

BEBIDAS

BEBIDAS QUENTES

- Espresso €1,80-
- Double Espresso €3-
- Americano €2,50-
- Macchiato €2,20-
- Cortado €2,40-
- Latte €3,30-
- Cappuccino €3,80-
- Flat White €3,50-
- Filter coffee €3,50-
- Chá €2,50-
- Chá Fresco €3,20-
Gengibre / Limão / Hortelã
- Babyccino €1,50-

CAFÉS GELADOS

- Iced Americano €3,50-
- Iced Latte €4,30-

- Descafeinado +€0,50-
- Leite Vegetal +€0,50-
ROA Oat

BEBIDAS FRIAS

- Coca-Cola/Coca-Cola Zero €3-
- Refrigerantes Biológicos 'Why not' €4-
Limão & Mate/ Pêssego & Gengibre/ Romã & Pepino
- Fever-tree Ginger Beer €4.50-
- Frutta Nature - Sumo de Maçã 100% €2,20-
- Limonada Caseira 49cl €3-
- Água Luso sem gás 25cl €2,50-
- Água Luso sem gás 1L €4-
- Água Castello com gás 25cl €2,50-
- Água Castello com gás 75 cl €5-

CERVEJA

• Heineken Draft (25 cl)	€2,60-
• Heineken Draft (50 cl)	€5-
• Heineken 0.0 (25cl)	€3-
• Corona Extra (35.5cl)	€5-

SIDRA

• Sidra Maça Bandita	€5
----------------------	----

COCKTAILS

• Gin Basil Smash (Opção sem álcool) Manjerição fresco, lima e gin. Herbáceo • Fresco • Cítrico	€10-
• Peachy Tonic Gin Citadelle, manga, pêssego e tomilho fresco. Frutado • Aromático • Refrescante	€10-
• White Port & Tonic Um clássico português servido com gelo, água tônica e citrinos. Leve • Cítrico • Refrescante	€8-
• Tinto de Verano Vinho tinto com refrigerante de limão gaseificado. Frutado • Efervescente • Refrescante	Copo Garrafa €6 €22-
• Floreale (non alcoholic) Martini Floreale, frutos vermelhos, lima e baunilha. Leve • Frutado • Cítrico	€9-

VINHOS

VINHOS BRANCOS	Copo	Garrafa
• Villa Platanus Branco (Douro) Suave e elegante, com fruta de caroço madura e uma acidez fresca e equilibrada.	€4-	€21-
• Vilar Torpim Branco (Beira Interior) Fresco e vibrante, com notas cítricas e um final mineral e fresco.	€5-	€26-
• Mar do Inferno Arinto (Lisboa) Vivo e refrescante, com notas cítricas, mineralidade salina e um final longo e limpo.		€28-
• Serra Oca Moscatel Graúdo '23 Vinho Natural aromático e expressivo, com notas florais, sabores de pêssego e um final fresco e equilibrado.		€39-

VINHO VERDE	Copo	Garrafa
• Márcio Lopes – Pequenos Rebentos Lote 3 Fresco, vibrante e fácil de beber, com notas cítricas, delicada mineralidade e um final vivo com uma ligeira efervescência.	€4-	€23-

VINHOS ROSÉ	Copo	Garrafa
• Cardo Rosé (Beira Interior) Fresco e frutado, com notas de frutos silvestres e um final seco e refrescante.	€4-	€23-
• Lemos Rosé (Dão) Elegante e refrescante, com delicadas notas de frutos vermelhos, aromas florais e uma acidez vibrante.		€35-

VINHOS TINTOS	Copo	Garrafa
• Vilar Torpim Tinto (Beira Interior) Suave e fácil de apreciar, com notas de frutos pretos, especiarias subtis e taninos macios.	€5-	€26-
• Serra Oca Tinta Roriz (chilled) Vinho Natural rico e elegante, com notas de frutos pretos, especiarias subtis e um final longo e sedoso.		€39-
• PALHETE Vinho Natural leve e suculento, ideal para servir ligeiramente fresco, com notas de frutos vermelhos, especiarias delicadas e uma acidez refrescante.	Copo Garrafa	€42-

