



VERRIDE SUNRISE
TERRACE

MENU ROOFTOP

Das 12:00 às 00:00 | From 12:00 pm to 0:00 am



COCKTAILS DE AUTOR

SIGNATURE COCKTAILS

Bica

17€

Adega Velha, Barbeito, Agave, Bitter de Laranja, Solução de Café & Baunilha | Brandy, Madeira Wine, Agave Syrup, Orange Bitter, Coffee & Vanilla Solution

Salavisa

17€

Plantation Dark, Milk Punch, Cidra de Maçã | Plantation Dark, Milk Punch, Apple Cider

Tejo

17€

Bourbon, Xarope de Milho, Sumo de Limão, Marmelada & Fernet Branca | Bourbon, Corn Syrup, Lemon Juice, Quince Jam & Fernet Branca

Queen

17€

Gin Adamus, Cordial de Ruibarbo, Bitter de Laranja & Espumante | Adamus Gin, Rhubarb Cordial, Orange Bitter & Sparkling Wine

Bairro Alto

17€

Mezcal, Aperol, Sumo de Lima & Puré de Ananás | Mezcal, Aperol, Lime Juice & Pineapple Puree

Rua Rosa

17€

Medronho, Shrub de Uva, June Pêra, Água Tônica & Peychaud's Bitter | Medronho, Grape Shrub, June Pear, Tonic Water & Peychaud's Bitter



COCKTAILS

COCKTAILS

Mocktails

Adamastor

14€

Seedlip Spice, Cordial de Ruibarbo & Cerveja sem Álcool | Seedlip Spice, Rhubarb Cordial & Alcohol Free Beer

Santa Catarina

14€

Seedlip Spice, Agave, Sumo de Maçã & Sumo de Arando | Seedlip Spice, Agave Syrup, Apple Juice & Cranberry Juice

Infanta

14€

Seedlip Garden, Martini Vibrante, Sumo de Lima & Xarope Orgeat | Seedlip Garden, Martini Vibrante, Lime Juice & Orgeat Syrup

Cocktails Clássicos

Classic Cocktails

Old Fashioned

15€

Negroni

15€

SideCar

16€

Cosmopolitan

14€

Espresso Martini & Caramelo Salgado

15€



COCKTAILS EM GARRAFA

BOTTLED COCKTAILS

Negroni

Negroni Superior

16€

Rye, Campari, Blend Vermouth, Luxardo, Peychaud's Bitter

Negroni Robusto

16€

Pisco, Campari, Vermouth Rosso, Ancho Reyes

Negroni Branco

16€

Grappa, Suze, Blend Vermouth, Bitter de Toranja | Grapefruit Bitter

Negroni Cana

16€

Kraken Spice Rum, Campari, Grand Marnier & St. Germain



COCKTAILS EM GARRAFA

BOTTLED COCKTAILS

Old Fashioned

Rum Old Fashioned

16€

Blend de Rum, Açúcar & Bitter | Rum Blend, Sugar & Bitter

Agave Old Fashioned

16€

Blend de Tequila e Mezcal, Savoia & Bitter | Tequila & Mezcal Blend, Savoia & Bitter

