

SINCE 2020

# CASA DOS PECADOS

BAR & RESTAURANT

# COCKTAILS



## Pecado Original | Péché Original | Original Sin 9€

Vodka, sumo de maçã, puré de frutos exóticos, sumo de lima e clara de ovo.

Vodka, jus de pomme, purée de fruits exotiques, jus de citron vert et blanc d'oeuf.

Vodka, apple juice, exotic fruits puree, lime juice and egg white.

## Moscow Mule

8€

Vodka, sumo de lima, açúcar e ginger beer.  
Vodka, jus de citron vert, sucre et bière de gingembre.  
Vodka, lime juice, sugar and ginger beer.

## Mojito

8€

Rum, lima, açúcar, hortelã e água com gás.  
Rhum, citron vert, sucre, menthe et eau gazeuse.  
Rum, lime, sugar, mint and sparkling water.

## Caipirinha

8€

Cachaça, lima e açúcar.  
Cachaça, citron vert et sucre.  
Cachaça, lime and sugar.

## Espresso Martini

10€

Vodka, licor de café, açúcar e café.  
Vodka, liqueur de café, sucre et café.  
Vodka, coffee liqueur sugar and coffee.

## Negroni

10€

Campari, martini rosso e gin.  
Campari, martini rosso et gin.  
Campari, martini rosso and gin.

## Pinacolada

10€

Havana 3 anos, Malibu, leite de coco, sumo de Abacaxi, sumo de limão e xarope de açúcar.  
Havana 3 ans, Malibu, lait de coco, jus d'ananas, jus de citron et sirop de sucre.  
Havana 3 years, Malibu, coconut milk,pineapple juice, lemon juice and sugar syrup.

## Whisketto Sour

9€

Bourbon, amarguinha, clara de ovo, sumo de limão e açúcar.  
Bourbon, liqueur d'amande portugaise amarguinha, blanc d'oeuf,

jus de citron et sucre.

Bourbon, amarguinha portuguese almond liqueur, egg white, lemon juice and sugar.

## Old Fashioned

10€

Bourbon, açúcar e angostura bitters.  
Bourbon, sucre et angostura bitters.  
Bourbon, sugar and angostura bitters.

## Gin Basil Smash

10€

Gin Tanqueray, sumo de limão, açúcar e manjericão.  
Gin Tanqueray, jus de citron, sucre et basilic.  
Tanqueray gin, lemon juice, sugar and basil.

## Pisco Sour

10€

Pisco, clara de ovo, sumo de limão e açúcar.  
Pisco, blanc d'oeuf, jus de citron et sucre.  
Pisco, egg white, lemon juice and sugar.

## Margarita

8€

Tequila, sumo de limão e triple sec.  
Tequila, jus de citron et triple sec.  
Tequila, lemon juice and triple sec.

## Long Island Ice Tea

10€

Vodka, rum, tequila, triple sec, gin, sumo de limão, açúcar e coca-cola.  
Vodka, rhum, tequila, triple sec, gin, jus de citron, sucre et coca-cola.  
Vodka, rum, tequila, triple sec, gin, lemon juice, sugar and coca-cola.

# MOCKTAILS

SEM ALCOOL | SANS ALCOOL | ALCOHOL FREE

## Virgin Mojito

5€

Lima, açúcar, hortelã e água com gás.  
Citron vert, sucre, menthe et eau gazeuse.  
Lime, sugar, mint and sparkling water.

## Lisbon Sunset

5€

Sumo de laranja, puré de frutos exóticos, sumo de limão e groselha.

Jus d'orange, purée de fruits exotiques, jus de citron et groseille.  
Orange juice, exotic fruits puree, lemon juice and red currant.

## Sin Álcool

6€

Sumo de toranja, alecrim, sumo de limão, xarope de açúcar e chá de hibiscus.  
Jus de pamplemousse, romarin, jus de citron, sirop de sucre et thé d'hibiscus.  
Grapefruit juice, rosemary, lemon juice, sugar syrup and hibiscus tea.

