

PÁTIO
— DAS —
CARDOSAS

SOPA | SOUP

CREME DE LEGUMES | VEGETABLE CREAM SOUP

PARA COMEÇAR | TAPAS

PEIXINHOS DA HORTA

Molho tártaro
Green beans tempura | Tartar sauce

PATANISCAS DE BACALHAU

Codfish fritters

CAMARÃO PANADO EM PANIKO

Maionese de wasabi e lima
Panko shrimp | Wasabi and lime mayonnaise

PARA SE ENTRETER | CRUDOS

TÁBUA DE ENCHIDOS

Cold cuts board

SELEÇÃO DE QUEIJOS

Compota caseira e frutos secos
Cheese selection | Homemade jam and dried fruits

TÁRTARO DE NOVILHO

Alcaparras | Chalota | Cornichons | Cebola roxa | Mostarda dijon | Gema de ovo
Beef tartar | Capers | Shallots | Cornichons | Red Onion | Dijon mustard | Egg yolk

TÁRTARO DE ATUM

Abacate | Sésamo | Vinagrete de maçã | Rabanetes
Tuna tartar | Avocado | Sesame | Apple Vinaigrette | Radishes

CEVICHE

Peixe do dia | “Leche de Tigre” | Cebola roxa | Maçã Verde
Ceviche | Fish of the day | “Leche de tigre” | Red onion | Green apple

CAMARÃO AO ALHO

Molho bisque | Manteiga de ervas | Coentros | Limão
Shrimp “Al Ajillo” | Bisque sauce | Herb butter | Coriander | Lemon

SALADAS | SALADS

CÉSAR | CAESAR SALAD

Alface romana | Molho César | Parmesão | Anchovas | Frango | Bacon | Croutons
Lettuce | Caesar sauce | Parmesan | Anchovies | Chicken | Bacon | Crotons

TOMATE CORAÇÃO DE BOI, BURRATA E MANJERICÃO | OXHEART TOMATO, BURRATA AND BASIL

Redução de vinagre balsâmico envelhecido | Molho pesto | Pinhões
Aged balsamic vinegar reduction | Pesto sauce | Pine nuts

LARANJA, QUEIJO FETA E FRUTOS SECOS | ORANGE, FETA CHEESE AND DRIED FIURT

Mix de alfaces | Vinagrete de mel
Lettuce mix | Honey vinaigrette

SANDWICHES | SANDWICHES

SERVIDO COM BATATA FRITA | SERVED WITH FRENCH FRIES

CLUB SANDWICH

Frango | Bacon | Ovo | Alface | Tomate | Maionese | Queijo | Fiambre
Chicken | Bacon | Egg | Lettuce | Tomato | Mayonnaise | Cheese | Ham

PREGO EM BOLO DO CACO | STEAK SANDWICH IN “BOLO DO CACO”

Queijo da serra | Mostarda dijon
“Serra” cheese | Dijon mustard

HAMBURGER DE NOVILHO | BEEF BURGER

Pão brioche | Maionese trufada | Alface romana | Tomate | Bacon | Queijo cheddar
Brioche bun | Truffled mayonnaise | Roman lettuce | Tomato | Bacon | Cheddar cheese

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

BIFE 3 PIMENTAS | STEAK 3 PEPPERS

Batata frita
French fries

POLVO GRELHADO | GRILLED OCTUPUS

Pickles | Puré de Grão de Bico | Legumes
Pickles | Chickpea puree | Vegetables

COSTELINHAS DE PORCO

Puré de batata | Ervas aromáticas | Azeitona
Mashed potatoes | Aromatic herbs | Olives

ROBALO GRELHADO | GRILLED SEABASS

RISOTTO ESPINAFRES E RICOTTA | SPINACH AND RICOTTA RISOTTO

MASSAS | PASTAS

CLÁSSICA CARBONARA | CLASSIC CARBONARA

Tagliatelle Fresca | Guancial | Gema de Ovo | Pecorino | Parmesão
Fresh Tagliatelle | Guanciale | Egg Yolk | Pecorino | Parmesan

COGUMELOS SILVESTRES E TRUFA | WILD MUSHROOMS AND TRUFFLE

Tagliatelle Fresca | Molho de Cogumelos | Pasta de Trufa | Tomilh
Fresh Tagliatelle | Mushroom Sauce | Truffle Paste | Thyme

FLEXIBLE DINING

PRATOS SABOROSOS, VERSÁTEIS E NUTRICIONALMENTE EQUILBRADOS, DISPONÍVEIS TODOS OS DIAS E A QUALQUER HORA.

