

GROTTU

A CAVE OF FLAVOURS

COMIDA // FOOD

COUVERT (preço por pessoa // price per person)

Pão, manteiga aromatizada, azeite e feijão edamame	3.5
Bread, flavored butter, olive oil and edamame beans	

SUGESTÃO GROTTU // GROTTU SUGGESTION

Degustação de entradas do Chef // Chef's Starter Tasting	15.5
4 entradas variadas (preço por pessoa - mínimo 2 pessoas)	
4 assorted starters (price per person - minimum 2 people)	

ENTRADAS // STARTERS

Burrata Grottu	14
tomate cherry, pêsego e romã	
cherry tomatoes, peach and pomegranate	

Carpaccio de Novilho // Beef Carpaccio	16
rúcula, queijo parmesão, alcaparras, sementes quinoa fritas e maionese trufada	
arugula, Parmesan cheese, capers, fried quinoa seeds and truffle mayonnaise	

Tacos de Salmão // Salmon Tacos (4 uni)	14
camarão e guacamole	
shrimp and guacamole	

Focaccia de Novilho // Beef Focaccia	13
queijo mozzarella, tomate, rúcula e molho de pesto	
mozzarella cheese, tomato, arugula and pesto sauce	

Tempuras de Camarão com Amêndoa	14
// Shrimp Tempura with Almond (4 uni)	

Mini Tártaros de Novilho // Mini Beef Tartares (4 uni)	15
base de arroz frito, trufa negra e ovo de codorniz	
fried rice base, black truffle and quail egg	

Ovos Rotos de Atum Toro // Tuna Broken Eggs	17
batata finíssima e ovo estrelado	
thinly sliced potatoes and fried egg	

BARRA ASIÁTICA // ASIAN BAR by YÜJIN

Sopa Miso // Miso Soup	4.5
tofu e algas wakame	
tofu and wakame seaweed	

Gyozas de Frango ou Vegetais // Chicken or Vegetable Gyozas (4 uni)	9
---	---

Royal Tártaro & Caviar	25
3 peixes	
3 fish varieties	

Ceviche Yujin	17
ovas de peixe, cebola roxa e pimentos	
fish roe, red onion and peppers	

Usuzukuri de 3 peixes // of 3 Fish	17
salmão, atum, peixe branco e ovas de peixe	
salmon, tuna, white fish and fish roe	
extra: +trufa €4,5	

Tártaro de Salmão ou Atum // Salmon or Tuna Tartare	16
abacate e molho ponzu	
avocado and ponzu sauce	

Tataki de Salmão // Salmon Tataki (5 uni)	12
salmão levemente braseado por fora e cru por dentro com molho miso japonês finalizado com cebote	
lightly seared outside, raw inside, with japanese miso sauce and chives	

Tataki de Atum Toro // Toro Tuna Tataki (5 uni)	17
grelhado no Carvão Japonês e Caviar	
grilled over Japanese charcoal and finished with caviar	

Bao de Camarão ou Tofu // Shrimp or Tofu Bao (2 uni)	14
trilogia de legumes e pao cozido a vapor	
vegetable trilogy and steamed bun	

Katsu Sando - Sandwich Japonesa // Japanese Sandwich	18
carne de vaca, couve branca e maionese japonesa	
beef, white cabbage and Japanese mayonnaise	

PASTAS BIOLÓGICAS FRESCAS FEITAS À MÃO // FRESH HANDMADE ORGANIC PASTA

Spaghetti alla Carbonara	18
--------------------------	----

Spaghetti alla Ragú Bolognese	18
Tagliatelle Frutti di Mar	23
Tagliatelle al Tartufo	21
Raviolis di Vitello // Veal Ravioli	18
Raviolis di Salmão e Camarão // Salmon and shrimp ravioli	19
Raviolis Ricotta e Espinafres // Ricotta & Spinach Ravioli	16
Lasanha alla Bolognese	20

PEIXE // FISH

Lombo de Salmão // Grilled Salmon no miso acompanhado com batata gratinada ou tagliatelle / spaghetti miso glazed, served with potato gratin or tagliatelle / spaghetti	20
Lombo de Atum // Tuna Loin grelhado em crosta de sésamo acompanhado com batata gratinada ou tagliatelle/spaghetti grilled in sesame crust, served with potato gratin or ou tagliatelle/spaghetti	22
Filete de Robalo // Sea Bass Fillet grelhado acompanhado com batata gratinada ou tagliatelle / spaghetti grilled, served with potato gratin or tagliatelle / spaghetti	20

