

ENTRADAS (STARTERS)

O NOSSO COUVERT | OUR COUVERT 🍷

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 🍷

PEIXINHOS DA HORTA

| GREEN BEANS TEMPURA 🍷

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

BATATA FRITA C/ MOLHO BRAVO (PICANTE)

| FRIED POTATO WITH “BRAVO” 🍷 SAUCE (SPICY)

COGUMELOS SHITAKE À BOLHÃO PATO

| SAUTÉED SHITAKE MUSHROOMS 🍷

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

CARPACCIO DE TOMATE DA ÉPOCA

| SEASONAL TOMATO CARPACCIO 🍷

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

CARPACCIO DE NOVILHO

| VEAL CARPACCIO 🍷

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

CARPACCIO DE POLVO

| OCTUPUS CARPACCIO

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

CEVICHE TERIYAKI

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

FILETE DE SARDINHA (PICANTE)

| SARDINE FILLET (SPICY)

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

4.5€

6.5€

8€

7€

14€

12€

14€

14€

13€

12€

CAMARÃO “AJILLO” | GARLIC PRAWNS 🍷

Camarão, Alho, Chilli
Prawns, Garlic, Chilli

CROQUETES DE VITELA (3 UNI.)

| VEAL CROQUETTES 🍷

MEIA DESFEITA | CODFISH SALAD

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

PATACONES COM ATUM PICANTE

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

LULAS FRITAS (PICANTE)

| FRIED SQUID (SPICY) 🍷

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

COGUMELOS SHITAKE SALTEADOS COM

GRELOS, OVO ESTRELADO E

PAPADA DE PORCO | SAUTÉED

SHITAKE MUSHROOMS WITH SPROUTS, FRIED EGG AND CURED PORK JOWLS 🍷

Cogumelos, alho, grelos, ovo e papada de porco
Mushrooms, garlic, sprouts, egg and cured pork jowls

QUESADILLA 🍷

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

PICA-PAU DE LOMBELO

| PICA PAU LOIN STEAK BITES 🍷

Picapau com molho à portuguesa
Loin steak bites with portuguese sauce

16€

10€

15€

18€

16€

14€

13€

17€



@bythewine

#bythewine



ByTheWine

password: bythewine

PRINCIPAIS (MAIN COURSES)

BITOQUE BY THE WINE

| BITOQUE STEAK 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 DE ROSBIFE

| ROASTED 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

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 BARRIGA PORCO IBÉRICO

| IBERIAN PORK BELLY SANDWICH 🍴 🍷 10€

Pão, toucinho crocante, rucula, vinagrete
Bread, cruspy fatty pork, rocket and vinagrette

BACALHAU ASSADO NO FORNO

| ROASTED CODFISH IN OLIVE OIL 27€

Bacalhau, batatas, cebola, azeitonas, azeite, grelos, coentros e grão
Codfish, potatoes, onion, olives, olive oil, sprouts, coriander and chickpeas

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 1 KG

75€

Com batata frita e maionese caseira
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

ALHEIRA DE COGUMELOS

| MUSHROOM SAUSAGE 🍴 🍷 15€

Alheira de cogumelos, ovo estrelado, grelos e batata frita
mushroom sausage, fried egg, sprouts and French fries

GUARNIÇÕES | SIDE DISHES

SALADA | SALAD 🍴 🍷 5€

BATATA ASSADA | ROASTED POTATO 5€

BATATA FRITA | FRIED POTATO 5€

GRELOS SALTEADOS | SAUTÉED SPROUTS 6€



@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
| CHOCOLATE CAKE   **7.5€**

TARTE DE LIMA | LIME PIE    **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€**

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