Malt Old Fashioned

16€

Blend Whiskey, Bitter & Açúcar | Whiskey Blend, Bitter & Sugar

French Quarter

16€

Bourbon, Calvados, Cognac & Bitter



SPRITZ

SPRITZ

Escolhe o teu Spritz

Choose your Spritz

<i>Aperol</i>	15€
<i>Hugo</i>	15€
<i>Per se</i>	15€
<i>Limoncello</i>	15€



VINHOS

WINES

Copo | Garrafa

Espumante Sparkling Wine

Vadio Perpetuum Solera

19€ | 90€

Baga, Cercial e Bical | Bairrada, Portugal

Delamotte, Brut

30€ | 125€

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier | Champagne, França

Branco White Wine

Memórias de Santar 2023

12€ | 48€

Encruzado | Dão, Portugal

Herdade da Amada 2023

16€ | 65€

Fernão Pires, Roupeiro e Verdelho | Alentejo, Portugal

Maçanita, Os Canivéis 2023

80€

Field Blend | Douro, Portugal



VINHOS

WINES

Copo | Garrafa

Rosé

Rosé Wine

Memórias de Santar 2024

12€ | 35€

Merlot e Touriga Nacional | Dão, Portugal

Virgo 2024

16€ | 52€

Touriga Nacional | Alentejo, Portugal

Tinto

Red Wine

Deixa o Resto | Castelão 2021

18€ | 75€

Castelão | Alentejo, Portugal

Memórias de Santar 2023

12€ | 48€

Touriga Nacional e Alfrocheiro | Dão, Portugal

Quinta de Arcossó, Grande Reserva 2020

80€

Touriga Franca e Tinta Roriz | Trás-os-Montes, Portugal



SUMOS & REFRIGERANTES

JUICES & SOFT DRINKS

Sumos Naturais

Fresh Juices

<i>Limonada Lemonade</i>	8€
<i>Ice-Tea Caseiro Homemade Iced Tea</i>	7€
<i>Sumo de Laranja Orange Juice</i>	8€

Refrigerantes

Soft Drinks

<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</i>	6€
<i>Fever Tree Toranja Grapefruit</i>	6€
<i>Fever Tree Ginger Ale</i>	6€
<i>Sprite</i>	6€
<i>Fever-Tree Soda</i>	6€
<i>Fever-Tree Ginger Beer</i>	6€



ÁGUA & CERVEJA

WATER & BEER

Água Water

<i>Vitalis 75cl, Sem Gás Still Water</i>	5.5€
<i>Pedras 75cl, Com Gás Sparkling Water</i>	5.5€

Cerveja Beer

<i>Carlsberg</i>	6€
<i>Super Bock</i>	6€
<i>Super Bock Preta Stout</i>	6€
<i>Super Bock Sem Álcool Alcohol Free</i>	6€

Cerveja Artesanal Craft Beer

<i>Weekend — Hazy IPA 33cl</i>	10€
<i>Prata — Pilsner 33cl</i>	8€



APERITIVOS & LICORES

APERITIFS & LIQUORS

5cl

Aperitivos

Aperitifs

<i>Vermute La Quintinye Extra Dry</i>	14€
<i>Vermute La Quintinye Blanc</i>	14€
<i>Vermute La Quintinye Rouge</i>	14€
<i>Carpano Antica Formula</i>	17€

Licores

Liquors

<i>Amaretto</i>	12€
<i>Campari</i>	10€
<i>Cointreau</i>	13€
<i>Pernod Ricard</i>	12€
<i>Ginja</i>	10€
<i>Macieira Cream</i>	10€
<i>St. Germain</i>	12€
<i>Amarguinha</i>	8€
<i>Limoncello Pallini</i>	10€



ESPIRITUOSOS

SPIRITS

4cl

Vodka

<i>Grey Goose</i>	17€
<i>Grey Goose Altius</i>	30€
<i>Belvedere Smogory Forest</i>	21€
<i>Beluga Gold Line</i>	30€
<i>Tito's</i>	14€

Tequila / Mezcal / Pisco

<i>Clase Azul</i>	30€
<i>Volcan Blanco</i>	18€
<i>Volcan Reposado</i>	21€
<i>Don Julio 1942</i>	37€
<i>Mezcal Illegal Jovem</i>	15€
<i>Pisco Demonio de los Andes</i>	16€



ESPIRITUOSOS

SPIRITS

4cl

Rum

<i>Plantation Sealand</i>	15€
<i>Diplomático Reserva Exclusiva</i>	15€
<i>Zacapa XO</i>	26€
<i>Plantation Fiji 2009</i>	15€
<i>Plantation XO 20 Anos</i>	18€

Gin

Monkey 47 22€

Limão / Lemon – Alemanha

Tanqueray 10 16€

Laranja, Lima / Orange, Lime – Inglaterra

Botanist Islay Dry 15€

Pepino / Cucumber – Inglaterra

Hendrick's 15€

Pepino / Cucumber – Inglaterra



Adamus

20€

WHISKY

WHISKY

4cl

Whisky – Escocês

Scotch

<i>Aberfeldy 21 Anos</i>	40€
<i>James Martin 32 Anos</i>	55€
<i>The Macallan Double Cask 12 Anos</i>	25€
<i>Dalmore 21 Anos</i>	100€
<i>Lagavulin 16 Anos</i>	27€