TASTY, VERSATILE & NUTRITIONALLY BALANCED DISHES, AVAILABLE ALL DAY, EVERYDAY.

SALMÃO ASSADO | SMOKED SALMON

Tranche de salmão, espargos grelhados, puré de batata doce, molho de soja e limão
Salmon tranche, grilled asparagus, sweet potato purée, soy sauce and lemon

FRANGO GRELHADO | GRILLED CHICKEN

Peito de frango grelhado, bismis grelhados, abacaxi grelhado, crosta de tomate seco, molho Chimichurri (coentros / limão)
Grilled chicken breast, grilled bimis, grilled pineapple, sun-dried tomato crust, Chimichurri sauce (cilantro/lime)

NOURISH POWER BOWL

Quinoa real, tatakya de atum, abacate, ovo cozido, edamame, alga nori, tomate cherry, molho vinagrete de soja e sésamo
Royal quinoa, avocado, boiled egg, edamame, nori seaweed, cherry tomato, soy sesame vinaigrette sauce

PHO SOUP DE FRANGO | CHICKEN PHO SOUP

Caldo escuro (frango), peito de frango, pak choy, noodles, jalapeño, cebolinho, rebentos de soja, lima
Chicken broth, chicken breast, pak choy, noodles, jalapeño, chives, soybean sprouts, lime

MISO SOUP

Caldo de miso, tofu, cogumelos, wakame, edamame, cebolinho, molho de soja
Miso broth, tofu, mushrooms, wakame, edamame, chives, soy sauce

SOBREMESAS | DESSERTS

TARTE DE FIGO COM GELADO DE QUEIJO DA SERRA
FIG PIE WITH “SERRA” CHEESE ICE CREAM

MOUSSE DE CHOCOLATE 70%, AVELÃ E FLOR DE SAL
CHOCOLATE 70%, HAZELNUT AND FLEUR DE SEL MOUSSE

FRUTA LAMINADA
SLICED FRUIT

GELADOS
ICE CREAM

Todos os nossos pratos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros ingredientes que podem causar alergias estão presentes. Se tiver alguma alergia, intolerância ou pedido especial, não hesite em fazê-lo junto da nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado. All our dishes are prepared in a kitchen where nuts, gluten, and other ingredients that may cause allergies are present. If you have any allergies, intolerances, or special requests, please do not hesitate to inform our team. No dish, food product, or beverage, including the couvert, can be charged if not requested.

DEGUSTAÇÃO DE VINHOS | WINE TASTING

5CL POR COPO 5CL PER GLASS	
BRANCO (WHITE)	14
Terras do Grifo Herdade São Miguel Altano	
TINTO (RED)	14
Claustru's Altano Terras do Grifo	
ASTÓRIA (ASTÓRIA)	29
Vallado Rosé Vila Nova Verde Moet Chandon	
3CL POR COPO 3CL PER GLASS	
PORTO (PORT)	23
Niepoort Tawny Dow's Ruby Niepoort White 10 Anos/Years	
PORTO ENVELHECIDO AGED PORT	65
Rozés Infanta Isabel 10 Anos /Years Taylors 20 Anos /Years Graham's 40 Anos /Years	

VINHO DO PORTO | PORT WINE

5CL POR COPO 5CL PER GLASS	
RUBY	
BURMESTER RUBY	11
DOW'S FINE RUBY	11
LBV	
BURMESTER LBV	17
TAYLOR'S LBV	17
BRANCO WHITE	
GRAHAM'S EXTRA DRY	11
TAYLOR'S CHIP DRY	11
NIEPOORT DRY WHITE	11
FERREIRA	11
ALVES DE SOUSA LÁGRIMA	11
NIEPOORT WHITE 10 ANOS/YEARS	17
TAWNY	
BURMESTER	11
DOW'S FINE TAWNY	11
NIEPOORT TAWNY	11
NIEPOORT SENIOR TAWNY	15
ROZÉS 10 ANOS/YEARS	18
TAYLOR'S 10 ANOS/YEARS	18
NIEPOORT 10 ANOS/YEARS	18
GRAHAM'S 20 ANOS/YEARS	35
NIEPOORT 30 ANOS/YEARS	52
TAYLOR'S 30 ANOS/YEARS	52
GRAHAM'S 40 ANOS/YEARS	59
VINTAGE-GARRAFA BOTTLE	
NIEPOORT VINTAGE 2003	425
TA YLOR'S VINTAGE 2007	560
GRAHAM'S VINTAGE 2018	175

