

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 11,9€

→ *cítrico & terroso*

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

Meio-Gás 11,9€

→ *floral & efervescente*

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

Mini 10€

→ *maltado & agridoce*

Dewar's 12 / Musa APA / Maçã Esmolfe / 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 10€

→ *cremoso & frutado*

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

Sopa do Dia 10€

→ *refrescante & herbal*

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

Francesinha 10€

→ *umami & maltado*

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

Rabanada 11,9€

→ *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 11,9€

Nada sobra, tudo conta – zero desperdício

Oikos Baunilha 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% Cacau 10€

→ *amargo & tostado*

Santisima Trinidad 3 / Campari /
Martini Rubino / Alfarroba /
Casca de Cacau / Avelã

Futuro

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 Apitiv White Reserve /
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	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

Electric Negroni	6,9€
------------------	------

→ *elétrico & amargo*

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

Tommy's Margarita	6,9€
-------------------	------

→ *cítrico & vegetal*

Curado Blue Agave / Agave / Ácidos

Snaquiri	6,9€
----------	------

→ *cítrico & refrescante*

Planteray 3 Stars / Cereja / Lima

Clássicos & Mini Cocktails

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 Aperitive 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.

Pão no Yakitori & Manteiga de Cebolada	2,85 [€]
---	-------------------

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

Fritas	3,5 [€]
Assumidamente do pacote mas com toppings tuning	

Ovo Verde	3,5 [€]
Ovo frito com maionese da casa	

Gilda Namban	3,85 [€]
Espetinho de mexilhão, azeitona e vegetais em conserva	

Ostra c/Molho Verde	4 [€]
Espuma de lima, ervas, jalapeño e iogurte	

Croquetes de Arroz de Pato	5,85 [€]
Arancini de pato e enchidos, queijo da ilha e presunto de pato	

Yakitori de Bifana	6 [€]
Maionese coreana, pickles de mostarda e farofa de panko	

Açorda	12 [€]
Brioche, beringela assada, cogumelos grelhados com vinagrete de miso, caldo de cebola tostada e ovo	

Furai-O-Fish	13,5 [€]
Sandes de bacalhau fresco frito	

Doce da Casa	5,85 [€]
Leite creme, curd de citrinos, natas batidas, caramelo salgado, bolacha com café e amêndoa	

Comidas & Petiscos