

ENTRADAS (STARTERS)

O NOSSO COUVERT | OUR COUVERT 🍷 4.5€

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

GASPACHO | COLD TOMATO SOUP 🍷 6.5€

CROQUETES DE VITELA (3 UNI.) | VEAL CROQUETTES 🍷 10€

PEIXINHOS DA HORTA | GREEN BEANS TEMPURA 🍷 8€

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

CHAMUÇAS DE FRANGO PICANTES (5 UNI.) | SPICY CHICKEN SAMOSAS 🍷 11€

BATATA FRITA C/ MOLHO BRAVO (PICANTE) | FRIED POTATO WITH “BRAVO” SAUCE (SPICY) 🍷 7€

COGUMELOS SHITAKE À BOLHÃO PATO | SAUTÉED SHITAKE MUSHROOMS 🍷 14€

Cogumelos, alho, manteiga, limão e coentros
Mushrooms, garlic, butter, lemon and coriander

CARPACCIO DE TOMATE DA ÉPOCA | SEASONAL TOMATO CARPACCIO 🍷 12€

Tomate, queijo parmesão e rabanetes
Tomato, parmesan cheese and radish

CARPACCIO DE NOVILHO | VEAL CARPACCIO 🍷 14€

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

CARPACCIO DE POLVO | OCTUPUS CARPACCIO 🍷 14€

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

CEVICHE TERIYAKI 13€

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

TACO DE TÁRTARO DE NOVILHO (PICANTE) (2 UNI.) | BEEF TARTAR TACO (SPICY) 🍷 16€

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

PATACONES COM ATUM PICANTE 18€

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

LULAS FRESCAS FRITAS (PICANTE) | FRIED FRESH SQUID (SPICY) 🍷 17€

Farinha, sal, pimenta, maionese caseira, lima e picante
Flour, salt, pepper, homemade mayonese, lime and spicy

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

FILETE DE SARDINHA (PICANTE) | SARDINE FILLET (SPICY) 12€

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



@bythewine

#bythewine



ByTheWine

password: bythewine

PRINCIPAIS (MAIN COURSES)

BITOQUE BY THE WINE

| BEEFSTEAK ON THE PAN 🍷 🍴 14€

Bife de novilho, ovo, alho, mostarda, manteiga e batatas fritas
Beefsteak, egg, garlic, mustard, butter and french fries

PREGO DO LOMBO

| LOIN BEEFSTEAK SANDWICH 🍷 🍴 14€

Pão, lombo de novilho, alho, batatas fritas
Bread, loin beefsteak, garlic, french fries

SANDWICH BOCHECHA PORCO

| ROASTED PORK CHEEK SANDWICH 🍷 🍴 12€

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

SANDWICH DE ROSBIFE

| ROAST BEEF SANDWICH 🍷 🍴 13€

Pão, carne da vazia, mostarda, rucula, parmesão, vinagrete, dijonesa e batatas fritas
Bread, beefsteak, mustard, rocket, parmesan, vinagrette, dijonese with french fries

BIFE DE ATUM COM CEBOLADA

| TUNA STEAK AND ONIONS 🍷 🍴 25€

Atum, cebola, coentros, alho e batatas fritas
Tuna, onions, coriander, garlic and fried potatoes

POLVO GRELHADO COM ERVILHAS

| ROASTED OCTOPUS WITH GREEN PEAS 27€

Polvo, Ervilhas, Chouriço Picante, Lima e hortelã
Octopus, Green peas, Spicy Chorizo, Lime and Mint

BOCHECHA DE VITELA DE COLHER

| VEAL CHEEK IN RED WINE 24€

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

CHULETÓN 1KG

Com batata frita e maionese caseira 75€

With fried potatoes and homemade mayonese

ENTRECÔTE 350GR

(MATURAÇÃO 30 DIAS) 36€

Com batata frita
With fried potatoes

TATAKIS IBÉRICOS

LOMBO PORCO IBÉRICO BELLOTA 350GR

| IBERIAN PORK LOIN BELLOTA 27€

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

LINGUINE AO PESTO | PESTO LINGUINE 🍷 🍴 15€

Pesto de manjeriço e rucula, frutos secos, parmesão e pistachio
Basil and rucola pesto, nuts, parmesan and pistachio

GUARNIÇÕES | SIDE DISHES

SALADA | SALAD 🍷 🍴 5€

BATATA ASSADA | ROASTED POTATO 5€

BATATA FRITA | FRIED POTATO 5€



@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 COM GELADO
| CHOCOLATE CAKE WITH ICE CREAM **8.5€**

Gelado de nata ou morango | *Cream or strawberry*

TARTE DE LIMA | LIME PIE **6.5€**

GELADO DE NATA E MORANGO
| STRAWBERRY AND CREAM ICE CREAM **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 **7.5€**

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€**

VIRUTAS DE PRESUNTO EM TOSTA CASEIRA
| HAM VIRUTAS WITH HOMEMADE TOAST **6€**

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

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

TRILOGIA | TRILOGY **16€**

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

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