

Na SEDE acreditamos que cada cocktail conta uma história.

O nosso menu é uma viagem no tempo: começamos no PASSADO, com a nossa interpretação da coquetelaria clássica; seguimos para o PRESENTE, onde a sustentabilidade e a gastronomia se encontram; até ao FUTURO onde exploramos a ciência dos sabores e técnicas modernas

Pelo caminho, encontras os Clássicos da Casa: receitas intemporais com o nosso toque, e uma seleção de Mini Cocktails, pensados para provar, partilhar ou simplesmente matar a curiosidade.

Escolhe o ponto de partida, o resto é connosco.



Na era da Lei Seca, os cocktails eram tanto um segredo como uma arte. Com poucos recursos e técnicas improvisadas, surgiram ícones que moldaram a história da coquetelaria. Nesta secção, ressaltamos alguns desses clássicos, trazendo-lhes uma nova vida.

Xiripiti (não alcoólico disponível) 11,9€

→ *cítrico & terroso*

The Botanist / Wiseman Rye / Mel fumado /
Pinho / Limão / Trufa

Meio-Gás 10,9€

→ *floral & efervescente*

Nordés / Noilly Prat / Tangerina / Champagne Alvarinho /
Patchouli / Flor de Laranjeira

Mini 10,9€

→ *maltado & agridoce*

Dewar's 12 / Musa APA / Maçã / Mel /
Camomila

Meia Ponte 11,9€

→ *cereal tostado & aveludado*

Remy Martin VSOP / Gentleman Jack /
Sandeman Imperial Tawny / Sandeman Character /
Beirão D'Honra / Caramelo Salgado

Passado

Hoje, beber bem é também beber de forma consciente. A sustentabilidade, a ligação com a gastronomia e a inovação criativa são o coração da coquetelaria contemporânea. Aqui, cada cocktail reflete essa nova forma de consciencialização atrás do balcão.

Folhado Cabra & Mel 11,9€

→ *cremoso & frutado*

Bombay Sapphire / Sandeman Armada Superior /
Disaronno / Maracujá / Queijo de Cabra / CO2

Sopa do Dia (não alcoólico disponível) 10,9€

→ *refrescante & herbal*

Bombay Sapphire / Sandeman Fino Sherry /
Tomate / Manjerição / Pepino / Tomilho /
Schweppes Tônica Toque de Lima

Francesinha 10,9€

→ *umami & maltado*

Dewar's 12 / Koch Espadín / Pimenta White Penja /
Kvass Centeio / Melaço / Kukicha / Louro

Rabanada 10,9€

→ *rico & aveludado*

Santisima Trinidad 7 / Sandeman Imperial Tawny /
Sandeman Madeira Rainwater / Timur Berry /
Brioche / Canela

Presente

Clarificação, destilações e ciência dos sabores. No futuro da coquetelaria não se bebe apenas, experimenta-se. Nesta secção recriamos sabores sem usar os ingredientes originais mas não só.

Super Ingrediente 13,9€

Nada sobra, tudo conta – zero desperdício

Oikos Baunilha (não alcoólico disponível) 11,9€

→ *cremoso & floral*

Grey Goose / St-Germain / Milky Oolong /
Rooibos / Flor de Laranjeira /
Iogurte Grego / Schweppes Soda

Gasosa 11,9€

→ *refrescante & ácido*

Patrón Silver / Martini Bitter /
Habanero / Toranja Queimada /
Laranja Sanguínea / CO2

Chocolate 0% 11,9€

→ *amargo & tostado*

Santísima Trinidad 3 / Martini Bitter /
Martini Rubino / Alfarroba /
Casca de Cacau / Avelã

Futuro

Time Travel Flight

Escolha um cocktail de cada capítulo.

PASSADO × PRESENTE × FUTURO

3 cocktails · 29,90€

House Classics Flight

Descubra os clássicos da SEDE.

