

# ENTRADAS (STARTERS)

## O NOSSO COUVERT | OUR COUVERT 🍴

Pão rústico algarvio, azeite virgem extra DOP, "passata" de tomate, Manteiga de limão e tomilho, azeitonas  
*Typical Algarve bread, extra virgin olive oil DOP, olives, lime and thyme butter, tomato sauce*

## SOPA DE TOMATE C/OVO ESCALFADO A BAIXA TEMPERATURA | TOMATO SOUP WITH LOW TEMPERATURE POACHED EGG 🍴

## PEIXINHOS DA HORTA | GREEN BEANS TEMPURA 🍴

Ovos, farinha, sal, pimenta, azeite e molho tártaro  
*Eggs, flour, salt, pepper, olive oil and tartare sauce*

## BATATA FRITA C/ MOLHO BRAVO (PICANTE) | FRIED POTATO WITH "BRAVO" SAUCE (SPICY) 🍴

## CARPACCIO DE NOVILHO | VEAL CARPACCIO 🍴

Pistachios, rúcula e queijo parmesão  
*Pistachio nuts, rocket and parmesan cheese*

## CARPACCIO DE POLVO | OCTUPUS CARPACCIO

Polvo, tomate, pimentos assados, cebola roxa e coentros  
*Octopus, tomato, roasted peppers, red onion and coriander*

## CEVICHE TERIYAKI

Salmão cru, cebola roxa, chili, cebolinho, lima e teriyaki  
*Raw Salmon, red onion, chillies, chives, lime and teriyaki*

## FILETE DE SARDINHA (PICANTE) | SARDINE FILLET (SPICY)

Conserva com pimentos assados, cebola roxa e coentros  
*Canned with roasted peppers, red onion and coriander*

## 4.5€ TACO DE TÁRTARO DE NOVILHO (PICANTE) (2 UNI.) | BEEF TARTAR TACO (SPICY) 🍴

## CAMARÃO "AJILLO" | GARLIC PRAWNS 🍴 16€

Camarão, Alho, Chilli  
*Prawns, Garlic, Chilli*

## MEIA DESFEITA | CODFISH SALAD 15€

Bacalhau, grão de bico, cebola roxa e salsa  
*Codfish, chickpeas, red onion and parsley*

6.5€

## 8€ PATACONES COM ATUM PICANTE 18€

Banana-Pão frita com tártaro de atum cru picante  
*Plantain fried and spicy raw tuna tartar*

## POLVO FRITO EM FARINHA DE MILHO | OCTOPUS FRIED IN CORN FLOUR 🍴 18€

Molho Tártaro e coentros  
*Tartare sauce and coriander*

7€

## 13€ COGUMELOS SHITAKE SALTEADOS COM GRELOS, OVO ESTRELADO E PAPADA DE PORCO | SAUTÉED SHITAKE MUSHROOMS WITH SPROUTS, FRIED EGG AND CURED PORK JOWLS 🍴 14€

Cogumelos, alho, grelos, ovo e papada de porco  
*Mushrooms, garlic, sprouts, egg and cured pork jowls*

13€

## QUESADILLA 🍴 13€

Chouriço, queijo Provolone, cebola roxa e alcaparras  
*Chorizo, Provolone cheese, red onion and capers*

## PICA-PAU DE LOMBELO | PICA PAU LOIN STEAK BITES 🍴 17€

Picapau com molho à portuguesa  
*Loin steak bites with portuguese sauce*

12€



@bythewine #bythewine



ByTheWine

password: bythewine

# PRINCIPAIS (MAIN COURSES)

## PREGO DO LOMBO

| LOIN BEEFSTEAK SANDWICH 🍷 🥄

Pão, lombo de novilho, alho, batata frita  
*Bread, loin beefsteack, garlic, french fries*

14€

## SANDWICH BOCHECHA PORCO

| ROASTED PORK CHEEK SANDWICH 🥄

Bolo caco, porco, rucula, dijon, rabanetes, pickles, cebola e batata frita  
*Bread, pork, dijon, rocket, radish, pickles and onion, french fries*

12€

## SANDWICH BARRIGA PORCO IBÉRICO

| IBERIAN PORK BELLY SANDWICH 🥄

Bolo do caco, toucinho crocante, rucula, vinagrete  
*Bread, cruspy fatty pork, rocket and vinagrette*

10€

## BACALHAU EM AZEITE NO FORNO COM BATATA A MURRO | ROASTED CODFISH IN OLIVE OIL WITH ROASTED POTATOES

Bacalhau, batatas, cebola, azeitonas, azeite e grelos  
*Codfish, potatoes, onion, olives, olive oil and sprouts*

27€

## POLVO À BRÁS

| OCTOPUS "À BRÁS" 🍷

Polvo, batata palha, cebola, ovos, salsa, azeitonas  
*Octopus, thin fried potatoes, onion, eggs, parsley, olives*

26€

## BOCHECHA DE VITELA DE COLHER

| VEAL CHEEK IN RED WINE

Vinho tinto, cogumelos e batata assada  
*Red wine, mushrooms and roast potatoes*

22€

## CHULETÓN 700GR

Com batata frita e maionese caseira  
*With fried potatoes and homemade mayonese*

