

O NOSSO COUVERT

| OUR COUVERT | 4.5€ 

(Pão rústico algarvio, azeite virgem extra DOP, “passata” de tomate, cenouras algarvias e azeitonas)
(Typical Algarve bread, extra virgin olive oil DOP, olives, marinated carrots and tomato sauce)

GASPACHO | 6.00€ 

(tomate, pepino, cebola, alho, presunto tostas caseira)
(tomato, cucumber, onion, garlic, ham, home made toast)

CARPACCIO DE NOVILHO

| VEAL CARPACCIO | 12€  

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

CARPACCIO DE POLVO

| OCTOPUS CARPACCIO | 12€

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

CEVICHE TERIYAKI | 12€ 

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

FILETE DE SARDINHA (PICANTE)

| SARDINE FILLET (SPICY) | 11€

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

COGUMELOS SHITAKE À BULHÃO PATO

| SAUTÉED SHITAKE MUSHROOMS | 12€  

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

MEIA DESFEITA

| CODFISH SALAD | 13€

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

QUESADILLA | 12€  

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

PICA-PAU DE LOMBELO

| PICA PAU LOIN STEAK BITES | 15€ 

(Picapau com molho à portuguesa)
(Loin steak bites with portuguese sauce)

PATACONES COM ATUM PICANTE | 17€

(Banana-Pão frita com ceviche de atum picante)
(Plantain fried and spicy tuna ceviche)

BARRIGA DE PORCO A BAIXA TEMPERATURA

| LOW-TEMPERATURE PORK BELLY | 16€

(Com vinagrete Alentejano)
(With vinaigrette)



@bythewinelisboa #bythewinelisboa



ByTheWine



bythewine

PREGO DO LOMBO
| LOIN BEEFSTEAK SANDWICH | 14€ 🌾

(Pão, lombo, alho, batata frita)
(Bread, loin beefsteak, garlic, french fries)

PAD THAI VEGAN | 15€ 🥜 🥕 🍄

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

POLVO GRELHADO COM ERVILHAS
| ROASTED OCTOPUS WITH GREEN PEAS | 25€

(Ervilhas, Chouriço Picante e Lima)
(Green Peas, Spicy Chourizo and Lime)

CHULETÓN 700GR | 45€

(Com batata assada e maionese caseira)
(With roasted potato and homemade mayonese)

ENTRECÔTE | 35€

(Com batata assada e maionese caseira)
(With roasted potatoes and homemade mayonese)

BOCHECHA DE VITELA DE COLHER
| VEAL CHEEK IN RED WINE | 19€

(Vinho tinto, cogumelos, batata assada)
(Red wine, mushrooms, roasted potatoes)

VAZIA DE TOURO BRAVO
| BULL SIRLOIN STEAK | 26€

(Com batata assada e maionese caseira)
(With roasted potatoes and homemade mayonese)

TATAKIS IBÉRICOS

PRESA DE PORCO IBÉRICO DE BELLOTA
| IBERIAN PORK COLLAR EYE | 33€

(Com batata frita)
(With fried potatoes)

PLUMA DE PORCO IBÉRICO DE BELLOTA
| IBERIAN PORK PLUME | 33€

(Com batata frita)
(With fried potatoes)

GUARNIÇÕES
SIDE DISHES 🍷

SALADA

| SALAD | 4€ 🌾

BATATA ASSADA

| ROASTED POTATO | 4€

BATATA FRITA

| FRIED POTATO | 3€



@bythewinelisboa #bythewinelisboa



ByTheWine



bythewine



QUEIJOS CHEESE

**QUEIJO ALENTEJANO MEIA CURA
| ALENTEJO HALF CURED CHEESE | 7€**

**QUEIJO DE ALENTEJANO AMANTEIGADO
| ALENTEJO SOFT CHEESE | 6€**

**TÁBUA DE QUEIJOS PORTUGUESES
| PORTUGUESE CHEESE SELECTION | 17€**

(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
| BELLOTA CHARCUTERIE AND CHEESE
SELECTION | 25€**



EMBUTIDOS CHARCUTERIE BELLOTA



**PRESUNTO IBERICO DE BELLOTA
| INDIVIDUAL PORTION | 12€
TÁBUA | TO SHARE | 21€**

*(40 meses de cura)
(40-month curing period)*

**CHOURIÇO IBERICO DE BELLOTA
| BELLOTA CHORIZO | 11€**

**LOMBO IBERICO DE BELLOTA
| BELLOTA LOIN | 14€**

**SALSICHÃO IBERICO DE BELLOTA
| BELLOTA SALSICHÓN | 11€**

**VIRUTAS DE PRESUNTO EM TOSTA CASEIRA
HAM VIRUTAS WITH HOMEMADE TOAST | 7€**

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

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



@bythewinelisboa #bythewinelisboa



ByTheWine



bythewine

SOBREMESAS DESSERTS

**BOLO DE CHOCOLATE COM GELADO
DE IOGURTE
| CHOCOLATE CAKE WITH YOGURT
ICECREAM | 6.5€**



**TARTE DE LIMA
| LIME PIE | 6.0€**



**GELADO DE IOGURTE E MORANGO E HORTELÃ
| STRAWBERRY, MINT AND YOGURT ICE
CREAM | 6€**



**TOUCINHO DO CÉU | EGG AND LARD
TART | 6.0€**



TRILOGIA | TRILOGY | 15€

(Toucinho do Céu, Tarte de Lima e Bolo de Chocolate)
(Egg and Lard Tart, Lime Pie and Chocolate Cake)



Lactose Glúten Frutos Secos Ovo Sésamo Marisco Cogumelos Moslusco Soja
Lactose Gluten 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 ∞



@bythewinelisboa #bythewinelisboa



ByTheWine



bythewine