ESPUMANTES	Copo	Garrafa
• Flui Pet Nat 2024 (per bottle) Vinho Natural fresco e vibrante, com notas de citrinos, maçã verde e uma bolha fina, terminando num final seco.		€39-
• Vinha D'Ervideira Bruto (Alentejo) Fresco e elegante, com delicadas notas de citrinos, maçã verde e uma bolha fina e persistente.	€6-	€34-
• Brut Nature Blanc de Blancs (Bairrada) Elegante e mineral, com notas vibrantes de citrinos, flor branca e um final seco e refinado.		€46-
• Brut Nature Rosé (Bairrada) Seco e vibrante, com notas de morangos silvestres, groselha vermelha e uma textura cremosa e refrescante.		€50-

DRINKS

HOT DRINKS

- Espresso €1,80-
- Double Espresso €3-
- Americano €2,50-
- Macchiato €2,20-
- Cortado €2,40-
- Latte €3,30-
- Cappuccino €3,80-
- Flat White €3,50-
- Filter coffee €3,50-
- Tea €2,50-
- Fresh Tea €3,20-
Ginger/ Lemon /Mint
- Babyccino €1,50-

ICED COFFEES

- Iced Americano €3,50-
- Iced Latte €4,30-

- Decaf +€0,50-
- Plant-Based Milk +€0,50-
ROA Oat

COLD DRINKS

- Coca-Cola/Coca-Cola Zero €3-
- Organic Fruit Sodas 'Why not'
*Lemon & Mate / Peach & Ginger
/ Pomegranate & Cucumber* €4-
- Fever-tree Ginger Beer €4,50-
- Frutta Nature - Apple Juice 100% €2,20-
- Homemade Lemonade 49cl €3-
- Luso Natural Mineral 25cl €2,50-
- Luso Natural Mineral 1L €4-
- Castello Sparkling Water 25cl €2,50-
- Castello Sparkling Water 75 cl €5-

BEERS

• Heineken Draft (25 cl)	€2,60-
• Heineken Draft (50 cl)	€5-
• Heineken 0.0 (25cl)	€3-
• Corona Extra (35.5cl)	€5-

CIDER

• Bandita Apple cider draft	€5
-----------------------------	----

COCKTAILS

• Gin Basil Smash (Alcohol free option) Fresh basil, lime and gin Herbal • Bright • Citrusy	€10-
• Peachy Tonic Gin Citadelle, Mango, Peach, Fresh thyme. Fruity • Aromatic • Refreshing.	€10-
• White Port & Tonic A Portuguese classic served over ice with tonic and citrus. Light • Citrusy • Crisp	€8-
• Tinto de Verano Red wine lengthened with sparkling lemon soda. Fruity • Sparkling • Refreshing	Glass Carafe €6 €22-
• Floreale (non alcoholic) Martini Floreale, red berries, lime, vanilla. Light • Berry • Citrus	€9-

WINES

WHITE WINES	Glass	Bottle
• Villa Platanus Branco (Douro) Soft and elegant, offering ripe stone fruit balanced by lively acidity.	€4-	€21-
• Vilar Torpim Branco (Beira Interior) Fresh and vibrant, with citrus notes and a crispy mineral finish.	€5-	€26-
• Mar do Inferno Arinto (Lisboa) Bright and zesty, with refreshing citrus, saline minerality and a long clean finish.		€28-
• Serrra Oca Moscatel Graúdo '23 Aromatic and expressive natural wine, with floral notes, peachy flavour and a fresh balanced finish.		€39-

RED WINES	Glass	Bottle
• Vilar Torpim Tinto (Beira Interior) Smooth and approachable, with dark fruit, subtle spice and soft tannins.	€5-	€26-
• Serra Oca Tinta Roriz (chilled) Rich and elegant natural wine, with black fruit, subtle spice and a smooth lingering finis.		€39-

PALHETE	Glass	Bottle
• Palhete '24 Serra Oca Light and juicy natural wine and best served slightly chilled, with red berries, gentle spice and refreshing acidity.		€42-

VINHO VERDE	Glass	Bottle
• Márcio Lopes – Pequenos Rebentos Lote 3 Fresh, zesty and effortlessly drinkable, with vibrant citrus, delicate minerality and a lively finish with just a gentle spritz.	€4-	€23-

ROSÉ WINES	Glass	Bottle
• Cardo Rosé (Beira Interior) Fresh and fruity, with notes of wild berries and a crispy dry finish.	€4,50-	€23-
• Lemos Rosé (Dão) Elegant and refreshing, with delicate red fruit, floral aromas and lively acidity.		€35-

