

*Bem-vindos ao Terrazzo
onde o dia encontra a noite e cada
momento se torna inesquecível*

**WELCOME TO TERRAZZO,
WHERE DAY MEETS NIGHT AND EVERY
MOMENT BECOMES UNFORGETTABLE**



Tartaro de Novilho
BEEF TARTARE

Couvert

Pão artesanal, pimentos grelhados, cenoura à Algarvia e azeitonas marinadas

Artisan bread, grilled peppers, Algarvian-style carrots and marinated olives

4,50

Leves e Refrescantes

LIGHT AND REFRESHING

Ostra da Ria Formosa | Ria Formosa Oyster

Ao natural ou a "vapor"
Served raw or steamed

3 uni. 9,50

6 uni. 15,5



Espumante Luís Pato Blancs de Blancs Bairrada

Camarão & Abacate | Shrimp & Avocado

Abacate grelhado, camarão salteado, cebola roxa, coentros, alho, tomate fresco e caviar de citrinos
Grilled avocado, sautéed shrimp, red onion, cilantro, garlic, fresh tomato and citrus caviar

15,5



Morgado do Quintão Algarve

Estaladiço de Vieira | Scallop Crispy

Servido em panipuri crocante com molho ponzu, maionese de sriracha, sésamo, alga wakame e caviar de citrinos
Served in crunchy panipuri with ponzu sauce, sriracha mayo, sesame, wakame seaweed, and citrus caviar

6 uni. 16,5



Dócil Loureiro Niepoort Verde

Tártaro de Novilho | Beef Tartare

Novilho picado de forma tradicional à faca, chalotas e molho de mostarda e mel
Traditionally hand-chopped veal, shallots, and mustard honey sauce

16,9



Maçanita Rosé Touriga Nacional Douro



Sugestão do Sommelier | Sommelier's recommendation



Choco Frito à la Andaluza
FRIED CUTTLEFISH ANDALUSIAN STYLE

Quentes e Reconfortantes

WARM AND COMFORTING

Brás de Legumes | Vegetable Brás

Espargos, cogumelos, cebola, alho, batata palha, ovos e salsa fresca
Asparagus, mushrooms, onion, garlic, crispy potatoes, eggs and fresh parsley

12,5



Symington Comboio do Vesúvio Douro | Monte da Peceguina Branco Alentejo

Ovos Rotos com Camarão | Broken Eggs with Shrimp

Batata frita rústica com camarão ao alho, azeite e ovos
Rustic fries with garlic shrimp, olive oil and eggs

14,5



25 Horas espumante Bairrada

Choco Frito à la Andaluza | Fried Cuttlefish Andalusian Style

Choco frito crocante, acompanhado de maionese de coentros e salada fresca de tomate, cebola roxa e orégãos
Crispy fried cuttlefish served with cilantro mayo and a fresh tomato, red onion, and oregano salad

15,9



Ervideira Flor de Sal Bronze Branco Alentejo

“Zamburiñas” Grelhadas | Grilled Scallops

Vieiras grelhadas com molho especial do chef
Grilled scallops with the chef's special sauce

4 uni. 12,8



Convento do Paraíso Alvarinho Algarve



Sugestão do Sommelier | Sommelier's recommendation



Bacalhau na Brasa
GRILLED COD

Sugestões do Chefe

CHEF'S SUGGESTIONS

Bacalhau na Brasa | Grilled Cod

Lombo de bacalhau selecionado (+/-300gr) grelhado, servido com pimentos assados, cebola, alho, azeite e batata a murro
Premium cod loin (+/- 300g) grilled and served with roasted peppers, onions, garlic, olive oil and smashed potatoes

24,5



Musgo Encruzado João Cabral de Almeida Dão | Tiago Cabaço Vinhas Velhas Branco Alentejo

Arroz Caldoso de Carabineiros | "Carabineiro Red Prawn Stew"

Cremoso e rico, servido com aioli de coentros
Rich and creamy, served with cilantro aioli

29,5



Espumante Quinta de Lemos Gégé Rosé Dão | Casa de Relvas Esquecido Branco Alentejo

Tagliatelle do Mar | Seafood Tagliatelle

Massa tagliatelle envolvida num caldo de marisco, servida com vieiras, camarão, queijo Grana Padano e manjeriço fresco
Tagliatelle pasta tossed in a seafood broth, served with scallops, shrimp, Grana Padano cheese and fresh basil

17,5



Alvarinho Cota 27 Soalheiro Verde | Insula Chão de Sal Açores

Bife Terrazzo | Terrazzo Beef

Bife vazia "Grain Feed" grelhado (250gr) acompanhada de molho holandês, batata frita caseira, ovo estrelado e bacon crocante
Grilled striploin served with hollandaise sauce, homemade fries, a fried egg and crispy bacon