Whisky – Irlandês

Irish

<i>Redbreast Single Pot 12 Anos</i>	25€
<i>Bushmills 10 Single</i>	14€
<i>Sexton</i>	13€



WHISKY

WHISKY

4cl

Whisky – Americano

American

<i>Michter's Rye</i>	20€
<i>Michter's Small Batch Bourbon</i>	20€
<i>Woodford Reserve Double Oaked</i>	20€
<i>Blantons Gold Edition</i>	40€
<i>Maker's Mark</i>	17€

Whisky – Japonês

Japanese

<i>Nikka Taketsuru Pure Malt</i>	21€
<i>Suntory Yamazaki Single Malt 12 Anos</i>	55€



AGUARDENTE & COGNAC

BRANDY & COGNAC

4cl

Aguardente

Brandy

<i>Adega Velha XO 12 Anos</i>	16€
<i>LOURIANA XO</i>	25€
<i>Palácio da Brejeira Alvarinho</i>	35€

Cana

Sugar Cane

<i>Cachaça Yaguara Orgânica</i>	14€
---------------------------------	-----

Cognac

<i>Louis XIII</i>	90€
	170€
<i>Hennessy V.S.</i>	336€
<i>Hennessy X.O.</i>	45€



CAFETARIA

COFFEE & TEA

Cafetaria

Coffee

<i>Café Duplo Double Coffee</i>	6€
<i>Café com Leite Coffee with Milk</i>	5,5€
<i>Cappuccino</i>	5€
<i>Expresso Espresso</i>	4€
<i>Latte</i>	6€

Chá

Tea

<i>Seleção de Chás — Companhia Portuguesa do Chá Selection of Teas</i>	5€
--	----



PARA PICAR

SMALL BITES

Camarinhas Crocantes, Guacamole

6€

Crispy Shrimp & Guacamole



Camarão da Costa, Lima e Ovas de Truta Fumadas

9€

Algarvian Pink Shrimp, Lime & Smoked Trout Roe



Pele de Batata Crocante, Molho Tártaro

5€

Crispy Potato Skin, Tartar Sauce



Broa de Milho, Azeitonas e Azeite de Trás-os-Montes

4€

Homemade Cornbread, Seasoned Olives & Olive Oil



PARA PARTILHAR

TO SHARE

Caviar Oscietra 50g, Blinis e Crème Fraîche 200€

Oscietra Caviar 50g, Blinis & Crème Fraîche



Ostras (4 Uni), Maracujá, Malagueta Fresca 20€

Oysters (4 Uni), Passionfruit, Fresh Chilli Peppers



Tártaro de Lombo de Vitela Maturado, Caviar, Gema, Tostas Pão de Leite Artesanal e Trufa 22€

Aged Veal Loin Tartar, Caviar, Egg Yolk, Artisan Milk Bread & Truffle



A Nossa Selecção de Queijos Nacionais, Compota, Tostas e Gressinos 20€

Our Selections of Portuguese Cheese, Compote, Toasted Bread & Grissinis



Selecção de Enchidos de Porco Preto, Tostas e Manteiga de Alecrim 20€

Selection of Black Pork Charcuterie, Rosemary Butter Toasted Bread



PARA PARTILHAR

TO SHARE

Seleção de Peixes Fumados Artesanalmente, Tostas em Manteiga de Algas 20€

Selection of Artisan Smoked Fish, Seaweed Butter Toasted Bread



Croquetes de Rabo de Boi e Alcaparras (4 Uni) 10€

Oxtail Croquettes and Capers



Carabineiro na Chapa, Coentros, Alho e Citrinos 45€

Grilled Scarlett Prawn, Coriander, Garlic and Citrus



Bivalves do Mercado de Setúbal à Bulhão Pato, Tostas de Alho 28€

Bivalves From Setúbal Market Cooked "Bulhão Pato" Style & Garlic Toasted Bread



SALADAS

SALADS

Tomate Umami, Espuma de Burrata, Pinhão e Anchovas

18€

Umami Tomato, Burrata Foam, Pine Nuts & Anchovies



Gamba do Algarve, Alface Romana, Croutons de Alho, Bacon Crocante, Molho Caesar

18€

Algarvian Pink Shrimp, Lettuce, Garlic Croutons, Crispy Bacon & Caesar Sauce



Lâminas de Presunto de Pato Artesanal, Frutos da Estação, Alface Bio, Requeijão, Frutos Secos

