





Signature Cocktails:

Green Island

Experimente o nosso cocktail refrescante, preparado com gin italiano Engine, pepino e manjeriço.

Elegante, com um toque herbal —

Desfrute!

Try our refreshing cocktail-crafted with Italian Engine gin, cucumber and basil!

Elegant with a herbal touch-

Enjoy!

- **Gin Engine**
- **Pepino (Cucumber)**
- **Manjeriço (Basil)**

15€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS DE ASSINATURA

Marajoca

Fruity • Herbal • Bold

Vodka Żubrówka, Maracujá e Manjeriçao

18€



The Royal Refresher

Sparkling • Sweet • Fresh

Gancia Prosecco, Grey Goose e Pepino

15€



A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS DE ASSINATURA

Charming

Floral • Fruity • Elegant

Gin Greenall's, Rosas e St. Germain

15€



Tiki Mai Tai

Tiki • Tropical • Fruity

Rum Diplomático Planas, Canaima Gin,
Hine Cognac, Laranja, Orgeat

20€



A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS DE ASSINATURA

Paloma

Smoky • Citrus • Refreshing

Mezcal, Soda Toranja, Le Tribute

20€



Yuba

Tiki • Tropical • Fruity

Whiskey Nikka Coffey Grain, Cachaça,
Ananás, Lima e Yuzu Matcha Tea

22€



A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS DE ASSINATURA

New Fashioned

Chocolaty • Rich • Spirit-forward

Grand Marnier Rouge, Rum Diplomático
Reserva Exclusiva, Chocolate Bitters,
Angostura Bitters

25€



La Catrina

Tiki • Tropical • Fruity

Tequila Herradura, Aperol e Laranja

20€



A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS DE ASSINATURA

Iris Ivy

Tiki • Tropical • Fresh

Gin Greenall's Wild Berry, Toranja, Rosas,
Gancia Prosecco e Vinho Rosé

18€



Olivia

Dry • Fresh • Elegant

Gin Mare e Le Tribute Olive Lemonade

20€



A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS DE ASSINATURA

Nordés 75

Aromatic • Refreshing • Elegant

Nordés Gin, Limão, Açúcar e Gancia
Prosecco

15€



Disaronno Spritz

Sweet • Refreshing • Almondy

Disaronno, Limão, Soda e Gancia Prosecco

15€



A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS DE ASSINATURA

Velvet Express

Liquid dessert • Velvety • Tiramisu

Disaronno Velvet, Tia Maria e Pigs Nose

15€



SANGRIAS

**Sangria (Vinho Tinto
| Branco | Rosé |
Espumante)**

25€

Sangria St. Germain

30€



A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS CLÁSSICOS

Bloody Mary	15€
Vodka Żubrówka, sumo de tomate, sumo de limão, pimenta	
Caipirinha	15€
Cachaça Anumará, açúcar em cubo, lima	
Daiquiri	15€
Rum Diplomático Planas, açúcar, sumo de lima	
Espresso Martini	15€
Vodka Żubrówka, Tia Maria, café	
Long Island Iced Tea	15€
Vodka Żubrówka, Rum Diplomático Mantuano, Tequila, Gin Greenall's, Triple Sec, Coca-cola	
Mai Tai	15€
Rum Diplomático Planas, Orange Curaçao, sumo de lima, Orgeat, Rum Diplomático Mantuano	
Mojito	15€
Rum Diplomático Planas, açúcar em cubo, sumo de limão, hortelã	

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

COCKTAILS CLÁSSICOS

Amarguinha Sour Amarguinha, mix doce e amargo	15€
Margarita Tequila, sumo de lima, Cointreau	15€
Negroni Gin Greenall's, vermute doce, Campari	15€
Cosmopolitan Vodka Żubrówka, sumo de arando, Cointreau	15€
Piña Colada Rum Diplomático Planas, licor de coco, sumo de ananás	15€
Beirão Sour Licor Beirão, mix doce e amargo	15€
Clover Club Gin Greenall's, sumo de limão, xarope de framboesa, clara de ovo	15€
Brandy Alexander Conhaque Hine, creme de cacau, natas	15€
Whisky Sour Woodford Reserve Bourbon, mix doce e amargo	15€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

MOCKTAILS (SEM ÁLCOOL)

Virgin Colada	12€
Sumo de ananás e côco	
Cítrico	12€
Sumo de laranja, sumo de toranja e sumo de limão	
Shirley Temple	12€
Ginger Ale e xarope de Grenadine	
Tropical Sunset	12€
Maracujá, manga, laranja e ananas	
Sunrise Sparkler	15€
<i>Tropical • Refreshing • Sweet</i>	
Sumo de Laranja, Sumo de Limão, Grenadine, Kyle Minogue 0% (Sparkling Rosé)	
Rosé Fizz	15€
<i>Citrus • Refreshing</i>	
Sumo de Toranja, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar, Clara de Ovo, Kyle Minogue 0% e Sparkling Rosé	

SMOOTHIES

Tropical Tango	10€
Frutos tropicais	
Mad Berries	10€
Frutos vermelhos	
Extra Energy	10€
Morango e banana	

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

VINHOS E ESPUMANTES

Vinho (Tinto | Branco | Rosé)

Copo: 9€ | Garrafa: 30€

A copo:

Espumante	15€
Prosecco	12€
Champagne	20€

SUMOS E NÉCTARES

Ananás	3,5€
Maçã	3,5€
Pêssego	3,5€
Manga	3,5€
Limonada	3,5€
Laranja Natural	8€

ÁGUA MINERAL

Água s/ gás	3€ / 5€
Água c/ gás	3€ / 5€
S. Pellegrino	3€ / 6€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