CERVEJAS | BEERS

CERVEJA NACIONAL PORTUGUESE BEER	
GARRAFA SUPER BOCK (BOTTLE)	8
GARRAFA SUPER BOCK STOUT (BOTTLE)	8
SUPER BOCK SEM ÁLCOOL - Non alcoholic beer	8
CERVEJA PRESSÃO (DRAFT)	8
CANECA (PINT)	12
CERVEJA ARTESANAL CRAFTED BEER	
MUSA SIDRA	13.5
MUSA FRANK APA	13.5
MUSA BORN IN THE IPA	13.5
CERVEJA IMPORTADA IMPORTED BEER	
CARLSBERG	10
CORONA	10
STELLA ARTOIS	10
HEINEKEN	10
GUINNESS	15
ERDINGER	15

COQUETÉIS | COCKTAILS

AFTER EIGHT	17
Menta, Baileys, cacau e lima Mint, Baileys, cocoa and lime	
NEGRUBY	17
Gin, Campari e Porto Ruby Gin, Campari and Ruby Port	
RIVER & SEA	17
Porto branco, gin, sumo de lima e xarope de açúcar White Port, gin, lime juice and sugar syrup	
BELLA CIAO	17
Amaretto, Campari, tangerina, lima, vodka e água tônica Amaretto, Campari, mandarin, lime, vodka and tonic water	
LOCAL FASHIONED	17
CR&F (aguardente), abóbora, Angostura bitter CR&F (aguardente), pumpkin, Angostura bitter	
MARRAKECH BREEZE	17
Vodka, Lillet branco, xarope menta Vodka, Lillet branco, mint syrup	
APPLE PIE	17
Beefeater, Lima, Canela, Maça, Xarope açúcar Beefeater, Lime, Cinnamon, Apple, Simple syrup	
OVER THE MOON	17
Vodka, Arando, Xarope silver moon, Limão, Soda Vodka, Cranberry, Silver moon Syrup, Lemon, Soda	
PALACE SPRITZ	17
Aperol, flor de sabugueiro, espumante e toranja Aperol, elderflower, sparkling wine and grapefruit	
DAIQUIRI	15
Rum, sumo de lima e xarope de açúcar Rum, lime juice and sugar syrup	
CAIPIRINHA	15
Cachaça, lima e açúcar Cachaça, lime and sugar	
COSMPOLITAN	15
Vodka, sumo de arando, sumo de lima e Cointreau Vodka, cranberry juice, lime juice e Cointreau	
PIÑA COLADA	15
Rum, ananás e côco Rum, pineapple and coconut	
WHITE LADY	15
Gin, sumo de limão e Cointreau Gin, lemon juice and Cointreau	
CLASSIC MARTINI	15
Gin e Vermute seco Gin and dry Vermouth	
MARGARITA	15
Tequila, sumo de limão e Cointreau Tequila, lemon juice and Cointreau	
CLASSIC MOJITO	15
Rum, lima, hortelã e açúcar Rum, lime, mint and sugar	
GIN FIZZ	15
Gin, limão, açúcar e soda Gin, lemon, sugar and soda water	
BLOODY MARY	15
Vodka, sumo de tomate, tabasco, molho Worcestershire, sumo de limão, sal e pimenta Vodka, tomato juice, tabasco, Worcestershire sauce, lemon juice, salt and pepper	
NEGRONI	15
Gin, Vermute Tinto e Campari Gin, Red Vermouth and Campari	
EXPRESSO MARTINI	15
Vodka, café expresso e licor de café Vodka, expresso coffee and coffee liquor	
LONG ISLAND ICED TEA	15
Vodka, rum, tequila, gin, triple sec, lima e Coca-Cola Vodka, rum, tequila, gin, triple sec, lime, coca-cola	
FRENCH 75	28
Champagne, gin, sumo de lima e xarope de açúcar Champagne, gin, lime juice and sugar syrup	

