

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

relish 16% ABV · umami e cítrico tequila / tomate / maracujá / botões de szechuan	12 €
solera 19% ABV · digestivo, complexo e umami <i>ysabel regina</i> / arroz tostado / ameixa / <i>koji</i> / flôr de sabugueiro	12 €
whisp 10% ABV · vibrante, fresco and frutado vodka trigo limpio / kiwi / <i>kaffir lime</i> / gengibre / co ²	12 €
seasoning 12% ABV · fumado e especiado mezcal / pêra / cardamomo / fava tonka	12 €
citrus 23% ABV · aperitivo vodka / tangerina / pickle tangerina / flôr de sabugueiro	12 €
clichèd 16% ABV · suave e complexo gin mg <i>paradiso</i> / bacalhau / coentros / maçã <i>granny smith</i> / pimenta espelette	12 €
sakura 12% ABV · suave, fumado e aromático gin raw cherry blossom / ruibarbo / iogurte <i>lapsang</i> / baunilha	12 €
encarna 12% ABV · frutado gin raw / romã / azeitona / funcho	12 €
fusão 20% ABV · cítrico, amanteigado e fresco capucana / yuzo / chocolate branco / vinho branco	12 €
kid's stuff 0% ABV · tropical, aromático e cítrico <i>shiso</i> / côco / citronela / co ²	9 €
reverie 0% ABV · térreo, fresco e floral beterraba / <i>milky oolong</i> / jasmim	9 €
ash 0% ABV · doce com notas de frutos secos avelã / hibisco / folha de freixo / ulmeira	9 €
sugestão do bartender	13 €

cocktails clássicos

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

bebidas

<i>vodka</i>		<i>amaro & 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 €	dois corvos 250 ml	5 €
tequila komos añejo	30 €	<i>sem álcool</i>	
ojo de tigre	12 €	coca cola	4 €
siete mistérios doba yej	13 €	água 500 ml	5 €
<i>whisky</i>		água com gás 500 ml	5 €
aberfeldy	14 €	bebida adicional à espirituosa 2 €	
kyro rye	16 €		
ardbeg 10y	19 €		
talisker 10y	14 €		
johnny walker blue label	55 €		
<i>cognac & brandy</i>			
aguardente mavem	15 €		
cognac 10 générations	15 €		
brandy ysabel regina	13 €		

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

vinho wine

espumante sparkling *cp gls gr btl*

chipmunk pet nat 2021 9 € 34 €
rabigato, douro

vinha pan 2019 12 € 48 €
baga, bairrada

branco white

soalheiro granit 2023 9 € 36 €
alvarinho, vinhos verdes

tourónio 2023 10 € 39 €
rabigato, douro

vadio 2023 12 € 47 €
bical I cerceal, bairrada

rosé rosé

cortinha velha 2023 8 € 34 €
alvarelhão I espadeiro, vinhos verdes

bal da madre 2023 9 € 36 €
touriga nacional, beira interior

tinto red

álvaro castro 2019 8 € 33 €
touriga nacional I jaen I alfocheiro, dão

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

coliseu 2020 15 € 59 €
douro blend, douro

vinho do porto port

adriano white reserve port nv 9 € 43 €
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

pastelaria pastries

o nosso croissant our very buttery croissant compota ou manteiga, por 1,5 € jam or butter, for 1,5 €	2,5 €
croissant do porto porto style croissant	2,5 €
folhado de chocolate, amêndoas do douro e rosas chocolate cremeux, douro almonds and roses	4,5 €
pastel de chaves, creme de ovo e presunto da laborela <i>pastel de chaves</i> , egg custard and lardo from <i>laborela</i>	4,5 €
lanchinho misto de presunto, queijo derretido e massa folhada cured ham and melted cheese laminated pastry	7 €
croissant do viajante the viajante croissant paleta de porco da laborela e azeite da quinta da mourisca <i>laborela cured shoulder</i> ham and olive oil from <i>quinta da mourisca</i>	7 €
bolo caseiro s/ glúten housemade gluten free cake	3,5 €
pastel de molho à flôr com carne e enchidos laminated pastry turnover with cured and braised meats 'in broth'	6 €

cafeteria coffee

cimbalino espresso simples e duplo single and double	2 3 €
cappuccino cappuccino	5 €
meia de leite flat white	5,5 €
café americano americano	4,5 €
café filtrado filter coffee	3,5 €
café cold brew cold brew coffee	3,5 €
mocktail de café blooming coffee mocktail cold brew / flor de laranjeira / avelã cold brew / orange blossom / hazelnut	8 €
sumo de fruta sazonal 250 ml seasonal fruit juice 250 ml	6 €
mimosa de tangerina abv: 8% tangerine mimosa espumante / sorvete de tangerina sparkling wine / tangerine sorbet	8 €
bellini abv: 8% espumante / pêssego peach / sparkling wine	8 €
bloody mary abv: 16% vodka trigo limpio / água de tomate vodka trigo limpio / tomato water	12 €

flôr
AM

esplanada esplanade

petiscos snacks

amêndoas assadas e condimentadas roasted spiced almonds	4 €	sandwich reuben de cogumelos assados, couve roxa estufada e maionese de mostarda roasted mushroom reuben sandwich, braised red cabbage and mustard mayo	13 €
azeitona gordal com laranja <i>gordal</i> olives with orange	5 €		
batata pala-pala com sal de alecrim potato crisps with rosemary salt	3 €	hambúrguer de porco preto e vaca maturada com brioche de batata e <i>remoulade</i> aged beef and black foot pig hamburger, potato brioche bun and <i>remoulade</i>	17 €
anchovas do cantabrico com azeite de alecrim cantabrian anchovies with rosemary oil	11 €		
o nosso pão com azeite verde (un) homemade bread with olive oil (un)	2 €	serradura com gelado de leite reduzido milk crumble and brown butter <i>parfait</i> with reduced milk ice cream	6 €
seleção de queijos nacionais <i>selection</i> of portuguese cheeses	16 €	seleção de gelados caseiros batidos diariamente selection of housemade ice creams churned daily	6 €
presunto de porco alentejano (70g) cured ham from alentejo (70g)	19 €		
viajante croissant, presunto e azeite virgem <i>viajante</i> croissant cured pork ham and olive oil	7 €		
tostas de cebola caramelizada e queijo fundido caramelised onion and melted cheese on toast	6 €		
tosta de tártaro de vaca maturada aged beef tartare on toast	9 €		
cogumelos <i>al ajillo</i> mushrooms <i>al ajillo</i>	7 €		
pastel de molho à flôr com carne e enchidos laminated pastry turnover with cured and braised meats served with its broth	7 €		