SINCE 2020

CASA DOS  PECADOS  
BAR & RESTAURANT

# PETISCOS

## ENTREES | STARTERS



### Presunto de Pata Negra

Jambon de porc noir de la région d'Alentejo.  
Alentejo Pata Negra cured ham.

15€

### Queijo de Azeitão DOP

Fromage de Azeitão au lait de brebis.  
Sheep milk cheese from Azeitão.

6€

### Croquetes de Rabo de Boi

Rabo de boi em vinho tinto à Casa dos Pecados.  
Queue de bœuf marinée au vin rouge fait maison.  
Fritters of oxtail stewed in red wine.

5€

### Amêijoas à Bulhão Pato

Amêijoas do Algarve salteada com vinho branco e coentros.  
Palourdes d'Algarve, sauce au vin blanc et coriandre.  
Algarve Clams in white wine with cilantro.

13€

### Croquetes de Alheira

Croquetes caseiros com alheira de Mirandela.  
Beignets maison de saucisse de Mirandela.  
Homemade fritters with Mirandela sausage.

5€

### Ovos Rotos

Ovos sobre batata frita trufados com presunto.  
Oeufs au plat sur frites maison, huile d'olive truffée et jambon de pays.  
Eggs on truffled fried potatoes with cured ham.

7€

### Bacalhau à Brás

Bacalhau em cama de batata com ovos aromatizado com salsa servido em pão torrado.  
Effiloché de morue avec pommes de terre, oeuf et persil,  
servi sur son toast.  
Salt codfish with potatoes, eggs and parsley served on  
toasted bread.

8€

### Pica Pau

Vazia salteada em azeite e alho.  
Émincé de bœuf sauté à l'huile d'olive et à l'ail.  
Sauteed beef chunks in olive oil and garlic.

8€

### Camarão ao Alho

Camarão flamejado com alho confitado.  
Crevettes flambées au confit d'ail.  
Garlic prawns.

12€

### Salada de Polvo

Salada fresca com polvo da nossa costa.  
Salade fraîche au poulpe de notre côte.  
Fresh salad with octopus from our coast.

8€

### Ceviche de Corvina

O nosso ceviche com peixe do Algarve.  
Ceviche de maigre façon Casa dos Pecados.  
Croacker ceviche our way.

8€

### Choco Frito

Choco frito com maionese de alho.  
Seiche frite avec mayonnaise à l'ail.  
Fried cuttlefish with garlic mayonnaise.

8€

### Couvert

Pão, azeitonas, azeite com vinagre balsâmico e húmus.  
Pain, olives, huile d'olive avec vinaigre balsamique et houmous.  
Bread, olives, olive oil with balsamic vinegar and hummus.

5€

SINCE 2020

CASA DOS  PECADOS  
BAR & RESTAURANT

# PRATOS

## PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE



### Risotto Nero

Risotto trufado com tinta de choco e lulas fritas.  
Risotto truffé à l'encre de seiche et calamars frits.  
Truffled risotto with cuttlefish ink and fried squid.

15€

### Bochechas de Vitela

Bochecha de vitela confitada sobre puré de batata trufada.  
Joues de veau confites au vin rouge avec purée de pommes de terre à la truffe maison.  
Veal Cheek confit with truffle mashed potatoes.

15€

### Risotto de Camarão

Risotto trufado com Camarão flamejado.  
Risotto truffé aux crevettes flambées.  
Truffled Risotto with flamed shrimp.

16€

### Bife à Francesa

Vazia grelhada com molho de queijo Azul e batatas fritas.  
Faux-filet de boeuf grillé, sauce au bleu et frites maison.  
Grilled Sirloin Steak with blue cheese sauce and french fries.

16€

### Polvo à Lagareiro

Polvo em cama de grelos e batata a murro.  
Poulpe rôti sur un lit de fanes de navet et de pommes de terre au four.  
Roasted octopus with turnip leaves and potatoes.