COCKTAILS SEM ÁLCOOL | MOCKTAILS

SAN FRANCISCO	11
Laranja, pêssego, ananás e grenadine Orange, peach, pineapple and grenadine	
AN APPLE A DAY	11
Maçã verde, gengibre e limão Green apple, ginger and lemon	
"MANJERICO"	11
Morango, manjerição e lima Strawberry, basil and lime	

PORTO

Um cocktail que celebra legado e hospitalidade
A cocktail celebrating legacy and hospitality

Vencedor de um desafio lançado a vários hotéis para celebrar os 15 anos do InterContinental Porto - Palácio das Cardosas, este cocktail criado por Marceau Bessac, do InterContinental Genève, presta homenagem à cidade através de uma expressão envolvente, onde notas de cacau, café, fava tonka e vinho do Porto Ruby dão nova profundidade a um nome cheio de história.

Winner of a challenge launched among several hotels to mark the 15th anniversary of InterContinental Porto - Palácio das Cardosas, this cocktail, created by Marceau Bessac of InterContinental Genève, pays tribute to the city through an enveloping expression, where notes of cocoa, coffee, tonka bean and Ruby Port bring new depth to a name rich in history.



17

SANGRIA

90CL PER PITCHER	
BRANCA/TINTA	42
White / Red	
ESPUMANTE	57
Sparkling Wine	

ÁGUAS E REFRIGERANTES | WATER & SOFT DRINKS

CASTELLO 0.25CL (SODA)	3.5
VITALIS 0.375 / 0.75 CL (STILL WATER)	3.5/5.5
PEDRAS 0.25CL (SPARKLING WATER)	3.5
PEDRAS 0.75CL (SPARKLING WATER)	8
PERRIER, SAN PELLEGRINO 0.25CL	7.5
NÉCTARES DE FRUTA (FRUIT NECTARS)	5.5
SUMO DE LARANJA NATURAL (ORANGE JUICE)	8
SOFT DRINKS	5.5
Coca-Cola / 7 Up / Ginger Ale / Fanta	
ÁGUA TÔNICA (TONIC WATER)	5.5
ÁGUA TÔNICA FEVER-TREE (FEVER-TREE 8 TONIC WATER)	8
Premium Indian / Mediterranean	
ÁGUA TÔNICA FEVER-TREE GINGER BEER (FEVER-TREE TONIC WATER GINGER BEER)	10
RED BULL	8

BEBIDAS QUENTES | *HOT DRINKS*

CAFÉ EXPRESSO (ESPRESSO)	3.5
PINGO (ESPRESSO WITH MILK)	3.5
CAFÉ AMERICANO (AMERICAN COFFEE)	4.5
LATTE	4.5
CAFÉ COM NATAS (COFFEE WITH CREAM)	4.5
CAFFÈ MACCHIATO	4.5
CHOCOLATE QUENTE (HOT CHOCOLATE)	5.5
CAFÉ DUPLO (DOUBLE ESPRESSO)	5.5
CHÁ (TEA)	8
English Breakfast, Earl Grey, Vanilla Bourbon, Sencha, Moroccan Mint, Chamomile & Jasmine	

BEBIDAS | *DRINKS*

APERITIVOS | APERITIFS

CAMPARI	12
PERNOD	12
RICARD	12
APEROL	12
LILLET BLANC	12
LILLET ROUGE	12
MARTINI AMBRATO	12
MARTINI RUBINO	12
NOILLY PRAT	12
MARTINI FLOREALE (S/ÁLCOOL)	12
MARTINI VIBRANTE (S/ÁLCOOL)	12

MOSCATEL | MUSCAT

MOSCATEL SETÚBAL	11
MOSCATEL ROXO	14

GIN

INVICTA GIN INTERNATIONAL DRY, PORTUGAL	20
INVICTA GIN PORTUGUESE CITRUS, PORTUGAL	22
BEEFEATER	15
TANQUERAY	15
SHARISH, PORTUGAL	19
BOMBAY SAPPHIRE	17
MARTIN MILLERS	17
GIN MARE	19
HENDRICKS	28
MONKEY 47	28
DRUMSHANBO GUNPOWDER CITRUS	35
PANDA	24
VENTOZELO	17

