

MAROTO

COCKTAILS

Gin & Green Apple 13€

Tanqueray gin, green apple juice, lime juice, sugar syrup, egg white and basil.

White Negroni 15€

Tanqueray, La Quintinye Vermouth Blanc and Italicus Rosolio di Bergamotto.

Vodka Strawberry & Cucumber

Stolichnaya vodka, 14€
Italicus Rosolio di Bergamotto, citric solution, cucumber, rich syrup and Castelo sparkling water.

Tequila, Grapefruit & Lavender

El Espolón Blanco, 15€
Cointreau, grapefruit juice, rosemary syrup, lime juice and Água Castelo.

Rum & Rocha Pear 13€

El Dorado 8Y, Rocha pear purée, lime juice and thyme.

Pisco & Lavender 14€

Pisco, St Germain Elderflower Liqueur, lavender syrup, orange juice and egg white.

Sparkling Sangria 45€

Sparkling wine, Cointreau, strawberry, cucumber, lime juice, orange juice and rich syrup.

FRESH JUICES

Orange · Carrot · Lime · Ginger 7 €

Watermelon · Lime · Mint 7 €

Azores Pineapple · Apple · Mint 7 €

Strawberries · Apple · Basil 7 €

Green Apple · Cucumber 7 €
Celery · Lime · Mint

COUVERT

Sourdough bread and weekly infused butter^{G|L}

4 €
per person

RAW BAR

Oysters^M

4 €
un.

Wild coastal prawn^{(200 gr.) M}

22€

Azeitão DOP cheese^{G,L}

11€

Cured ham^(60 gr.)

12€

SHARING PLATES

Green bean tempura with 'Guia' broth^{VG|H|G}

12€

Grilled cabbage, pine nuts and panko with ras-el-hanout^{VG|G|FS}

14€

Roasted cauliflower, chicken jus and brown butter^{L|S}

14€

Tomato, strawberry, grilled watermelon pickle and fish of the day^S

15€

Baby beetroot, orange, feta and soy labneh^{L|V option|O|S}

17€

Grilled asparagus, miso and confit garlic^{O|L|V option}

13€

Peas, coriander broth, chorizo and egg^{O|S}

15€

Amberjack, aguachile and charred chive oil

20€

Cockles, Portuguese stew broth and sourdough^{M|G|C}

18€

Grilled grouper, escabeche and tenderstem broccoli^S

32€

Melon, crispy pork belly and ricotta^{L|G|FS|S}

22€

Corn, aged loin and brown-butter crumbs^{L|C|S}

25€

Rib-eye^(450 g) with brown-butter & truffle emulsion, hazelnut^{(for 2) O|FS|L}

55 €

Razor-clam rice with lobster and brown butter^{(for 2) M|L|S}

52 €

DESSERTS

Melon, mint, yogurt and ginger^{L|O}

8€

Farófiás, lemon verbena cream and crunchy almond^{L|E|G}

8€

Lavender crème brûlée with wine-poached pear^{G|L|O}

8€

Chocolate mousse with pine nuts, olive oil and fleur de sel^{L|O|FS}

8€

If you have any food or drink allergies or intolerances, please advise a member of our staff before your order.

V - Vegetarian | VG - Vegan | G - Gluten | N - Nuts | SF - Seafood | D - Dairy | E - Eggs | 🔥 - Hot | C - Coriander | S - Seeds

All prices in Euros.

VAT included.

MAROTO

COCKTAILS

Gin & Maçã Verde 13€

Gin Tanqueray, sumo de maçã verde, sumo de lima, xarope de açúcar, clara de ovo e manjeriço.

White Negroni 15€

Tanqueray, La Quintinye Vermouth Blanc e Italicus Rosolio di Bergamotto.

Vodka Morango & Pepino 14€

Stolichnaya, Italicus Rosolio di Bergamotto, solução cítrica, pepino, rich syrup e Água Castelo.

Tequila, Toranja & Alfazema 15€

El Espolón Blanco, Cointreau, sumo de toranja, xarope de alecrim, sumo de lima e Água Castelo.

Rum & Pêra Rocha 13€

El Dorado 8Y, puré de pêra rocha, sumo de lima e tomilho.

Pisco & Alfazema 14€

Pisco, St Germain Elderflower Liqueur, xarope de alfazema, sumo de laranja e clara de ovo.

Sangria de Espumante 45€

Espumante, Cointreau, morango, pepino, sumo de lima, sumo de laranja e rich syrup.

SUMOS FRESCOS

Laranja · Cenoura · Lima 7 €
Gengibre

Melancia · Lima · Hortelã 7 €

Ananás dos Açores · Maçã 7 €
Hortelã

Morangos · Maçã · Manjeriço 7 €

Maçã Verde · Pepino · Aipo 7 €
Lima · Hortelã

COUVERT

Pão massa mãe e manteiga composta da semana ^{G|L}

4 €
por pessoa

RAW BAR

Ostras ^M

4 €
un.