ASIAN CUISINE

Yakisoba de Frango ou Vegetariano // Chicken or Vegetarian	17
Yakisoba de Camarão // Shrimp	20
Fried Rice Thai Frango ou Vegetariano // Chicken or Vegetarian	17
Fried Rice de Camarão // Shrimp	20

SUSHI by YÜJIN

Combinado Tradicional ou Fusão // Traditional or Fusion Combo (12 pcs)	20
Combinado Premium // Premium Combo (12 pcs)	28
Gunkans Premium (8 uni)	28

Niguiris Premium (8 uni)	22
Sashimi Mix (12 uni)	24
Sashimi Toro de Salmão // Salmon Toro Sashimi (6 uni)	14
Sashimi Toro Atum // Tuna Toro Sashimi (6 uni)	17
Hot Roll Kaitaifi (8 uni)	15
Hot Roll Salmão Philadelphia // Salmon ou opção Vegetariano // Vegetarian option (8 uni)	11
Temaki Aberto Trufado e Ovo de Codorniz // Open Truffled Temaki with Quail Egg	10
Temaki Salmão ou Atum ou Vegetariano // Salmon or Tuna or Vegetarian Temaki	9
Kizami Wasabi - Wasabi natural picado // Fresh chopped wasabi	4

SOBREMESAS // DESSERTS

Bolacha Gigante com Gelado Artesanal // Giant Cookie with Artisan Ice Cream (2 - 3 pax)	15
Semi Esfera de Chocolate, Red velvet e Caramelo Salgado // Chocolate Semi-Sphere, Red Velvet & Salted Caramel	9
Petit Gâteau Chocolate e Pistachio // Chocolate & Pistachio Petit Gâteau	8
Pudim Japonês // Japanese Pudding	7
Tiramisù Tradicional Italiano // Traditional Italian Tiramisù	8
Abacaxi Caramelizado com Raspas de Lima // Caramelized Pineapple with Lime Zest	4
Bola de Gelado // Ice Cream Scoop	4

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. No momento em que realiza o seu pedido, por favor, informe o colaborador de mesa se sofre de alguma restrição e/ou alergia alimentar. Preço em euros, IVA incluído à taxa legal em vigor.

No dish, food product or beverage may be charged unless it has been requested by the customer or consumed by them. When placing your order, please inform a member of our staff if you have any dietary restrictions and/or food allergies. Prices are in euros, VAT included at the legal rate in force.

CONTACTOS // CONTACTS

+351 962 180 828 • GERAL@GROTTU.PT

GROTTU

A CAVE OF FLAVOURS

BEBIDAS // DRINKS

IDEAL PARA COMECAR TO START...

COCKTAILS

Grottu Signature	8
Aperol Spritz	9
Mojito Japones	10
Daiquiri	10
Mojito Matcha	11
Martini Expresso	10
Margarita	10
Old Fashioned Whisky	11

SANGRIAS

SUGESTÃO GROTTU - GROTTU'S SUGGESTION

Sangria de Frutos Vermelhos - Red Berry	25
Sangria de Maracujá - Passion Fruit	25
Sangria de Maça e Pepino - Apple & Cucumber	26
Mocktail de Sangria sem álcool - non-alcoholic	20

VINHOS BRANCOS - WHITE WINES

D. Ermelinda Freitas Setúbal	16
Esporão Bico Amarelo Verde	17
Fiuza Chardonnay Tejo	18
Kopke Sao Luiz Douro	19
Assobio Douro	19
Herdade do Pico Alentejo	22
Vale D.Maria Superior Douro	22
Carm Reserva Douro	25
D. Ermelinda Freitas Sauvignon Blanc Setúbal	27
Quinta do Crasto Douro	28

Herdade Grous Alentejo	28
Bella Elegance Sauvignon Blanc Dão	30
Guadelim Alentejo	30
Arco Agueira Branco Bairrada	31
Quinta Valbom Douro	31
Esporão Reserva Alentejo	32
Herdade Grous Reserva Alentejo	33
Cartuxa Alentejo	33
Vale D. Maria Vinhas do Sabor Douro	35
Quinta Ameal Reserva Verde	38
Carm Grande Reserva Douro	40
Guadelim Reserva Alentejo	42
Herdade Grous Concrete Branco Alentejo	43
Tapada de Chaves Alentejo	48
Gloria Reynolds Branco Alentejo	64
Esporão Private Selection Alentejo	80
Principal Grande Reserva Bairrada	86
Pera Manca Branco Alentejo	92