19€

### Bife da Vazia

Vazia grelhada com batata frita e esparregado de espinafre.  
Faux-filet grillé avec frites maison et purée d'épinards.  
Grilled Sirloin Steak with french fries and spinach puree.

16€

### Peixe Galo

Peixe Galo frito com arroz caldoso de tomate.  
Filets de Saint-Pierre panés et frits, riz à la tomate.  
Breaded and Pan-fried John Dory fillets with portuguese tomato rice.

15€

### Naco na Pedra

Naco de vaca com molho cocktail, molho de mostarda e batatas fritas.  
Steak de boeuf servi sur sa pierre avec frites maison, sauce cocktail et moutarde.  
Beefsteak on the stone with cocktail sauce, mustard and french fries.

17€

### Bacalhau à Lagareiro

Bacalhau assado em cama de grelos e batata a murro.  
Pavé de morue rôti accompagné de fanes de navet et de pommes de terre au four.  
Roasted codfish with turnip leaves and potatoes.

17€

### Bife com Cogumelos

Vazia grelhada com molho de cogumelos Portobello e batatas fritas.  
Faux-filet de boeuf grillé, sauce Portobello aux champignons et frites maison.  
Grilled Sirloin Steak with Portobello mushroom sauce and french fries.

16€

### Bacalhau com Natas

Bacalhau en cama de batata e cebola gratinado com parmesão.  
Effiloché de morue avec pommes de terre et oignons et crème fraîche, gratiné au parmesan.  
Fried codfish with potato, cream, onions and parmesan.

15€

### Arroz de amêijoas e corvina

Arroz de amêijoas e corvina com emulação de coentros.  
Riz aux palourdes et au maigre parfumé à la coriandre.  
Clams and croaker rice flavoured with cilantro.

18€

SINCE 2020

CASA DOS PECADOS  
BAR & RESTAURANT

# PRATOS VEGETARIANOS

## VEGETARIENS | VEGGIES



### Salada Caprese

Tomates cherry com mozzarella de búfala, rúcula e pesto.

Tomates cerises avec mozzarella de bufflone, roquette et pesto.

Cherry tomatoes with buffalo mozzarella and pesto sauce.

12€

### Risotto de Cogumelos

Risotto trufado com cogumelos silvestres.

Risotto truffé aux champignons sauvages.

Truffled risotto with wild mushrooms.

15€

### Salada de Quinoa

Quinoa real com mix de legumes e vinagrete de mel.

Quinoa blanc et ses légumes, vinaigrette au miel.

Royal Quinoa with mixed vegetables and honey.

12€

### Risotto de Tomate

Risotto de tomate cherry com parmesão.

Risotto aux tomates cerises et au parmesan.

Cherry tomatoes and parmesan risotto.

14€

## SOBREMESAS

## DESSERTS | DESERTS



### Tiramisu

Creme de mascarpone, café e biscoito.

Mascarpone, café et biscuit.

Mascarpone cheese, coffee and biscuit.

5€

### Crème Brûlée

Creme aromatizado com limão e canela.

Crème brûlée aromatisée au citron et à la cannelle.

Crème brûlée flavoured with lemon and cinnamon.

4.5€

### Cheesecake

Com o seu coulis de morango.

Au coulis de fraise maison.

Flavoured with a homemade strawberry sauce.

4.5€

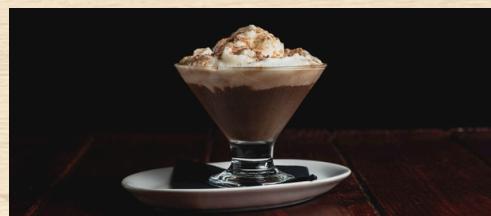
### Petit Gâteau

Delicia de chocolate com caramelo de whisky e gelado de baunilha.

Moelleux au chocolat, caramel au whisky et glace vanille.