19,0



Monte da Peceguina Tinto Alentejo | Blog Tinto Tiago Cabaço Alentejo



Sugestão do Sommelier | Sommelier's recommendation



Picanha "Black Angus"
"BLACK ANGUS" RUMP CAP

Os Suspeitos do Costume

THE USUAL SUSPECTS

Camarão Tigre | Tiger Prawns

Servido sobre um risoto cremoso de espargos e parmesão curado 48 meses
Served over a creamy asparagus and aged parmesan risotto (48 months cured)

29,5



Casal de Sta Maria Mar de Rosas | IG Coiores/Lisboa | Laurent Perrier Brut Champagne

Brás de Bacalhau | Codfish Brás Style

Bacalhau, ovos, batata palha, cebola, alho, salsa fresca e azeitonas pretas
Codfish, eggs, straw potatoes, onion, garlic, fresh parsley and black olives

14,5



Camaleão Loureiro e Alvarinho Verde

Picanha "Black Angus" | "Black Angus" Rump Cap

Picanha grelhada (+/- 250gr) acompanhada de batata frita caseira, abacaxi grelhado e legumes da estação
Served with homemade fries, grilled pineapple and seasonal vegetables

21,5



Ervideira Flor de Sal Silver Tinto Alentejo | Crasto Altitude 430 Douro

Espetada de Frango na Brasa | Grilled Chicken Skewer

Frango grelhado no espeto, servido com batata frita caseira, abacaxi caramelizado e tomate grelhado
Chicken thigh skewer, served with homemade fries, caramelized pineapple and grilled tomato

16,5



Maçanita Letra F Douro | Vale Pradinhos Branco Reserva Trás-os-Montes



Sugestão do Sommelier | Sommelier's recommendation



Cheesecake de Pistácio
PISTACHIO CHEESECAKE

Doce Pecado

SWEET SIN

Waffle & Caramelo

Acompanha gelado de caramelo salgado e amendoins caramelizados
Served with salted caramel ice cream and caramelized peanuts

6,00

🍷 Graham's Porto Tawny 10 anos

Pistaccio

Cheesecake de pistácio, framboesas frescas e pistácio torrado
Pistachio cheesecake with fresh raspberries and toasted pistachios

5,80

🍷 Tiago Cabaço Licoroso Alicante Bouschet

Banoffee

Tarte clássica de banana e doce de leite
Classic banana and dulce de leche pie

5,50

🍷 Bacalhôa Moscatel Roxo 5 anos

Chocolate Mousse

Densa e cremosa, servida com gelado de baunilha
Rich and creamy, served with vanilla ice cream

5,50

🍷 Aguardente CRF Reserva

"Trilogy" Ice Cream

Uma seleção de sabores: baunilha, chocolate e caramelo salgado
A selection of flavors: vanilla, chocolate, and salted caramel