SPARKLING WINES	Glass	Bottle
• Flui Pet Nat 2024 (per bottle) Fresh and vibrant natural wine, with lively citrus, crisp apple and a gently sparkling with a dry finish.		€39-
• Vinha D'Ervideira Bruto (Alentejo) Fresh and lively, with delicate citrus, crisp green apple and fine persistent bubbles.	€6-	€34-
• Brut Nature Blanc de Blancs (Bairrada) Elegant and mineral, with bright citrus flavours, white blossom and a dry refined finish.		€46-
• Brut Nature Rosé (Bairrada) Dry and vibrant, with wild strawberries, red currants and a refreshing creamy mouth.		€50-

FOOD

BREAKFAST

- **The Good Morning Bowl** €11-
Greek Yogurt, dates, granola & fresh fruits

TO SHARE

- **Tear & Share** €5-
Bread, baba ganousch, beurre noisette & aioli
- **Olives** €2,50-
- **Calamari Crunch** €10-
Golden calamari with aioli & lemon
- **Cauli Pop** €8-
Crispy cauliflower, tahini, baba ganoush & pomegranate
- **Prawn on point** €10-
Grilled prawns, corn puree, chimichurri & lemon
- **Tuna Tataki** €15-
Tuna semi crudo, soy dressing, sesame seeds, chives & Chilli oil.
- **The Oyster hour** €11- / €20- / €38-
3U | 6U | 12U
- **Just fries** €4-
- **Dirty Rumo Fries** €10-
Loaded with crispy smoked ham, baconnaise & parmesan

SANDWICHES & SALADS

- **Steak your Claim** €12,50-
Tenderloin Baguette, Raspberry vinaigrette, rucula, parmesan & pistachios
- **Peach, Please!** €14-
Grilled peach, creamy burrata, basil, rucula, balsamic vinegar & basil oil

MAINS

- **The Rumo Burger** €16-
100% Grilled beef, cheddar, brioche bun, lettuce, tomato, bacon, pickles & baconnaise
- **Today's catch** €15-
Grilled fish, Fennel, Coconut-lime dressing
- **Curry In A Hurry** €14-
Thai yellow curry, veggies coconut, ginger, coriander & basmati rice

LITTLE RUMO

- **Rumo Junior Feast** €10-
100% beef burger, cheddar, lettuce, tomato, coleslaw, and french fries
- **Crispy Little Calamari** €9-
Crispy calamari & french fries

COMIDA

PEQUENO-ALMOÇO

- **The Good Morning Bowl** €11-
iogurte grego, tâmaras, granola & fruta fresca

TO SHARE

- **Tear & Share** €5-
Pão, baba ganousch, manteiga noisette & aioli

- **Azeitonas Marinadas** €2,5-

- **Calamari Crunch** €10-
Calamari frito com aioli & limão

- **Cauli Pop** €8-
Couve-flor, tahini, baba ganoush & Romã

- **Espetadas De Camarão** €10-
Camarão grelhado, puré de milho, chimichurri & limão

- **Tuna Tataki.** €15-
Tuna semi cruído, soy dressing, sesame seeds, chives & Chilli oil.

- **The Oyster hour** €11- / €20- / €38-
3 uni | 6 uni | 12 uni Vinagrete de mignonette

- **Batatas fritas e maionese** €4-

- **Dirty Rumo Fries** €10-
Recheadas com bacon crocante, baconnaise & parmesão

SANDES & SALADAS

- **Steak your Claim** €12,50-
Lombo de vaca, homemade baguette, vinagrete de framboesa, rucula, parmesão & pistachios

- **Salada De Burrata** €14-
Burrata cremosa, pêssegos grelhados, manjerição, rúcula, vinagre balsâmico & óleo de manjerição

MAINS

- **The Rumo Burger** €16-
100% Vaca grelhado, homemade pão de brioche, alface, tomate, bacon, pickles, baconnaise, coleslaw & fries

- **Today's catch** €15-
Peixe inteiro grelhado no nosso grelhador de lava, salada de funcho, molho de coco & lima

- **Curry In A Hurry** €14-
Caril amarelo tailandês, vegetais, coco, gengibre, coentros & arroz basmati

LITTLE RUMO

- **Rumo Junior Feast** €10-
100% Hamburger de vaca, cheddar, alface, tomate, coleslaw & batata frita

- **Crispy Little Calamari** €9-
Calamaris crocantes & batata frita