

# MAROTO

<p><b>COCKTAILS</b></p> <p><b>Gin &amp; Maça Verde</b> 13€ Gin Tanqueray, sumo de maçã verde, sumo de lima, xarope de açúcar, clara de ovo e manjeriço.</p> <p><b>White Negroni</b> 15€ Tanqueray, La Quintinye Vermouth Blanc e Italicus Rosolio di Bergamotto.</p> <p><b>Vodka Morango &amp; Pepino</b> 14€ Stolichnaya, Italicus Rosolio di Bergamotto, solução cítrica, pepino, rich syrup e Água Castelo.</p> <p><b>Tequila, Toranja &amp; Alfazema</b> 15€ El Espolón Blanco, Cointreau, sumo de toranja, xarope de alicrim, sumo de lima e Água Castelo.</p> <p><b>Rum &amp; Pêra Rocha</b> 13€ El Dorado 8Y, puré de pêra rocha, sumo de lima e tomilho.</p> <p><b>Pisco &amp; Alfazema</b> 14€ Pisco, St Germain Elderflower Liqueur, xarope de alfazema, sumo de laranja e clara de ovo.</p> <p><b>Sangria de Espumante</b> 45€ Espumante, Cointreau, morango, pepino, sumo de lima, sumo de laranja e rich syrup.</p>	<p><b>COUVERT</b></p> <p>Pão massa mãe, azeite e manteiga composta da semana <sup>G L</sup></p>	<p>4 € por pessoa</p>
	<p><b>RAW BAR</b></p> <p>Ostras <sup>M</sup></p> <p>Gamba da costa <sup>(200 gr.) M</sup></p> <p>Queijo de azeitão DOP <sup>G,L</sup></p> <p>Presunto <sup>(60 gr.)</sup></p>	<p>4 € un.</p> <p>22€</p> <p>11€</p> <p>12€</p>
<p><b>SUMOS FRESCOS</b></p> <p>Laranja · Cenoura · Lima · Gengibre 7 €</p> <p>Melancia · Lima · Hortelã 7 €</p> <p>Ananás dos Açores · Maça · Hortelã 7 €</p> <p>Morangos · Maça · Manjeriço 7 €</p> <p>Maça Verde · Pepino · Aipo · Lima · Hortelã 7 €</p>	<p><b>PRATOS PARA PARTILHAR</b></p> <p>Peixinhos da horta com caldo da guia <sup>VG L G</sup></p> <p>Couve grelhada, pinhão e panko com ras-el-ahnout <sup>VG G FS</sup></p> <p>Couve-flor, jus de frango e noisette <sup>L S</sup></p> <p>Tomate, morango, pickle de melancia grelhada e peixe do dia <sup>S</sup></p> <p>Beterraba baby, laranja, feta e labneh de soja <sup>L V O S</sup></p> <p>Espargos grelhados, miso e alho confitado <sup>O L V</sup></p> <p>Ervilha, coentrada, chouriço e ovo <sup>O S</sup></p> <p>Lírio, aguachile e piso de cebolete queimado</p> <p>Berbigão, caldo de cozido e massa mãe <sup>M G C</sup></p> <p>Garoupa grelhada, escabeche e bimis <sup>S</sup></p> <p>Melo, Barriga de porco crocante e ricota <sup>L G FS S</sup></p> <p>Milho, lombo maturado e manteiga crocante <sup>L C S</sup></p> <p>Rib-eye <sup>(450 gr.)</sup>, emulsão de noisette e trufa, avelã <sup>(2 pax) O FS L</sup></p> <p>Arroz de lingueirão com lagosta noisette <sup>(2 pax) M L S</sup></p>	<p>12€</p> <p>14€</p> <p>14€</p> <p>15€</p> <p>17€</p> <p>13€</p> <p>15€</p> <p>20€</p> <p>18€</p> <p>32€</p> <p>22€</p> <p>25€</p> <p>55 €</p> <p>52 €</p>
	<p><b>SOBREMESAS</b></p> <p>Melo, hortelã, iogurte e gengibre <sup>L O</sup></p> <p>Sticky rice com ananás dos açores grelhado e lima <sup>L O</sup></p> <p>Creme brûlée de alfazema com pera bebada <sup>G L O</sup></p> <p>Mousse de chocolate, pinhão, azeite e flor de sal <sup>L O FS</sup></p>	<p>8€</p> <p>9€</p> <p>8€</p> <p>8€</p>