VINHOS TINTOS - RED WINES

D. Ermelinda Freitas Setúbal	16
Kopke Douro	18
Assobio Douro	19
Herdade do Pico Alentejo	22
Vale D.Maria Superior Douro	23
Quinta Mimosa Setúbal	25
Quinta do Crasto Douro	28
Herdade Grous Alentejo	28
Guadelim Tinto Alentejo	30
Carm Reserva Douro	31
Esporão Reserva Alentejo	32
Cartuxa Alentejo	35

GROTTU

A CAVE OF FLAVOURS

BEBIDAS // DRINKS

Carm Touriga Nacional Douro	36
Ermelinda Freitas Grande Reserva Setúbal	42
Tapada Chaves Alentejo	45
Herdade Grous Concrete Alentejo	46
Quinta Valbom Vinhas Velhas Douro	47
Quinta do Crasto Vinhas Velhas Douro	48
Carm Grande Reserva Douro	56
Herdade Grous Reserva Alentejo	58
Quinta Vale D. Maria Vinha Martim Douro	88
Esporão Private Selection Alentejo	120
Quinta Vale D. Maria Vinha Francisca Douro	132
Principal Grande Reserva Bairrada	180
Esporão Torre Alentejo	340
Pera Manca Tinto Alentejo	490

ROSÉS

Kopke Douro	18
Fiuza Tejo	19
Carm Douro	22
Vale D.Maria Superior Douro	23
Assobio Touriga Nacional Rosé Douro	25
Herdade Grous Rosé Alentejo	29
Ermelinda Freitas Pinot Noir Setúbal	35

CHAMPAGNES

Moet Chandon Brut	75
Lanson Le Black Creation Brut	80
Billecart Bruto	90
Lanson Le Black Creation Rosé	96
Ruinart	105
Bollinger Special Cuvée	108
Lanson Blanc des Blancs	110

Louis Roederer	115
Billecart Salmon Rose	130
Bollinger Rosé	138
Billecart Blanc de Blancs	140
Ruinart Blanc de Blancs	145
Dom Perignon	350

ESPUMANTES - SPARKLING

Fiuza tres Castas	17
Fraga da Pena	21
Raposeira Super Reserva Rosé	23
Raposeira Velha Super Reserva	33
Colinas	35
Colinas Blanc des Blancs	55
Colinas Rose Pinots	60

A COPO - BY THE GLASS

Vinho Branco - White Wine	5,5
Vinho Tinto - Red Wine	5,5
Espumante - Sparkling	5,5
Mocktail Sangria	5
Sangria Espumante - Sparkling Sangria	8,5

CERVEJAS - BEERS

Heineken	3
Heineken sem álcool - non-alcoholic	3
Kirin Japonesa	4
Sommersby	3,5

SAKE JAPONES

Jarra tradicional 250ml	14
-------------------------	----

GROTTU

A CAVE OF FLAVOURS

BEBIDAS // DRINKS

Aiotenka 720ml	24
Kubota 720ml	53
Junmai 720ml	59
Umenoyado magnum 1,8L	74

GIN´S

Bombay	9
Hendrick's	10
Bulldog	11
Roku Japanese Gin	12
Nikka Coffe Japanese	12

WHISKEY´S

Grant's Triple Wood	8
Tullamore Dew	9
Monkey Shoulder	11
Nikka Days Japanese	11
Glenfiddich Pur Malt 12 anos - 12 years	13
Nikka From barrel Japanese	14

VINHOS DO PORTO - PORT WINES

Kopke ruby	6
Kopke tawny	6
Nicolau de Almeida Branco - White	8
Nicolau de Almeida Tinto - Red	8
Kopke LBV	9
Quintas das Murças 10 anos - 10 years	10
Quinta vale D. Maria vintage	12

LICORES / DESTILADOS - LIQUORS / SPIRITS

Adega Velha água ardente - distilled spirit	8
Kopke água ardente - distilled spirit	9

Adega Velha Reserva 6 anos - 6 years água ardente	
- distilled spirit	10
Moskovskaya vodka	8
Belvedere vodka	10
Licor Beirao licor - liquor	7
Amendoa Amarga licor - liquor	7
Bailley's licor - liquor	8

OUTROS - OTHERS

Refrigerantes - Soft Drinks	3
Água 1L - Water 1L	2,5
Água c/ gás 1L - Sparkling Soft 1L	2,5
Água Tônica 0,25ml - Tonic Water 0.25L	2,5
Café/Descafeinado - Nespresso Coffee / Decaf	1,8
Limonada - Lemonade	4,5
Chá Natural Japonês - Japanese Natural Tea	4,5

preço em euros, iva incluído à taxa legal em vigor
prices in euros, VAT included at the legal rate in force