

sem gás 3.5€

com gás 3.5€

reia

café

expresso	2€
duplo expresso	3.5€
americano / abatanado	2.5€
macchiato / pingado	2.5€
cortado	3€
flat white	4€
cappucino	3.5€
latte / galão	4€
matcha latte	5.5€
tchai latte	5€
expresso tonic	5€

*temos opção de leite sem lactose, de aveia ou de amêndoa . Acresce-se 0.80€ ao valor

chá

sencha sakura (flôr de cerejeira do japão)	4.5€
hortelã	3.5€
branco mel (chá branco, gengibre, mel, maçã e pólen)	4.5€
camomila	3.5€
rooibos (sem teína)	4.5€
herbal (digestivo)	3.5€
preto	3.5€

chá frio

sencha sakura	4.5€
rooibos coco (sem teína)	4.5€
hortelã	3.5€
casca de café (com limão e açúcar)	3.5€
híscos (com limão e açúcar)	3.5€

vinhos a copo	12 cl
brancos	
LOCAL	
vinhos verdes - cortinha velha – alvarinho '21	7€
dão - textura wines – pretexto '22	9€
lisboa/setúbal - herdade do cebolal 21	11€
alentejo - cabeças do reguengo – equinocio '21	11€
açores – adega do vulcão - ameixambar '21	13€
PELO MUNDO	
bourgogne aligote - françois de nicolay '20	11€
pouilly fume - dom. de bouchot - terres blanches '20	16€
rosés	
LOCAL	
dão - textura wines – pretexto '22	9€
PELO MUNDO	
côtes de provence rosé - château mentone '21	11€
tintos	
LOCAL	
dão – prunus '21	8€
douro - quinta da costa do pinhão gradual '20	8€
alentejo – cabeças do reguengo - respiro-te '20	9€
PELO MUNDO	
morgon - domaine de vernus '15	15€
bourgogne - domaine gérard julien - pinot noir '21	15€
espumantes a copo	
ESPUMANTE LOCAL	
luís pato – bairrada – vinha pan – blc de noirs '18	11€
CHAMPAGNE	
pierre brocard tradition NV - vallée de la marne	17€
FINE AGED KOMBUCHA	
ama brewery - bi lemongrass (NO-LOW -2% alcohol)	11€

carta de vinhos

75cl/150cl

espumantes

fine aged kombucha - ama brewery – HIRU – malawi green peony	74€
fine aged kombucha - ama brewery – BAT– sencha shizuoka japan	73€
crémant d'alsace – domaine zusslin – sans soufre brut nature	75€
champagne pierre brocard – tradition NV	99€

brancos locais

alentejo – cabeças do reguengo - equinocio '21	53€
douro – luis seabra - xisto ilimitado '21	47€
bairrada – luis pato – vinha formal '21	64€
dão – antonio madeira – vinhas velhas '20	75€
dão – darei – lagar de darei '21	32€
lisboa – vale da capucha – arinto '18	75€
açores – adega do vulcão - pé do monte '21	118€

rosés

côtes de provence rosé - château mentone '21	49€/103€
--	----------

tintos locais

alentejo – cabeças do reguengo - solsticio '21	44€
douro – luis seabra – xisto ilimitado '19	48€
bairrada – luis pato – vinha velhas '19	65€
dão – antonio madeira – vinhas velhas '19	75€

para amantes do vinho

75cl

espumantes

champagne tarlant – assemblage - brut zéro	145€
champagne pascal doquet – anthocyane rosé - 1er cru	125€
champagne marie courtin - résonance '15	147€
champagne suenen – C+C grand cru '13	167€

brancos do mundo

château de béru – chablis – terroirs de béru 2020 - france	86€
maison guillot broux – pouilly fuissé repostère 2020 - france	119€
domaine zusslin – riesling clos liebenberg 2016 - france	105€
domaine marcel deiss – alsace grand cru mambourg 2020 - france	205€
domaine comtes lafon - meursault goutte d'or, 2017 - france	480€

tintos do mundo

domaine michel lafarge – bourgogne – cuvée exception '19	74€
domaine chandon de briailles – 1er cru lavières '18	148€
maxime cheurlin-noëllat - clos vougeot grand cru '19	850€
domaine robert groffier - bonnes mares grand cru '15	1450€
bordeaux - château la fleur-petrus '16	580€