6,00

🍷 Ginja D' Óbidos Vila das Rainhas



Espumantes, Vinhos Rosé e Verde
SPARKLING WINE, WINES ROSE AND GREEN

Vinhos WINES

Espumantes e Champanhe Sparkling Wine & Champagne

Lodo

Bairrada | Brut

 
5,00 19,5

25 Horas Rosé

Bairrada | Touriga Nacional, Baga

6,00 22,5

Blanc de Blancs Luís Pato

Bairrada | Maria Gomes, Sercialinho

29,5

Quinta de Lemos Gégé Rosé

Dão | Touriga Nacional

32,0

Laurent Perrier Champagne

France | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

85,0

Rosés

Rose

.com Tiago Cabaço

Alentejo | Touriga Nacional, Aragonês

4,50 18,0

Q.S.S. rare

Lisboa | Syrah, Touriga Nacional

4,50 18,0

Maçanita

Douro | Touriga Nacional

8,00 21,5

Pompom Casa de Relvas

Alentejo | Touriga Nacional, Syrah, Aragonês

8,00 24,5

Mar de Rosas Casal Sta Maria

Lisboa/IG Colares | Syrah, Pinot Noir, Touriga Nacional

38,0

Verdes

Green

Q.S.S. rare

Alvarinho, Loureiro, Trajadura

4,50 18,0

Camaleão João Cabral de Almeida

Loureiro, Alvarinho

6,00 22,5

Niepoort Dócil

Loureiro

27,5

Soalheiro Cota 27

Alvarinho

29,0

TIAGO CABACO



VINHAS VELHAS
ESTREMOZ

Vinhos Brancos e Tintos
WINES WHITE AND RED

Branços
White

		
Q.S.S. rare Lisboa Arinto, Fernão Pires	4,50	18,0
.com Tiago Cabaço Alentejo Roupeiro, Arinto, Antão Vaz	4,50	18,0
S. Sebastião Sauvignon Blanc Lisboa Sauvignon Blanc	5,00	19,5
S. Sebastião Chardonnay Lisboa Chardonnay	5,00	19,5
Altano Symington Douro Malvasia Fina, Viosinho, Moscatel Galego, Arinto	5,00	19,5
Ervideira Flor de Sal Bronze Alentejo Antão Vaz, Sauvignon Blanc	6,00	22,5
Tiago Cabaço Alentejo Vinhas Velhas		25,5
Monte da Peceguina Alentejo Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Roupeiro		25,5
Geographic Wines Landcraft Douro Moscatel Galego	7,00	28,0
Convento do Paraíso Algarve Alvarinho		29,0
Musgo João Cabral de Almeida Dão Encruzado		29,0
Vale Pradinhos Reserva Trás-os-Montes Riesling, Malvasia Fina, Gewurztraminer		32,0
Casa de Relvas Esquecido Alentejo Arinto		34,0

Tintos
Red

		
Q.S.S. rare Lisboa Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah	4,50	18,0
.com Tiago Cabaço Alentejo Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet	4,50	18,0
Comboio do Vesúvio Symington Douro/Unoaked T. Franca, T. Nacional, T. Roriz, T. Barroca		19,5
Ervideira Flor de Sal Silver Alentejo Aragonês, Cabernet Sauvignon		23,5
Monte da Peceguina Alentejo Alicante Bouschet, T. Nacional, Aragonês, T. Miúda		25,5
Crasto Altitude 430 Douro Tinta Francisca, Touriga Nacional		31,5
Blog Tiago Cabaço Alentejo Alicante Bouschet, Syrah, Touriga Nacional		45,0

Categorias Especiais

SPECIAL CATEGORIES

Clarete Light Red Wine		
Insula Chão de Sal de Paulo Machado Açores Merlot, Syrah, Arinto dos Açores, Saborinho, Vedelho	16,0	39,5
Palhete Pale Red Wine		
Morgado do Quintão de Joana Maçanita Algarve Negra Mole, Crato	16,0	39,5
Vinho de Mistura Blended Wine		
Maçanita Letra F Douro Vinho de mistura de mais 65 Castas Tintas e Brancas	11,0	33,5
Vinhos Fortificados e Licores Fortified Wines & Liqueurs		
Amarguinha	5,00	
Ginja D' Óbidos Vila das Rainhas	5,00	
Licor Beirão	6,00	
Bacalhôa Moscatel Roxo de Setúbal 5 anos	7,00	
Aguardente CRF Reserva	7,00	
Graham's Porto Tawny 10 anos	7,00	
Tiago Cabaço Licoroso Alicante Bouschet	7,00	

Vinho a Copo

BY THE GLASS

Bubblelicious

Lodo	5,00
25 Horas	6,00

Trendy Rosés

Rare Rosé Vegan	4,50
.com Rosé	4,50
Pompom Rosé	8,00

Vibrant Whites

Rare Branco Vegan	4,50
.com Branco	4,50
Altano Branco	5,00
Q.S.S. Sauvignon Blanc	5,00
Q.S.S. Chardonnay	5,00
Ervideira Flor de Sal Bronze	6,00
Landcraft Moscatel Galego	7,00

Easy Greens

Rare Verde Frisante Vegan	4,50
Camaleão Loureiro & Alvarinho	6,00

Velvet Reds

Rare Tinto Vegan	4,50
.com Tinto	4,50

where day meets night



BAR MENU

TODOS OS PREÇOS SÃO EM €.
IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
EM CASO DE ALERGIAS CONSULTE A TABELA DE ALERGÉNIOS ONLINE
ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES.
NENHUM PRATO OU BEBIDA, INCLUÍDO O COUVERT, PODE SER COBRADO SE
NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO.

ALL PRICES ARE IN €.
VAT INCLUDED AT THE APPLICABLE RATE.
IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE REFER TO THE ONLINE ALLERGENS TABLE.
THIS ESTABLISHMENT HAS A COMPLAINTS BOOK AVAILABLE.
NO DISH OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, MAY BE CHARGED IF NOT
REQUESTED BY THE CUSTOMER OR IF LEFT UNUSED.



SEGUE A NOSSA PLAYLIST NO SPOTIFY:
"TERRAZZO RESTAURANTE E SUNSET BAR"



PASSWORD
TERRAZZO2024