VODKA

ABSOLUT	15
BELVEDERE	29
GREY GOOSE	29
BELUGA	29
TITO'S	21

TEQUILA

JOSÉ CUERVO SILVER	14
PATRON ANEJO	25
DON JULIO REPOSADO	30
MEZCAL CASAMIGOS	39
CLASE AZUL REPOSADO	59
CASAMIGOS BLANCA	23
KOMOS REPOSADO ROSE	50

RUM

BACARDI SUPERIOR	15
SAINT JAMES VSOP	16
GRAN CHACO	24
BRUGAL 1888	22
SANTA TERESA GRAN RESERVA	18
EL DORADO 8A	20
ZACAPA 23	28

COGNACS & ARMAGNACS

HENNESSY VS	23
HENNESSY VSOP	29
SAMALENS VSOP	28
SAMALENS XO	60
REMY MARTIN XO	65

AGUARDENTES VELHAS | PORTUGUESE BRANDY

C.R.F. RESERVA	13
MA VEM	24
FERREIRINHA	32
ALIANÇA XO	37
PALÁCIO DA BREJOEIRA	45
SULISTA	22
ADEGA VELHA DUPLO ESTÁGIO	20

CACHAÇA | SUGARCANE LIQUOR

SAGATIBA	15
----------	----

EAUX-DE-VIE | FRUIT BRANDY

PISCO SANTIAGO QUEIROLO QUEBRANT	15
GRAPPA ALEXANDER BIANCA	17
POIRE WILLIAMS	17
GRAPPA ALEXANDER PLATINUM	20

LICORES IMPORTADOS | IMPORTED SPIRITS

FRANGELICO	12
DISARONNO	12
DRAMBUIE	12
BAILEYS	12
LIMONCELLO	12
COINTREAU	12
GRAND MARNIER	12
FERNET-BRANCA	12
BÉNÉDICTINE	12
SAINT GERMAIN	14

LICORES NACIONAIS | PORTUGUESE SPIRITS

AMARGUINHA	12
LICOR BEIRÃO	12
LICOR SINGEVERGA	15

BLENDED SCOTCH WHISKY

J.B.	12
CUTTY SARK	15
JOHNNIE WALKER RED LABEL	17
CHIV AS REGAL 12 ANOS /YEARS	17
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	21
MONKEY SHOULDER	23
CHIV AS REGAL 18 ANOS /YEARS	31
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	69

WHISKY DE MALTE | MALT WHISKY

ARDBEG UIGEADAIL	38
GLENLIVET 12 ANOS/YEARS	23
BOWMORE 12 ANOS/YEARS	25
GLENMORANGIE 10 ANOS/YEARS	29
LAGA VULIN 16 ANOS/YEARS	45
MACALLAN 18	105

WHISKY IRLANDÊS | IRISH WHISKY

JAMESON	15
JAMESON BLACK BARREL	20
JAMESON 18 ANOS/YEARS	43

WHISKY CANADIANO, TENNESSEE , BOURBON E RYE |

CANADIAN, BOURBON, TENNESSEE, RYE WHISKY	
CANADIAN CLUB	15
MAKERS MARK	15
JACK DANIEL'S	15
WILD TURKEY	15
EAGLE RARE 10	24
WOODFORD RESERVE	20
BULLEIT RYE	16

WHISKY DO MONDO | WORLD WHISKY

NIKKA FROM THE BARREL - JAPÃO/JAPAN	29
KAV ALAN - TAIWAN	33
KAV ALAN PORT CASK - TAIWAN	31
NIKKA 12 ANOS/YEARS	69
NIKKA 17 ANOS/YEARS	124
YAMAZAKI 12A	145

Todos os nossos pratos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros ingredientes que podem causar alergias estão presentes. Se tiver alguma alergia, intolerância ou pedido especial, não hesite em fazê-lo junto da nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado. All our dishes are prepared in a kitchen where nuts, gluten, and other ingredients that may cause allergies are present. If you have any allergies, intolerances, or special requests, please do not hesitate to inform our team. No dish, food product, or beverage, including the couvert, can be charged if not requested.

EUROS, PREÇOS INCLUEM IVA | PRICES INCLUDE VAT