18€

Artisan Duck Prosciutto Slices, Fruit from the Season, Lettuce, Cream Cheese, Nuts



SANDUÍCHES

SANDWICHES

Sanduíche Club Com Batatas Chips Artesanais

21€

Club Sandwich with Artisan Potato Chips



Hamburger Artesanal, Pão Brioche, Portobello, Tomate Coração de Boi, Rúcula, Cheddar e Chips

24€

Artisan Hamburguer, Brioche Bread, Portobello Mushrooms, Oxheart Tomato, Arugula, Cheddar Cheese & Chips



Prego de Atum, Bolo de Caco, Cebolada de Algas, Folha de Arroz, Molho Teriyaki

25€

Tuna Steak Sandwich, "Caco" Bread, Caramelized Onions with Seaweeds, Rice Leaf & Teriyaki Sauce



QUENTES

HOT DISHES

Massa Fresca com Açafrão, Lavagante Azul, Lima Kaffir 48€

Fresh Pasta with Saffron, Blue Lobster & Kaffir Lime



Arroz de Peixe e Cebolinho 28€

Fish Stew Rice & Spring Onion



Polvo, Couve-Flor Assada, Brocolini, Molho de Pimenta Avinagrado 25€

Octopus, Cauliflower, Brocolini, Pickled Pepper Sauce



Escalope de Foie-gras, Cenoura e Cacau 22€

Foie-gras, Carrot & Cocoa



Lombo de Vitela Maturada, Batata Palito Artesanal, Jus de Alho 28€

Aged Veal Loin, Homemade French Fries, Garlic Jus



Cogumelos do Mercado ao Alho, Molho de Queijo e Trufa 21€

Sautéed Garlic Mushrooms, Cheese Sauce and Seasonal Truffle



S O B R E M E S A S

D E S S E R T S

Mousse Chocolate, Avelã e Frutos Vermelhos 8€

Chocolate Mousse, Hazelnut & Red Berries



Pudim Abade Priscos, Citrinos 8€

"Abade Priscos" Flan & Citrus



Parfait de Pinhão, Maçã Assada e Baunilha 9€

Pine Nuts Parfait, Roasted Apple & Vanilla



Fruta Laminada 7€

Sliced Fruit

Seleção de Sorvetes (Maracujá, Framboesa, Laranja, Manga, Yuzu) 4€

Selection of Sorbets (Passion Fruit, Raspberry, Orange, Mango, Yuzu)

Seleção de Gelados (Baunilha, Mel e Alecrim, Topinambur Fumado, Maçã Assada, Chocolate) 4€

Selection of Ice Creams (Vanilla, Honey & Rosemary, Smoked Topinambur, Roasted Apple, Chocolate)



GLOSSÁRIO DE ALERGÉNIOS

ALLERGENS GLOSSARY



Contém Tremoço

Contain Lupin



Contém Soja

Contain Soybean



Contém Sésamo

Contain Sesame



Contém Ovo

Contain Egg



Contém Moluscos

Contain Molluscs



Contém Crustáceos

Contain Crustaceans



Contém Frutos de Casca Rija

Contain Nuts



Contém Aipo

Contain Celery



Contém Sulfitos

Contain Sulphites



Contém Peixe

Contain Fish



Contém Mostarda

Contain Mustard



Contém Lactose

Contain Lactose



Contém Glúten

Contain Gluten



Contém Amendoim

Contain Peanut



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado | Preços com IVA incluído à taxa legal em vigor |
Disponos de livro de reclamações

Any course, food product or drink, including couvert, cannot be charged if not asked by the client or unused by the same | All taxes included at legal rates | We have complaints book