Creamy chocolate cake, whisky caramel and vanilla ice cream.

5€



### Cocktail Gula

| Gourmandise | Gluttony

Rum, Mozart Chocolate, Tia Maria Café/Baunilha e Top-up Espuma de Baunilha.

Rhum, Chocolat Mozart, Café Tia Maria/Vanille et Mousse de Vanille Top-up.

Rum, Mozart Chocolate, Tia Maria Coffee/Vanilla and Top-up Vanilla Foam.

11€

Os preços apresentados incluem o IVA à taxa legal em vigor.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

Para mais informações sobre alergénios, consulte o nosso staff.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este não for inutilizado.

SINCE 2020

CASA DOS PECADOS  
BAR & RESTAURANT

# VINHOS

## VINS | WINES



### BRANCO | BLANC | WHITE

|  |    |     |
|--|----|-----|
| <b>Tavedo - Douro</b>                                | 4€ | 14€ |
| <b>Compostela - Sauvignon Blanc</b>                  | 5€ | 20€ |
| <b>Burmester - Douro</b>                             | 5€ | 16€ |
| <b>Marquês de Marialva Arinto Reserva - Bairrada</b> | 7€ | 24€ |
| <b>Vallado Prima - Douro</b>                         | 8€ | 25€ |
| <b>3 Bagos Sauvignon - Douro</b>                     |    | 30€ |
| <b>Quinta dos Carvalhais - Dão</b>                   |    | 40€ |



### TINTO | ROUGE | RED

|  |    |     |
|--|----|-----|
| <b>Grão Vasco - Dão</b>  | 5€ | 15€ |
| <b>Burmester - Douro</b>   | 5€ | 16€ |
| <b>Ravasqueira - Alentejo</b>  |    | 17€ |
| <b>Marquês de Marialva Reserva - Bairrada</b>                                | 7€ | 24€ |
| <b>Maçanita - Douro</b>  |    | 28€ |
| <b>Quinta de Monte d'Oiro - Vinho regional Lisboa - BIO   ORGANIC</b>        |    | 30€ |
| <b>Crasto Superior - Douro</b>   |    | 45€ |
| <b>Quanta Terra Grande Reserva - Douro</b>                                   |    | 60€ |
| <b>Quinta de Monte d'Oiro RESERVA- Vinho regional Lisboa - BIO   ORGANIC</b> |    | 60€ |

### ROSÉ

|                                  |    |     |
|----------------------------------|----|-----|
| <b>Tavedo - Douro</b>            | 4€ | 14€ |
| <b>Quinta de Melgaço - Minho</b> | 8€ | 25€ |

### VERDE | VERT | GREEN

|  |    |     |
|--|----|-----|
| <b>Azevedo Loureiro, Alvarinho - Minho</b> | 5€ | 16€ |
| <b>Compostela, Alvarinho - Minho</b>       |    | 20€ |

### ESPUMANTE & CHAMPAGNE

|   |    |      |
|---|----|------|
| <b>Murganheira - Távora-Varosa</b>        | 8€ | 30€  |
| <b>Real Companhia Velha Bruto - Douro</b> |    | 60€  |
| <b>Moet &amp; Chandon - France</b>        |    | 80€  |
| <b>Veuve Clicquot Brut - France</b>       |    | 100€ |

### SANGRIA

|                            |  |     |
|----------------------------|--|-----|
| <b>Branca / Tinta 1L -</b> |  | 18€ |
| <b>Espumante 1L -</b>      |  | 20€ |

SINCE 2020

CASA DOS PECADOS  
BAR & RESTAURANT

# BEBIDAS

## BOISSONS | DRINKS

### Cervejas

#### Bières | Beers

|  |      |      |
|--|------|------|
| Sagres                                   | 25cl | 2,5€ |
|  | 50cl | 5€   |
| Bohemia - branca   blanche   white       | 25cl | 3€   |
|  | 50cl | 6€   |
| Trindade Profana - Artesanal IPA         | 25cl | 4€   |
|  | 50cl | 8€   |
| Sagres Preta   Brune   Black             |      | 3€-  |
| Sagres Sem Álcool 0%                     |      | 3€   |
| Heineken                                 | 33cl | 4€   |
| Bandida do Pomar - sidra   cidre   cider |      | 4€   |

