



O GRILL

A family restaurant.

Almoço
Lunch

O GRILL

ALMOÇO | *LUNCH*

PAES ARTESANAIS, MANTEIGA DE ERVAS E AZEITONAS MARINADAS <i>ARTISANAL BREADS, HERBS BUTTER & MARINATED OLIVES</i>	5€ pp	GLUTEN MILK
HUMMUS DE GRÃO-DE-BICO CREMOSO <i>VELVETY CHICKPEA HUMMUS</i> Pão de pita caseiro <i>Homemade pita bread</i>	12€	GLUTEN NUTS SESAME
CEVICHE DE CAMARÃO E MANGA <i>SHRIMP & MANGO CEVICHE</i> Coentros, cebola roxa, “leche de tigre” <i>Coriander, red onion, “leche de tigre”</i>	21€	CRUSTACEANS
BURRATA Tomate cereja confitado, azeitonas, molho de tomate <i>Confit cherry tomato, olives & tomato sauce</i>	18€	MILK
SOPA DO DIA <i>SOUP OF THE DAY</i>	9€	
SALADA DE MELANCIA <i>WATERMELON SALAD</i> Cebola roxa, queijo feta e hortelã <i>Red onion, feta cheese & mint</i>	15€	MILK
CAESAR Alface romana, crocante de pão, bacon, anchovas, tomate cherry, queijo parmesão, molho César <i>Romaine lettuce, croutons, bacon, anchovies, Cherry tomato, Parmesan cheese, Caesar dressing</i> Adicione Frango 6€ Adicione Camarão 8€ <i>Add chicken 6€ Add shrimp 8€</i>	17€	GLUTEN MILK EGG FISH
BOWL DE SALMÃO TERIYAKI <i>TERIYAKI SALMON BOWL</i> Quinoa, tomate cherry, abacate, molho de mostarda e sésamo <i>Quinoa, abacate, cherry tomato, almonds& mustard and sesame dressing</i>	23 €	MUSTARD SOY SESAME FISH
BURRITO BOWL Arroz mexicano, peito de frango grelhado, pico de gallo, feijão preto, guacamole e nata azeda <i>Mexican rice, grilled chicken breast, pico de gallo, black beans, guacamole & sour cream</i>	22 €	MILK
FETUCCINE POMODORO E BURRATA Molho de tomate, manjeriçã, queijo burrata <i>Tomato, basil sauce, burrata cheese</i>	21 €	GLUTEN MILK
FOCACCIA PROSCIUTTO Rúcula, pasta de grana padano e pistachos, batata-frita, parmesão trufado <i>Arugula, grana padano spread & pistachio crumbs, truffle-parmesan fries</i>	18 €	GLUTEN MILK NUTS
WRAP DE FRANGO SHAWARMA <i>SHAWARMA CHICKEN WRAP</i> Tomate, cebola roxa, alface e molho toum, batatas fritas <i>Tomato, red onion, greens, toum sauce, fries</i>	18 €	GLUTEN SESAME
WRAP DE FALAFEL CASEIRO <i>HOMEMADE FALAFEL WRAP</i> Tomate, cebola roxa, alface e molho toum, batatas fritas <i>Tomato, red onion, greens, toum sauce, fries</i>	19 €	GLUTEN SESAME
O’GRILL BURGER 200gr de carne nobre, pimentos assados, mozzarella, molho da casa, batata-frita, parmesão trufado <i>200gr prime beef patty, roasted peppers, mozzarella, house sauce, truffle-parmesan fries</i>	19 €	GLUTEN MILK EGG

DA NOSSA GRELHA | *FROM OUR GRILL*

PEIXE DO DIA <i>CATCH OF THE DAY</i> molho “zabaglione”de limão <i>lemon “zabaglione” sauce</i>	27€	FISH EGG
SHISH TAWOOK Espetadas de frango, molho “mojo rojo” <i>Chicken skewers, “mojo rojo” sauce</i>	25€	MILK
“CHURRASCO” <i>“CHURRASCO” STEAK</i> 240gr de vazia grelhada, molho chimichurri <i>240gr grilled striploin steak, chimichurri sauce</i>	28€	
Brócolos assados, queijo parmesão <i>Roasted broccoli, Parmesan cheese</i>	6€	MILK
Espargos grelhados, sal fumado <i>Grilled asparagus, smoked sea salt</i>	6€	
Batatas assadas, nata azeda, lima, pancetta crocante <i>Oven baked potatoes, lime sour cream, crispy pancetta</i>	6€	MILK
Batata-frita, parmesão trufado <i>Truffle & Parmesan fries</i>	6€	MILK
Salada mista, molho balsâmico <i>Green salad, balsamic dressing</i>	6€	

