

# flôr

tenha em atenção que o nosso menu  
está sujeito a alterações conforme  
os ingredientes mais frescos e de  
melhor qualidade disponíveis pelos  
nossos fornecedores

## cocktails

<b>relish</b> 16% ABV · umami e cítrico tequila / tomate / maracujá / toranja / pimenta szechuan	12 €
<b>seasoning</b> 12% ABV · fumado e especiado mezcal / perã / cardamomo / fava tonka	12 €
<b>encarna</b> 12% ABV · frutado gin / romã / azeitona / funcho	12 €
<b>fusão</b> 20% ABV · cítrico, amanteigado e fresco capucana / yuzo / chocolate branco / vinho branco	12 €
<b>bem me quer</b> 12% ABV · floral e fresco santisima t / mal me quer / líchia	12 €
<b>clichèd</b> 16% ABV · suave e complexo gin / bacalhau / coentros / amaranto / maçã granny smith / pimenta espelette	12 €
<b>sem pena</b> 15% ABV · savory and spicy vodka trigo limpio / framboesa / frango / presunto / especiarias	12 €
<b>citrus</b> 23% ABV · aperitivo vodka / tangerina / pickle tangerina / flor de sabugueiro	12 €
<b>misshape</b> 26% ABV · digestivo aguardente lourinhã / marmelada / queijo de cabra / angostura	12 €
<b>ash</b> 0% ABV · doce com notas de frutos secos avelã / hibiscos / folha de freixo / ulmeira	9 €
<b>floret</b> 0% ABV · fresco e floral tâmara / tangerina / flor de sabugueiro	9 €
<b>pome</b> 0% ABV · frutado figo / goiaba / pimenta preta	9 €
<b>sugestão do bartender</b>	13 €

## cocktails clássicos

<b>dry martini</b> 28% ABV · seco e forte todos os twists	12 €
<b>paper plane</b> 17% ABV · amargo e cítrico bourbon / amaro / aperitivo bonanto / limão	11 €
<b>white negroni</b> 22% ABV · doce e amargo gin mg / suze / lillet blanc	11 €
<b>garibaldi</b> 8% ABV · amargo e elegante campari / laranja	10 €
<b>espresso martini</b> 20% ABV · doce e amargo vodka trigo limpio / tia maria / café	11 €
<b>gin fizz</b> 13% ABV · fresco e fizzy gin mg / açúcar / limão / soda	11 €
<b>macunaíma</b> 18% ABV · herbal e cítrico capucana / fernet branca / lima / açúcar	12 €
<b>last word</b> 24% ABV · herbal e cítrico gin mg / chartreuse v. / maraschino / lima	11 €
<b>hemingway daiquiri</b> 20% ABV · frutado santisima t. / maraschino / toranja / lima	12 €
<b>white lotus</b> 17% ABV · frutado e fizzy plantation pineapple / coco / espumante	11 €
<b>clover club</b> 15% ABV · frutado e cremoso gin mg / framboesa / limão / clara de ovo	11 €
<b>pisco sour</b> 11% ABV · fresco e cítrico pisco / lima / angostura	12 €
<b>lone ranger</b> 14% ABV · cítrico e fizzy tequila / espumante rosé / limão	12 €
<b>sazerac</b> 28% ABV · doce e forte cognac ou rye / absinto / açúcar / bitters	12 €
<b>old fashioned</b> 37% ABV · doce e forte bourbon / açúcar / bitters	12 €
<b>outros clássicos</b>	12 €

## bebidas

<i>vodka</i>		<i>amaro &amp; aperitif</i>	
belvedere pure	12 €	suze	10 €
belvedere smogory forest	14 €	campari	10 €
grey goose ducasse	30 €	lillet blanc	10 €
<i>gin</i>		<i>rum</i>	
roku gin	12 €	santa teresa 1796	12 €
citadelle old tom	13 €	santisima trinidad	12 €
monkey 47	15 €	zacapa xo	55 €
<i>mezcal</i>		<i>fermentados</i>	
tequila casamigos reposado	15 €	aquela kombucha 200 ml	6 €
tequila komos añejo	30 €	sovina lager tap 250 ml	5 €
ojo de tigre	12 €	água luso 250 ml	3 €
siete mistérios doba yej	13 €	água gaseificada pedras 250 ml	3 €
<i>whisky</i>		bebida adicional à espirituosa 2 €	
aberfeldy	14 €	<b>snacks</b>	
kyro rye	16 €	batata pala-pala temperada com sal, pimenta e alecrim	3 €
ardbeg 10y	19 €	prato de queijos	16 €
talisker 10y	14 €	paleta de porco alentejano laborela 24 meses (70g)	22 €
johnny walker blue label	55 €	covilhete (un)	5 €
<i>cognac &amp; brandy</i>		rissóis de camarão (2 un)	8 €
aguardente mavem	15 €	tenha em atenção que o nosso menu está sujeito a alterações conforme os ingredientes mais frescos e de melhor qualidade disponíveis pelos nossos fornecedores	
cognac 10 générations	15 €		
brandy ysabel regina	13 €		