### Aperitivos & Digestivos

#### Apéritifs & Digestifs | Before & After Drinks

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Martini Bianco / Rosso        | 5€  |
| Campari                       | 5€  |
| Ricard                        | 3€  |
| Moscate de Setúbal Alambre    | 5€  |
| Porto Burmester Tawny   White | 5€  |
| Porto Burmester 10 Anos       | 8€  |
| Porto Noval 10 Anos           | 12€ |
| Get 27                        | 5€  |
| Amarguinha                    | 5€  |
| Ginginha                      | 5€  |
| Macieira                      | 5€  |
| Macieira XO                   | 12€ |
| CRF                           | 7€  |
| Malibu                        | 7€  |
| Beirão                        | 5€  |
| Baileys                       | 6€  |
| Limoncello Villa Massa        | 6€  |
| Bols                          | 8€  |
| Cointreau                     | 8€  |
| Mozart                        | 9€  |
| Chartreuse                    | 10€ |
| Medronho Medonho              | 12€ |

### Softs

|   |    |
|---|----|
| Ice Tea Pêssego   Limão   Manga             | 3€ |
| Ginger Ale                                  | 3€ |
| Nectar Compal   Jus de fruits   Fruit juice | 3€ |
| Coca-Cola / Coca-Cola Zero                  | 3€ |
| Sprite                                      | 3€ |
| Red Bull                                    | 4€ |
| Fever tree tónica                           | 3€ |
| Ginger Beer                                 | 4€ |

### Gin

|              |     |
|--------------|-----|
| Beefeater    | 7€  |
| Hendrick's   | 9€  |
| Tanqueray    | 9€  |
| Blue Sharish | 10€ |
| Gin Mare     | 10€ |
| Monkey 47    | 12€ |

### Whisky

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Jameson                          | 6€  |
| Bushmills                        | 7€  |
| Jim Beam (bourbon)               | 8€  |
| Jack Daniels                     | 9€  |
| Cardhu 12 Anos                   | 10€ |
| Ardbeg                           | 12€ |
| Macallan Sherry Oak 12 Years Old | 18€ |

### Vodka

|             |     |
|-------------|-----|
| Moskovskaya | 6€  |
| Absolut     | 8€  |
| Grey Goose  | 11€ |

### Rum & Cachaça

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Havana 3 anos               | 6€  |
| Havana Especial             | 8€  |
| Diplomático Reserva 12 Anos | 12€ |
| Santisima Trinidad 15 Anos  | 12€ |
| Plantation XO               | 14€ |
| Cachaça Anumara             | 7€  |

### Tequila & Mezcal

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Jose Cuervo Reposado            | 7€  |
| Patrón Silver                   | 14€ |
| Patrón Añejo                    | 16€ |
| Mezcal Siete Misterios Doba Yej | 12€ |

### Extras

|  |     |
|--|-----|
| Red Bull   Ginger Beer   Premium Tonic | +1€ |
|--|-----|

### Águas

#### Eaux | Waters

|              |      |      |
|--------------|------|------|
| Água com gás | 20cl | 1,5€ |
| Água Luso    | 75cl | 3,5€ |
| Água Luso    | 50cl | 2,5€ |
| Água Luso    | 1L   | 4€   |

### Bebidas quentes

#### Boissons chaudes | Hot Drinks

|                 |      |
|-----------------|------|
| Café   Coffee   | 1,5€ |
| Chá   Thé   Tea | 2€   |

SINCE 2020

CASA DOS  PECADOS  
BAR & RESTAURANT