PARA OS MAIS PEQUENOS | *FOR THE LITTLE ONES*

SOPA DE COURGETTE E ERVILHAS <i>ZUCCHINNI & PEA SOUP</i>	7€	MILK
FARFALLE COM TOMATE E REQUEIJÃO <i>CREAMY TOMATOES & RICOTTA SAUCE FARFALLE</i>	11€	MILK EGG GLUTEN
FILETE DE ROBALO COM BRÓCOLOS ASSADO <i>SEA BASS FILET WITH ROASTED BROCCOLI</i>	12€	FISH
FRANGO PIZZAIOLA COM ARROZ AMANTEIGADO <i>CHICKEN PIZZAIOLA WITH BUTTERY RICE</i>	11€	MILK
TACOS “BOLOGNESE”	12€	GLUTEN MILK



O GRILL

A family restaurant.

Sobremesas
Desserts



O GRILL



MOUSSE DE CHOCOLATE E FRAMBOESAS 11€
CHOCOLATE MOUSSE & RASPBERRIES

EGG | MILK

PANNA COTTA 9€
Baunilha, manjericão, morangos
Vanilla, basil, strawberries

MILK

PÊSSEGO GRELHADO | **GRILLED PEACH** 10€
Granola, sorbet de frutos vermelhos
Granola, red fruit sorbet

NUTS

SELEÇÃO DE GELADOS ITALIANOS (POR BOLA) 4€
ITALIAN GELATO SELECTION (PER SCOOP)

MILK

AFFOGATO 8€
Café expresso, gelado de baunilha espresso
Coffee & vanilla ice-cream

MILK

PRATO DE FRUTAS | **FRUIT PLATE** 10€
Frutas de mercado local
Seasonal local market fruits



PARA OS MAIS PEQUENOS **FOR THE LITTLE ONES**

CHOCOLATE MOUSSE ROCHER 8€
GLUTEN | MILK | EGG

COPO BANOFFEE | **BANOFFE CUP** 8€
GLUTEN | MILK | EGG



HUMMUS DE GRÃO-DE-BICO CREMOSO VELVETY CHICKPEA HUMMUS Pão de pita caseiro <i>Homemade pita bread</i> GLUTEN NUTS SESAME	12€
NACHOS MACHOS Chili com carne, pico de gallo, queijo cheddar, molho “macha” (picante) <i>Pico de gallo, chili con carne, cheddar cheese, salsa macha (hot)</i> GLUTEN MILK	18€
NUGGETS DE FRANGO E BATATAS FRITAS CHICKEN NUGGETS & FRIES GLUTEN EGG	12€
MOZZARELLA STICKS GLUTEN EGG MILK	11€
BATATA DOCE FRITA SWEET POTATOES FRIES Molho “mojo rojo” <i>Mojo rojo sauce</i>	11€
CEVICHE DE CAMARÃO E MANGA SHRIMP & MANGO CEVICHE Coentros, cebola roxa, “leche de tigre” <i>Coriander, red onion, “leche de tigre”</i> CRUSTACEANS	21€
CAESAR Alface romana, crocante de pão, bacon, anchovas, tomate cherry, queijo parmesão, molho César <i>Romaine lettuce, croutons, bacon, anchovies, cherry tomato, Parmesan cheese, Caesar dressing</i> Adicione Frango 6€ Adicione Camarão 8€ <i>Add chicken 6€ Add shrimp 8€</i> GLUTEN MILK EGG FISH	17€
BOWL DE SALMÃO TERIYAKI TERIYAKI SALMON BOWL Quinoa, tomate cherry, abacate, molho de mostarda e sésamo <i>Quinoa, avocado, cherry tomato, almonds, mustard and sesame dressing</i> MUSTARD SOY SESAME FISH	23€
FOCACCIA PROSCIUTTO Rúcula, pasta de grana padano e pistachos, batata-frita, trufa-parmesão <i>Arugula, grana padano spread & pistachio crumbs, truffle-parmesan fries</i> GLUTEN MILK NUTS	18€
WRAP DE FRANGO SHAWARMA SHAWARMA CHICKEN WRAP Tomate, cebola roxa, alface e molho toum, batatas fritas <i>Tomato, red onion, greens, toum sauce, fries</i> GLUTEN SESAME	18€
WRAP DE FALAFEL CASEIRO HOMEMADE FALAFEL WRAP Tomate, cebola roxa, alface e molho toum, batatas fritas <i>Tomato, red onion, greens, toum sauce, fries</i> GLUTEN SESAME	19€
O'GRILL BURGER 200gr de carne nobre, pimentos assados, mozzarella, molho da casa, batata-frita, trufa-parmesão <i>200gr prime beef patty, roasted peppers, mozzarella, house sauce, truffle-parmesan fries</i> GLUTEN SESAME	19€