CERVEJAS E CIDRAS

Pressão — Super Bock (30cl / 40cl)	3€ / 4,5€
Garrafa 33cl — Super Bock	3,5€
Super Bock s/ álcool	3,5€
Somersby	4,5€
Corona	4,7€

REFRIGERANTES

Coca-Cola	3€
Coca-Cola Zero	3€
Fanta	3€
Sprite	3€
Iced Tea (limão/pêssego)	3€
Ginger Ale	3€
Água Tônica	3,5€

BATIDOS (MILKSHAKES)

Chocolate	9€
Banana	9€
Baunilha	9€
Côco	9€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

APERITIVOS

Bonato	15€
Vermouth (Dry Bianco Rosso)	15€
Ricard	15€
Campari	15€
Aperol	15€
Fernet Branca	15€
Pimm's	15€
Porto Tónico	15€
Algarve Tónico	15€

GIN

Greenall's	12€
Greenall's Wildberry	15€
Nordés	20€
Canaima	24€
Engine	26€
Gin Mare	26€
Gin Mare Capri	30€
Beefeater	13€
Algarve	15€
Sharish / Sharish Blue	15€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

GIN

Bombay Sapphire	18€
Hendrick's	18€
Martin Miller's	18€
G'Vine Floraison	18€
G'Vine Nouaison	18€
Citadelle	18€
Alma	18€
London N°1	21€
Le Tribute	21€
Bulldog	22€
Monkey 47	26€

COGNAC

Cognac Hine	40€
Courvoisier VSOP	20€
Remy Martin VSOP	23€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

WHISKY

Blended Scotch — Pig's Nose	15€
Blended Scotch — J&B 15 Anos	13€
Single Malt — Glenfiddich 12 Anos	18€
Single Malt — Cardhu 12 Anos	18€
Single Malt — Macallan 12 Anos	28€
Irish — Jameson	13€
Irish — Bushmills	13€
Irish — Red Bush	13€
Bourbon — Bulleit Bourbon	18€
Bourbon — Bulleit 95 Rye	18€
Bourbon — Woodford Reserve	18€
Tennessee — Jack Daniel's Old N ^o 7	15€
Japan — Nikka From The Barrel	19€
Canadian — Canadian Club	10€

VODKA

Żubrówka	10€
Absolut	13€
Grey Goose	18€
Vodka Imperia	18€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

LICORES

Tia Maria	12€
Disaronno	14€
Disaronno Velvet	15€
Vino Naranja	13€
Amarguinha	13€
Licor Beirão	13€
Limoncello	13€
Sambuca	13€
Baileys	13€
Frangélico	13€
Ginja	13€
Cointreau	13€
Malibu	13€
Drambuie	13€
Safari	13€
Grand Marnier	23€
Bénédictine	23€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

RUM & CACHAÇA

Diplomático Planas	20€
Diplomático Mantuano	20€
Diplomático Reserva Exclusiva	26€
Diplomático Ambassador	45€
Havana Club 7 Anos	18€
Bacardi 8 Anos	18€
Plantation 3 Stars	18€
Plantation Pineapple	18€
Plantation Grande Reserve	18€
El Dorado 15 Anos	30€
Zacapa XO	30€
Capucana	30€

TEQUILA

Patrón Orange	18€
Patrón (100% Agave)	28€
Don Julio	23€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

BRANDY E AGUARDENTE

Antiqua	13€
CRF	13€
Adega Velha 6 Anos	15€
Chancellia	18€
Calvados	18€
Medronho	18€
Grappa	23€
Caves S. João 1966	28€
Pedro Ximénez (Isabel Regina)	28€

XEREZ

Sandeman Don Fino	11€
Tio Pepe (Seco)	11€

CAFETARIA

Café Espresso Expresso Ristretto Intenso Leggero	2,2€
Descafeinado	2,2€
Abatanado Americano	3€
Café Duplo Double Expresso	4.4€

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

CAFETERIA

Café Latte	4€
Café com leite	3,5€
Cappuccino	4€

CAFÉS ESPECIAIS

Nespresso Bonbon	10€
Café, espuma de leite, leite condensado e chocolate	
Banana Split	10€
Espresso, leite frio, banana e biscoito	
Cremoso de Baunilha	10€
Café, espuma de leite e gelado de baunilha	
Iced Macchiato Flavour	10€
Café, espuma de leite fria e gelo picado	
Nespresso Tiramisu	10€
Café, gelado de chocolate, bolacha e espuma de leite	
Coffee & Tonic	10€
Café, hortelã e água tônica	
Irish Coffee	20€
Espresso, Irish Whisky e natas	

A VER TAVIRA
ROOFTOP GASTRO BAR

CHÁS ESPECIAIS (CHÁ CAMÉLIA, NIEPOORT)

Assam Bio (Chá Preto)

10€

Chá com cor escura e sabor característico do chá preto, com cafeína -*Tea with characteristic black tea flavour with caffeine*

Kirishima Sencho Bio

10€

Chá com aromas verdes e notas de algas, com alguma cafeína -*Tea with green aromas and some algae notes with some caffeine*

Tisana — Festa das Flores

10€

Chá com aromas de menta, toque floral e doce, sem cafeína - *Tea with mint and floral aroma, no caffeine*

Flor Chá Bio (Tea Flowers)

10€

Chá floral com delicados taninos e toque verde, sem cafeína- *Tea with delicate tannins and green touch, no caffeine*

Pipa Chá Bio

10€

Chá afinado em pipas de Vinho do Porto, aromas a frutos secos e mel, final de Vinho do Porto, com pouca cafeína-*tea was refined in portwine barrils, aromas of nuts and port wine with some caffeine*

Matcha Bio

10€

aromas concentradas e delicadas mostra muito Umami com doçura e notas frutada, com Cafeína -*green tea with delicate concentrated aromas with notes of umami, fruits and sweetness*