

reia

couvert

Pães de fermentação natural, manteiga de laranja com cogumelos e azeite com harissa e zaatar 10

da cozinha para partilhar

Baba ganoush de beringelas assadas no forno a lenha, pistáchios, hortelã e malagueta. 18

Requeijão de ovelha fumado, mel de rosmaninho, zaatar 11

Tártaro de atum com gema curada e batatas fritas fumadas 21

Salada de kale, abóbora, queijo de caju maturado, vinagrete de mel de cana, mostarda e cogumelos 21

Batatas fritas fumadas com paprika 8

especiais casa reia

Courgette, feijão branco, granola de especiarias e pickles de jalapeño 21

Sashimi de lírio (da Ilha da Madeira), vinagrete de algas e pesto de ervas 31

Arroz do mar assado no forno a lenha 27

do nosso forno josper:

PEIXES / MARISCOS

Polvo grelhado com molho aioli e ajillo cozido em dashi 21

Robalo escalado - acompanha salada 74

Peixe do dia 1kg -1.2kg (consulte-nos) 85

Gambas e aioli 23

CARNE

Corte do dia (consulte-nos). Acompanha batata frita ou salada 45

T-Bone Dry-Aged 25 dias (aprox. 750-800g) grelhado no Josper finalizado com demi-glace - servido com salada 82

VEGETAIS

Batata doce assada no forno a lenha 8

Vegetais do dia na brasa finalizados com salsa de tomate queimado 16

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 11

Torta de requeijão com coulis de frutos vermelhos 10

Bananas assadas na brasa, com merengue e canela 7

reia

cocktails de assinatura

Ginger Paloma (tequila de agave pura, xarope de gengibre, toranja, lima e soda)	13
Gin e Ginjinha (gin, ginjinha e limão)	13
Lillet Spritz (Lillet Blanc, espumante, soda e frutas frescas)	13
Rosemary Bee's Knees (gin, limão, laranja e mel infundado em rosmaninho)	13

classic cocktails

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, Lillet Blanc, Dry Curaçao, gin, berries 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 soda)	8
Apple & Ginger Mojito (sumo de maçã, xarope de gengibre, lima, hortelã e soda)	8

reia

à pressão / garrafa

CERVEJA MUSA	
Blonde 25cl / 50cl	4 / 8
APA 25cl / 50cl	4.5/ 9

UMMI KOMBUCHA C/ ÁLCOOL	
Limão e gengibre 25cl / 50cl	5 / 10
Baga de hibiscus	6.5

SIDRADA ARTISAN PORTUGUESE CIDER	
Três maçãs 25cl / 50cl (sidra semi-seca)	5 / 10

soft drinks

WHY NOT SODA	
Cola	5
Pêssego e gengibre	5
Limão e erva-mate	5
Framboesa	5

FEVER TREE	
Indian Tonic	4
Ginger beer / ale	4

MAI KOMBUCHA	
Hibiscus e gengibre	5
Ananás	5

sumos naturais

laranja	5
limonada	4

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

carta de vinhos

espumante & champagne

Baga - Dinamite Rosé, Portugal Boutique Winery, '20 - Bairrada	9.5 / 45
Bical, Baga e Cercial - Vadio Solera NV	60
Baga - Dinamite White, Portugal Boutique Winery, 20' - Bairrada	45
Champagne, Brut, Pierre Brocard Tradition NV	92
Champagne, Brut, Perrier Jouet Grand Brut, NV, 1.5	290

branco

Arinto, Cercial - Comenda De Ansemil, '19 - Lafões	6 / 30
Alvarinho, - Só Vinha - '22 - Vinho Verde	30
Bical, Cercial - Vadio - '21 - Bairrada	42
Blend - Xisto Ilimitado, Luis Seabra, '21 - Douro	38
Blend native varieties - Guyot Funky Orange, Portugal Boutique Winery - Douro Arinto	48
Chardonnay - Domaine Comtes Lafon Meursault Goutte D'or, '17 - Burgundy	640

rosé

Syrah blend - Château Mentone La Bonne Etoile, '21 - Côtes de Provence	8.5 / 43 / 100
Grenache, Syrah - Château Lauzade '21 - Côtes de Provence	10 / 50

tinto

Red blend native grapes - Ginga Pormenor, '20 (1L) - Portugal	5.5 / 34
Blend - Pretexto, Palhete, '20 - Dão	35
La Tour-Penet Mâcon Péronne '21 - Rouge	7/36
Red Blend - Xisto Ilimitado, Luis Seabra, '21 - Douro	9 / 45
Jaen, Alfocheiro, blend - Vidente, '18 - Dão	38
Old field blend - Xisto Amarelo, Quinta da Carolina, '19 - Douro	100
Pinot Noir - Maxime Cheurlin-Noëllat Clos Vougeot Grand Cru, '19 - Bourgogne	850
Pinot Noir - Domaine Robert Groffier, Bonnes Mares Grand Cru, '15 - Bourgogne	1450
Alicante Bouschet, blend - Preta Cuvée David Booth, '18 - Alentejo	155
Petit Ver, Merlot, Cab Franc - Château La Fleur-Petrus, '16 - Bordeaux	580

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