Se tem alergias ou intolerâncias a alimentos ou bebidas, avise o nosso Staff antes de fazer o seu pedido. V - Vegetariano | VG - Vegan  
G - Glúten | FS - Frutos Secos | M - Marisco | L - Laticínios | O - Ovos | 🌶 - Picante | C - Coentros | S - Sementes

Todos os preços em Euros. Iva incluído.

# MAROTO

---

		COPO	GARRAFA
<b>BRANCO</b>			
João Portugal Ramos Alvarinho 2024	<i>Vinhos Verdes</i>		39 €
Caveira Semillon 2022	<i>Setúbal</i>	9 €	35 €
Vicentino, Sauvignon Blanc	<i>Alentejo</i>	10 €	43 €
Ameixâmbar 2022, Arinto dos Açores	<i>Açores</i>		79 €
Fita Preta O Ancestral 2024, Roupeiro, Rabo de Ovelha, Arinto	<i>Alentejo</i>		48 €
Quinta dos Carvalhais Colheita, Eruzado, Gouveio	<i>Dão</i>		33 €
Xisto limitado, Rabigato, Gouveio	<i>Douro</i>	12 €	52 €
Desviso, Encruzado	<i>Lisboa</i>		51 €
Respiro Altitude, 2022 Arinto, Fernão Pires	<i>Alentejo</i>		61 €
<b>ROSAS &amp; LARANJAS</b>			
Frederica Rosé, 2022	<i>Setúbal</i>		57 €
Pom-Pom, 2023	<i>Alentejo</i>	9 €	39 €
A Laranja Mecânica NV	<i>Alentejo</i>		62 €
<b>TINTO</b>			
Vinha do Jeremias, 2021	<i>Bairrada</i>		72 €
Alfaiate Colheita, 2024	<i>Setúbal</i>	12 €	59 €
Vicentino Colheita, 2020	<i>Alentejo</i>		32 €
Morgado do Quintão 2023, Clarete, Negra Mole	<i>Algarve</i>		55 €
Isabella Proibida 2018	<i>Açores</i>		60 €
Casa de Sabicos DOC 2021, Aragonez, Trincadeira	<i>Alentejo</i>	9 €	38 €
Comboio Do Vesúvio Tinto 2021	<i>Douro</i>		48 €
Clandestino Cuvée 2021, Encruzado, Touriga Nacional	<i>Dão</i>	10 €	41 €
<b>BOLHAS</b>			
Luís Pato, Blanc de Blancs	<i>Bairrada</i>	8 €	32 €
Cortinha Velha, Alvarinho	<i>Vinhos Verdes</i>		59 €
Javali Pet Nat, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca	<i>Douro</i>	9 €	38 €
Piper Heidsieck Vintage 2014, Pinot Noir, Chardonnay	<i>Champagne</i>		159 €
Cuvée 3A, Grand Cru - Extra Brut	<i>Champagne</i>		215 €
<b>FORTIFICADOS</b>			
Moscatel Roxo Bacalhôa Superior 10 yrs, 2007	<i>Setúbal</i>	6 €	61 €
Horácio Simões Castelão, 2015	<i>Setúbal</i>	8 €	65 €
Vinho do Porto Sandeman Tawny 20 yrs	<i>Douro</i>	11 €	105 €
Vinho do Porto Sandeman Tawny 30 yrs	<i>Douro</i>	19 €	190 €
Vinho do Porto Sandeman LBV	<i>Douro</i>	6 €	60 €