Escolha quaisquer 3 cocktails da secção

House Classics.

3 mini cocktails · 19,90€

(todos os flights são servidos por pessoa)

Clássicos & Flights

Clássicos que todos conhecem, feitos à nossa maneira. Respeitando a tradição, mas afinados com a visão e a técnica da casa. Ao lado, versões mini: pequenas no tamanho, grandes no sabor: perfeitas para quem quer mais um sem pensar duas vezes.

Porto Tónico	10€
--------------	-----

→ *floral & refrescante*

Sandeman Apativ Reserve White / Sandeman Fino Sherry /
Folha de Figueira / Amêndoa / Fava Tonka / Jasmim

Dry Martini	11,9€
-------------	-------

→ *seco & forte*

Servido com Grey Goose ou Bombay Sapphire

Bloody Mary (não alcoólico disponível)	11,9€
--	-------

→ *gastronómico & harmonioso*

Patrón Silver / Koch Espadín / Sandeman Fino Sherry /
Tomate mix / Verjus / Ketchup Beterraba

Espresso Martini	10€
------------------	-----

→ *multicamadas & revigorante*

Grey Goose / Koch Espadín / Tia Maria / Café /
Noisette / Espuma de Amaro

Electric Negroni	10,9€
------------------	-------

→ *elétrico & amargo*

Bombay Sapphire / Martini Bitter /
Martini Rubino / Punt e Mes / Szechuan / Laranja

Tommy's Margarita	11,9€
-------------------	-------

→ *cítrico & vegetal*

Curado Blue Agave / Agave / Ácidos

Snaquiri	10€
----------	-----

→ *cítrico & refrescante*

Planteray 3 Stars / Cereja / Lima

Clássicos & Flights

Cervejas & Sidra

Musa Blondie	3 [€]
Musa IPA	5,5 [€]
Musa Peste & Sidra	5,5 [€]
Musa Wannabe 0%	5,5 [€]

Vinho & Champagne

Vinho a copo	5 [€]
Sandeman Apitiv Reserve White	7 [€]
Sandeman Founder's Reserve Ruby	7 [€]
Sandeman Sherry	7 [€]
Sandeman Tawny 20 anos	9 [€]
Telmont Reserve Brut Champagne	12 [€]

Refrigerantes & Refrescos

Schweppes Tônica Toque de Lima	4 [€]
Gasosa	4 [€]
Iced Tea	4 [€]

Água

Água Lisa Vitalis	2 [€]
Le Tribute Soda Water	3,5 [€]

Softs & Wines

Petiscos que bebem da tradição local,
mas chegam à mesa com outra atitude.
Pensados para sujar as mãos, os beijos
e, naturalmente, dar sede – de repetir.

Food Flight

Tuga	19,95€
------	--------

Pão no Yakitori & Manteiga de Miso e Noisette;
Azeitonas e Tremoços; Croquetes de Arroz de Pato;
Yakitori de Bifana de Cenoura

Experimental	25,95€
--------------	--------

Mexilhão brioche; Ostra c/pepino; Furai-o-fish
(todos os flights são servidos por pessoa)

Pão no Yakitori & Manteiga de Miso e Noisette	3,95€
--	-------

Azeitonas e Tremoços	3,25€
----------------------	-------

Chips Tuning	3,95€
--------------	-------

Brioche Mexilhão	8,95€ 2unid
------------------	----------------

Ostra c/Pepino, Lima e Granita	6,25€ 2unid
--------------------------------	----------------

Croquetes de Arroz de Pato	6,95€ 3unid
----------------------------	----------------

Sis Kebab	9,95€
-----------	-------

Yakitori de Bifana	9,95€ 2unid
--------------------	----------------

Yakitori de Cenoura	7,5€ 2unid
---------------------	---------------

Furai-O-Fish	13,5€
--------------	-------

Baklava Brownie	5,85€
-----------------	-------

Comidas & Petiscos