Gamba da costa ^{(200 gr.) M}

22€

Queijo de azeitão DOP ^{G,L}

11€

Presunto ^(60 gr.)

12€

PRATOS PARA PARTILHAR

Peixinhos da horta com caldo da guia ^{VG | ↓ | G}

12€

Couve grelhada, pinhão e panko com ras-el-ahnout ^{VG | G | FS}

14€

Couve-flor, jus de frango e noisette ^{L | S}

14€

Tomate, morango, pickle de melancia grelhada e peixe do dia ^S

15€

Beterraba baby, laranja, feta e labneh de soja ^{L | V | O | S}

17€

Espargos grelhados, miso e alho confitado ^{O | L | V}

13€

Ervilha, coentrada, chouriço e ovo ^{O | S}

15€

Lírio, aguachile e piso de cebolete queimado

20€

Berbigão, caldo de cozido e massa mãe ^{M | G | C}

18€

Garoupa grelhada, escabeche e bimis ^S

32€

Melo, Barriga de porco crocante e ricota ^{L | G | FS | S}

22€

Milho, lombo maturado e manteiga crocante ^{L | C | S}

25€

Rib-eye ^(450 gr.), emulsão de noisette e trufa, avelã ^{(2 pax) O | FS | L}

55 €

Arroz de lingueirão com lagosta noisette ^{(2 pax) M | L | S}

52 €

SOBREMESAS

Melo, hortelã, iogurte e gengibre ^{L | O}

8€

Farófiás, creme de lúcia-lima e amêndoa crocante ^{L | O | G}

8€

Creme brûlée de alfazema com pera bêbada ^{G | L | O}

8€

Mousse de chocolate, pinhão, azeite e flor de sal ^{L | O | FS}

8€

MAROTO

		GLASS	BOTTLE
BOLHAS / BUBBLE			
Luís Pato, Blanc de Blancs	<i>Bairrada</i>	8 €	32 €
Cortinha Velha, Alvarinho	<i>Vinhos Verdes</i>		59 €
Javali Pet Nat, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Touriga Franca	<i>Douro</i>	9 €	38 €
Piper Heidsieck Vintage 2014, Pinot Noir, Chardonnay	<i>Champagne</i>		159 €
Cuvée 3A, Grand Cru - Extra Brut	<i>Champagne</i>		215 €
BRANCO / WHITE			
João Portugal Ramos Alvarinho 2024	<i>Vinhos Verdes</i>		39 €
Caveira 2022, Arinto	<i>Setúbal</i>	9 €	35 €
Vicentino, Sauvignon Blanc	<i>Alentejo</i>	10 €	43 €
Ameixâmbar 2022, Arinto dos Açores	<i>Açores</i>		79 €
Fita Preta O Ancestral 2024, Roupeiro, Rabo de Ovelha, Arinto	<i>Alentejo</i>		48 €
Quinta dos Carvalhais Colheita, Encruzado, Gouveio	<i>Dão</i>		33 €
Xisto limitado, Rabigato, Gouveio	<i>Douro</i>	12 €	52 €
Desvíso, Encruzado	<i>Lisboa</i>		51 €
Respiro Altitude, 2022 Arinto, Fernão Pires	<i>Alentejo</i>		61 €
ROSAS & LARANJAS / ROSES & ORANGES			
Frederica Rosé, 2022	<i>Setúbal</i>		57 €
Pom-Pom, 2023	<i>Alentejo</i>	9 €	39 €
A Laranja Mecânica NV	<i>Alentejo</i>		62 €
TINTO / RED			
Vinha do Jeremias, 2021	<i>Bairrada</i>		72 €
Alfaiate Colheita, 2024	<i>Setúbal</i>	12 €	59 €
Vicentino Colheita, 2020	<i>Alentejo</i>		32 €
Morgado do Quintão 2023, Clarete, Negra Mole	<i>Algarve</i>		55 €
Isabella Proibida 2018	<i>Açores</i>		60 €
Casa de Sabicos DOC 2021, Aragonez, Trincadeira	<i>Alentejo</i>	9 €	38 €
Andreza Reserva, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional 2022	<i>Douro</i>		40 €
Clandestino Cuvée 2021, Encruzado, Touriga Nacional	<i>Dão</i>	10 €	41 €
FORTIFICADOS / FORTIFIED			
Moscatel Roxo Bacalhôa Superior 10 yrs, 2007	<i>Setúbal</i>	6 €	61 €
Horácio Simões Castelão, 2015	<i>Setúbal</i>	8 €	65 €
Vinho do Porto Sandeman Tawny 20 yrs	<i>Douro</i>	11 €	105 €
Vinho do Porto Sandeman Tawny 30 yrs	<i>Douro</i>	19 €	190 €
Vinho do Porto Sandeman LBV	<i>Douro</i>	6 €	60 €