DOCES | **SWEETS**

MOUSSE DE CHOCOLATE E FRAMBOESAS CHOCOLATE MOUSSE & RASPBERRIES EGG MILK	11€
PÊSSEGO GRELHADO GRILLED PEACH Granola e sorbet de frutos vermelhos <i>Granola & red fruit sorbet</i> NUTS	10€
PRATO DE FRUTAS FRUIT PLATE Frutas de mercado local <i>Seasonal local market fruits</i> GLUTEN EGG	10€
SELEÇÃO DE GELADOS ITALIANOS (POR BOLA) ITALIAN GELATO SELECTION (PER SCOOP) MILK	4€



O GRILL

A family restaurant.

Menu da Piscina
Pool Menu



O GRILL

A family restaurant.

Bebidas
Beverages

O GRILL

SIGNATURE COCKTAIL

ITALIAN MARGARITA 13€
Tequila, néctar de agave, sumo de lima natural, limoncello
Tequila, agave nectar, fresh lime juice, limoncello

SEASONAL COCKTAIL

PINE CLIFFS PORTO TONIC 12€
RCV Rosé e tónica de flor de sabugueiro 'fever tree', ervas aromáticas
Dow´s Rosé Port & Fever Tree Elderflower Tonic Water, homegrown herbs

SUMMER NEGRONI 13€
Gin Bombay Sapphire, Aperol, Martini Riserva Rubino
Bombay Sapphire, Gin, Aperol, Martini Riserva Rubino

BLUSH SPRITZ 13€
Vinho Rosé, Gin Bombay, Licor de flor de sabugueiro, ginger ale, frutos do bosque e hortelã
Rosé Wine, Bombay Gin, St Germain Elderflower, Ginger Ale, fresh Berries & Mint

LBV 12€
Limão, beirão, Grey Goose vodka
Lemon, beirão & Grey Goose vodka

SPIKED STRAWBERRY LEMONADE 11€
Bacard Spiced Rum, morangos esmagados e limonada com gás
Bacardi Spiced Rum, muddled strawberry & fizzy lemonade

ESPUMANTE, BRANCO, ROSE, TINTO 29€
SPARKLING, WHITE, ROSE, RED

VINHO DE ASSINATURA | *SIGNATURE WINE* 29€

BRANCO, ROSE, TINTO *WHITE, ROSE, RED* 7€ / 26€
ESPUMANTE *SPARKLING* 9€ / 34€

ESPUMANTES / *SPARKLINGS & CHAMPAGNES*

MARQUÊS DE BORBA ROSÉ 11€ / 56€
Alentejo, Portugal | *Aragonez, Pinot Noir, Touriga Nacional*

LAURENT-PERRIER BRUT 19€ / 95€
Champagne, France | *Chardonnay, Pinot Noir*

LAURENT-PERRIER BRUT 166€
Champagne, France | *Pinot Noir*

SOALHEIRO BRUT 64€
Vinho Verde, Portugal | *Alvarinho*

SOALHEIRO BRUT 64€
Vinho Verde, Portugal | *Alvarinho*

RIBEIRO SANTO BRUT EXCELLENCE 86€
Arinto, Bical, Portugal | *Alvarinho*

BRANCOS / *WHITES*

RIBEIRO SANTO 8€ / 32€
Encruzado, Malvasia Fina | *Encruzado, Malvasia Fina*

QUINTA DO AMEAL 9€ / 36€
Vinho Verde, Portugal | *Loureiro*

QUINTA DE CHOCAPALHA 10€ / 40€
Lisboa, Portugal | *Sauvignon Blanc*

HERDADE DO FREIXO 13€ / 48€
Alentejo, Portugal | *Chardonnay*

QUINTA DO PÔPA, BLEND 36€
Douro, Portugal | *Douro Blend*

SOALHEIRO Vinho Verde, Portugal <i>Alvarinho</i>	38€
ESPORÃO RESERVA Alentejo, Portugal <i>Antão Vaz, Arinto, Roupeiro</i>	46€
DOMAINE BONNARD, SANCERRE Loire, France <i>Sauvignon Blanc</i>	50€
VINHA DE SANTA MARIA GRANÍTICO Dão, Portugal <i>Encruzado</i>	49€
QUINTA DE FOZ DE AROUCE Beiras, Portugal <i>Cerceal</i>	58€
VILLA MARIA Marlborough, New Zealand <i>Sauvignon Blanc</i>	58€
JOSEPH DROUHIN LAFORÊT Bourgogne, France <i>Chardonnay</i>	58€
QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA Douro, Portugal, France <i>Blend</i>	60€
JEAN PAUL & BENOIT DROIN CHABLIS Bourgogne, France <i>Blend</i>	72€
PONTE MOUCHÃO Alentejo, Portugal <i>Verdelho</i>	76€
GUYOT Douro, Portugal <i>Douro Blend</i>	72€
ROSADOS / ROSÉ	
M DE MINUTY Cotes de Provence, France <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i>	11€ / 44€
SUSANA ESTEBAN PROCURA Alentejo, Portugal <i>Aragonez</i>	50€
MIRAVAL Côtes de Provence, France <i>Cinsault, Grenache</i>	68€