50€

## ENTRECÔTE 350GR

Com batata frita  
*With fried potatoes*

36€

## TATAKIS IBÉRICOS

### LOMBO PORCO IBÉRICO BELLOTA 350GR

| IBERIAN PORK LOIN BELLOTA

26€

Com Batata frita  
*With fried potatoes*

### PRESA DE PORCO IBÉRICO DE BELLOTA 350GR

| IBERIAN PORK COLLAR EYE

36€

Com Batata frita  
*With fried potatoes*

### PLUMAS DE PORCO IBÉRICO 350GR

| IBERIAN PORK PLUME

36€

Com Batata frita  
*With fried potatoes*

### MISTA DE CARNES IBÉRICAS 600GR

| IBERIAN MIX SELECTION

60€

Com Batata frita e mix de carnes (Lombo, Presa, Pluma)  
*With fried potatoes and mix of pork (Loin, Collar eye, Plume)*

## VEGETARIANO | VEGETARIAN

GYOSAS VEGGIE (5 UNI.) 🍷 🥄

10€

PAD THAI VEGAN 🍷 🥄

15€

Massa de arroz, shitake, cenoura e amendoim  
*Rice noodles, shitake, carrot, peanut*

ALHEIRA DE COGUMELOS

| MUSHROOM SAUSAGE 🍷 🥄

15€

Alheira de cogumelos, ovo estrelado, grelos e batata frita  
*mushroom sausage, fried egg, sprouts and French fries*

LINGUINE AO PESTO | PESTO LINGUINE 🍷 🥄 15€

Pesto de manjeriçõ e rucula, frutos secos, parmesao e pistachio  
*Basil and rucola pesto, nuts, parmesan and pistachio*

## GUARNIÇÕES | SIDE DISHES

SALADA | SALAD 🍷 🥄

4.5€

BATATA ASSADA | ROASTED POTATO

4.5€

BATATA FRITA | FRIED POTATO

4.5€

GRELOS SALTEADOS | SAUTÉED SPROUTS 6€



@bythewine #bythewine



ByTheWine

password: bythewine

# QUEIJOS CHEESE

**QUEIJO ALENTEJANO MEIA CURA**  
| ALENTEJO HALF CURED CHEESE **8€**

**QUEIJO ALENTEJANO AMANTEIGADO**  
| ALENTEJO SOFT CHEESE **7€**

**TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES**  
| PORTUGUESE CHEESE SELECTION **18€**

Queijo da Ilha, Alentejano meia cura, Alentejano amanteigado e compota de figo  
*São Jorge (Azores) cheese, Alentejo half cured cheese, Alentejo soft cheese and fig jam*

**TÁBUA MISTA DE EMBUTIDOS BELLOTA E QUEIJOS**  
| CHEESE AND IBERIAN HAM AND SAUSAGES SELECTION **28€**

# SOBREMESAS DESSERTS

**BOLO DE CHOCOLATE**  
| CHOCOLATE CAKE  **7.5€**

**TARTE DE LIMA** | LIME PIE   **6.5€**

**PUDIM ABÁDE PRISCOS**  
| ABÁDE PRISCOS PUDDING   **6€**

Toucinho, gema de ovo, açúcar | *Lard, eggs yolks, sugar*

**CARPACCIO DE ABACAXI**  
| PINEAPPLE CARPACCIO **5.5€**

Calda de laranja e Hortelã | *Orange syrup and mint*

**MOUSSE DE CHOCOLATE (70%) C/CRUMBLE DE TOUCINHO**  
| CHOCOLATE MOUSSE (70%) WITH LARD CRUMBLE **6.5€**



# CHARCUTERIE EMBUTIDOS BELLOTA

**PRESUNTO IBERICO DE BELLOTA**  
INDIVIDUAL PORTION **13€**  
TO SHARE **23€**

40 meses de cura | *40-month curing period*

**CHOURIÇO IBERICO DE BELLOTA**  
| BELLOTA CHORIZO **12€**

**LOMBO IBERICO DE BELLOTA**  
| BELLOTA LOIN **16€**

**SALSICHÃO IBERICO DE BELLOTA**  
| BELLOTA SALSICHÓN **12€**

**MISTA DE EMBUTIDOS DE BELLOTA**  
| BELLOTA CHARCUTERIE SELECTION **20€**

Presunto Bellota, chouriço, lombo e salsichão  
*Bellota ham, chorizo, cured loin and Salsichon*

**TRIOLOGIA** | TRILOGY     **15€**

Pudim Abáde priscos, Tarte de Lima e Bolo de Chocolate  
*Abáde Priscos pudding, Lime Pie and Chocolate Cake*

          
Lactose Lactose    Glúten    Frutos Secos Dry Fruits    Ovo Egg    Sésamo Sesame    Marisco Shellfish    Cogumelos Mushrooms    Moluscos Clam    Soja Soy

Caso o cliente padeça de quaisquer alergias ou intolerâncias agradecemos que nos informem caso contrário não nos responsabilizamos por qualquer indisposição associada.

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

Preços com iva incluído à taxa legal em vigor | *Prices with vat at the applicable legal rate*



@bythewine #bythewine



ByTheWine

password: bythewine