## vinho wine

### espumante sparkling *cp gls gr btl*

chipmunk pet nat 2020 9 € 34 €  
rabigato, douro

vinha pan 2020 10 € 41 €  
baga, bairrada

### branco white

firmamento 2022 10 € 39 €  
alvarinho, vinhos verdes

permitido 2022 11 € 44 €  
rabigato, douro

domínio do açor 2021 13 € 54 €  
encruzado I cerceal branco, dão

### rosé rosé

cortinha velha 2023 8 € 31 €  
alvarelhão I espadeiro, vinhos verdes

cortinha velha 2023 8 € 31 €  
alvarelhão I espadeiro, vinhos verdes

### tinto red

vidente 2019 11 € 46 €  
jaen I alfocheiro, dão

vales do marão 2021 10 € 41 €  
douro blend, douro

somnium 2020 14 € 56 €  
douro blend, douro

### vinho do porto port

adriano white reserve port nv 8 € 41 €  
douro blend, douro

noval 10 year old tawny port 11 € 67 €  
douro blend, douro

tenha em atenção que o nosso menu está sujeito a alterações conforme os ingredientes mais frescos e de melhor qualidade disponíveis pelos nossos fornecedores

pastries pastelaria

our very buttery croissant o nosso croissant	2,5 €
chocolate cremeux, <i>douro</i> almonds and roses folhado de chocolate, amêndoas do douro e rosas	4,5 €
<i>pastel de chaves</i> , egg custard and lardo from <i>laborela</i> pastel de chaves, creme de ovo e presunto da laborela	4,5 €
<i>croissant mil flores</i> croissant mil flores poached meringue and rosemary <i>crème anglaise</i> farófia e creme de alecrim	5 €
steamed brioche with mushrooms soft cheese and seaweed <i>guardanapo</i> quente de cogumelos, queijo granviseo e algas	6,5 €
the viajante croissant <i>laborela</i> cured shoulder ham and olive oil from <i>quinta da mourisca</i> croissant do viajante paleta de porco da laborela e azeite da quinta da mourisca	7 €
housemade gluten free cake bolo caseiro s/ glúten	3,5 €
olive oil brioche toast, seasonal compota and churned butter torrada de brioche de azeite, compota da época e manteiga batida	5 €

coffee cafetaria

espresso cimbalino single and double simples e duplo	2   3 €
cappuccino cappuccino	5 €
affogato affogato	6 €
flat white meia de leite	5,5 €
americano café americano	4,5 €
filter coffee café filtrado	3,5 €
cold brew coffee café cold brew	3,5 €
iced coffee iced coffee with and without milk com e sem leite	4,5   5 €
blooming coffee mocktail de café mocktail	8 €
cold brew / orange blossom / hazelnut cold brew / flor de laranjeira / avelã	
seasonal fruit juice 250 ml sumo de fruta sazonal 250 ml	6 €
tangerine mimosa mimosa de tangerina sparkling wine / tangerine sorbet abv: 8% espumante / sorvete de tangerina	8 €
bellini abv: 8% peach / sparkling wine espumante / pêssego	8 €
garibaldi abv: 8% campari orange campari laranja	10 €

**flôr**  
AM

esplanada esplanade

*para começar to start with*

verão spritz	12 €
permitido, rabigato, douro	11 €
vadio, bairrada 2020	10 €
hibernus millesime 2021	12 €
andre robert, champagne blancs de blancs	17 €
noval 10 year old tawny porto	28 €

*petiscos snacks*

batata pala-pala temperada com sal, pimenta e alecrim <i>homemade chips</i>	3.5 €
amêndoas assadas <i>roasted almonds</i>	4 €
azeitona <i>gordal</i> com laranja <i>gordal olives stuffed with orange</i>	5 €
anchovas cantibrico <i>anchovies cantibrico</i>	11€
papada da laborela <i>pork jowl</i>	15 €
paleta de porco alentejano (70g) <i>cured ham shoulder (70g)</i>	32€
covihete <i>covilhete</i>	5.5 €
o nosso pão com azeite verde <i>homemade sourdough with olive oil</i>	3.5€
escabeche de cogumelos <i>mushrooms in escabeche</i>	6 €
rosti e salada de ovo <i>potato rosti with egg salad</i>	7 €
pimentos assados e papada <i>roasted peppers with pork jowl</i>	5 €
salada de grão com pescada confitada <i>chickpeas salad with confit hake</i>	10.5 €
tosta de cebola e queijo <i>caramelised onion and melted cheese crostini</i>	6€

esplanada esplanade

tostas de tártaro de lombo <i>beef loin tartar on toast</i>	9.5 €
tártaro de peixe com sabores de caldeirada <i>local fish tartar with caldeirada sauce</i>	12 €
croissant do viajante <i>paleta de porco e azeite the viajante croissant cured shoulder ham and olive oil</i>	10.5 €
selecção de queijos <i>cheese selection</i>	16 €
cremoso de chocolate e gelado de azeite <i>chocolate mousse and olive oil ice cream</i>	6€
gelados caseiros <i>housemade ice creams</i>	6€

tenha em atenção que o nosso menu está sujeito a alterações conforme os ingredientes mais frescos e de melhor qualidade disponíveis pelos nossos fornecedores