TINTO / **RED**

QUINTA DA FONTE SOUTO FLORÃO Alentejo, Portugal <i>Blend</i>	10€ / 38€
QUINTA DO PÔPA Douro, Portugal <i>Blend</i>	9€ / 36€
QUINTA DE CHOCAPALHA Lisboa, Portugal <i>Cabernet Sauvignon</i>	12€ / 48€
PRELADA Douro, Portugal <i>Douro Blend</i>	13€ / 48€
SIDÓNIO DE SOUSA Bairrada, Portugal <i>Merlot</i>	36€
MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA TRANS DOURO EXPRESS CIMA CORGO Douro, Portugal <i>Douro Blend</i>	44€
DESCENDIENTES PALACIOS PÉTALOS DE BIERZO Bierzo, Spain <i>Mencía</i>	52€
JOSEPH DROUHIN LAFORÊT Bourgogne, France <i>Pinot Noir</i>	62€
QUINTA DE FOZ DE AROUCE Beira Atlântico, Portugal <i>Baga, Touriga Nacional</i>	62€
QUINTA DOS MURÇAS RESERVA Douro Blend <i>Douro Blend</i>	76€
PINTAS CHARACTER Douro Blend <i>Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz</i>	86€
QUINTA DO PARAL RESERVA Alentejo, Portugal <i>Blend</i>	94€
JOÃO PORTUGAL RAMOS VINHA DOS JEREMIAS Alentejo, Portugal <i>Syrah</i>	96€

FORTIFIED

DOW'S LBV Douro, Portugal <i>Douro Blend</i>	12€
DOURO BLEND Madeira, Portugal <i>Malmsey</i>	8€
DOW'S 10 ANOS Douro, Portugal <i>Douro Blend</i>	12€
DOW'S QUINTA DO BOMFIM VINTAGE 2008 Douro, Portugal <i>Douro Blend</i>	16€
MOUCHÃO AGUARDENTE BAGACEIRA 2016 Alentejo, Portugal 2016 <i>Alicante Bouschet</i>	14€
GRAHAM'S 20 ANOS TAWNY Douro, Portugal <i>Douro Blend</i>	16€

CERVEJA | **BEER**

PRESSÃO DRAFT
Sagres Imperial | Small: 5,5€ | Caneca | Large: 7€

GARRAFA | **BOTTLE**

Corona, budweiser, guinness, erdinger, magners 8€
Pure piraña hard seltzer 6€

REFRIGERANTES | **SOFTS**

Pepsi / max, 7up, sumol, ice tea, 4€
ginger ale, cranberry juice

RED BULL 5€

SUMOS | **JUICES**

Pêssego, ananás, maçã, manga 4€
Peach, pineapple, apple, mango
Sumo de laranja natural 5€
Natural orange juice

ÁGUAS | **WATERS**

Pequena | **Small** 4€
Grande | **Large** 5€

CAFETARIA | **COFFEES & TEAS**

Expresso | Espresso 3€
Duplo | Double 4,5€
Galão | Latte 5€
Cappuccino 4,5€
Chá | Tea 4€

ESPIRITUOSOS | **SPIRITS**

Amaros & aperitifs
Amaro ramazzotti
Aperol
Campari
Fernet branca
Martini fiero
Martini riserva speciale - ambrato, rubino, bitter premium
Pernod
Pimm's nº 1 grf.

VODKA

Eristoff
Grey goose original,
le citron, la poire
Bourbon, rye & tennessee whiskey
Jack daniels

GIN

Bombay sapphire
Hendrick's
Tanqueray 10
BLENDED SCOTCH
Dewars white label,
special reserve 12yr
Johnnie walker black label

TEQUILA

Patron xo café, silver, reposado
SINGLE MALT SCOTCH
Aberfeldy 12 yr
Craigellachie 13 yr
Glenlivet 12yr
Lagavulin 16yr
Macallan 12
Oban 14yr
Talisker 10yr

RUM & CACHAÇA

Bacardi silver, spiced, anejo 4

IRISH & CANADIAN WHISKEY

Bushmills black bush
Canadian club
Crown royal
Jameson
COGNAC
Courvoisier vsop