



M'TO

There's Light on Nothingness

"Much of the efficiency of what we do, what we chew, depends above all on what we cannot see. (...) Because these are the things that are inside us and that no one notices when they look at us. We have a very large landscape that cannot be seen unless we delve within ourselves and show what we can remember. Nothing is as strong as the things you don't see..." (CRUZ, A. 2011 - loosely translated)

The inside of our body carries the weight of organs and bones. We think that, beyond that, we are hollow inside. But our baggage is much richer in content, overflowing with sensitivity.. This nothingness, to which we do not have direct access, is where most of the light can live. This set of works that dialogue, here and now, with you, present results that are small exteriorizations of that light, which communicate the forms that wanted to be born and grow on the support.

Through its diaphanous language, an expressive gesture of lines, stains and colors was defined, as it can be understood in the entire set of paintings. In the light boxes, the image that each one contains reveals itself in its entirety as soon as they are illuminated, until all its layers merge into one. In the case of blown glass works, for now, despite being ephemeral like any other life, they live without time, trapped in their last breath.

Catarina Bach's Exhibition

Carta
Vinos
Cocktails
Bebidas
Té&Café

M · T O

Couvert Pan de masa madre, cebolla, mantequilla de oliva	2, 5e
Croquetas de buey viejo mayonesa de chorizo	4e
"Bola de Berlín" crema de jamón Pata Negra, beicon	4e
"Peixinhos da horta" Judías verdes fritas rebozadas, mayonesa de toffee y cítricos	6e
Crudo de pescado del día citronela, escabeche de lechuga de mar, aceite de hoja de parra y botarga	14e
Zanahoria resolacha amarilla, humquat, piñones, nigella, sirope de zanahoria y crackers	14e
Ensalada de judías verdes crackers de semillas, emulsión de especias y hojas	12e
Tartar de cuadril yemas en rama de ajo, labneh, pan plano, tuétano y mantequilla de ajo	18e

Carrillera de bacalao	16€
Escabeche de carrillera de bacalao, patata y aceite de perejil	
Ñequis de tomate	16€
pimiento asado, almendra, verdolaga y aceite de albahaca	
Omelette de gambas	16€
Tortilla, gambas rosadas del Algarve, aceite de gamba, kitchi	
Arroz con rape y gambas (2pax)	48€
Arroz del Sado, rape, gambas, sriracha, curry, hierbas	
Entrecot, 45 días maduración (450g)	42€
Chuleta de cerdo ibérico, 20 días de maduración (220g)	28€
Rodaballo (230g)	36€
Papas fritas	2,5€
Ensalada de tomate corazón de buey	3€
Aros de cebolla	2,5€
Arroz de verduras al horno	3,5€

Mousse de hierbaluisa gelatina de cereza de Fundão, sorbete de fresa, menta de Río	6,5€
Testada francesa de plátano de Madeira toffee de cítricos, piña de las Azores	6,5€
Tartaleta de chocolate ganache de aceite de oliva y helado de mandarina	6,5€

Cocktails

M · T O

COCKTAILS

"Da cozinha ao bar" por Lia Igreja

Caqui 18€

Caqui, mantequilla noisette, vodka Froggy B,
Calvados, cítricos

Honey bee 18€

Miel de ajo fermentada, polen de abeja, Gin
Citadelle, Madroño del Sur, Curaçao Seco Pierre
Ferrand, cítricos

Margarita puta madre 12€

Miso, sal de kimchi, sirope de agave, Tequilla
José Cuervo Tradicional Silver, cítricos

Butty manhattan 18€

Avellana, nuez, cacao, Bourbon 4Roses, licor Vila
das Rainhas Ginja d'Óbidos, angostura

Make it clear 18€

Café Renia Senzu, Oporto Ruby Doçasz Vodka Froggy
B, Licor de Café Giffard

Meu uêto 12€

Menta, Ron Plantation Pineapple, menta AK
Kombucha, cítricos

Dear me up 12€

June G'Vine pera y cardamomo, cáscara de café,
LeTribute, cítricos, soda

Taquito 12€

Chrtamo, Licor De Maiz Nixta, Jameson, Cítricos,
Soda

Espumante
Pet Nat
Champagnes
Vino Blanco
Vino Tinto

M · T O

ESPUMANTE, PET NAT, CHAMPAGNES

Pedro Milanes Pet Nat 32€
Pedro Milanes, Douro

Alvarinho Super Reserva 28€
Cortinha Velha, Monção e Melgaço

Vinha Pan 40€
Luís Pato, Bairrada

Les Vignes de Montigny Extra Brut 65€
André Robert, Champagne

Grains de Celles Extra Brut 62€
Pierre Gerbaix, Champagne

VINO BLANCO

	Copa	Botella
Inculto Casa Agrícola Pinto Barbosa, Douro	6e	20e
Invencible n°1 Companhia dos vinhos invencíveis, Douro	6e	20e
Fera da Série Plano B Poças, Douro		42e
Poças Reserva Poças, Douro		28e
Alvarinho Reserva Cortinha Velha, Monção e Melgaço	8e	22e
Muros Antigos Loureiro Anselmo Mendes, Vinho Verde		18e
Gamine Rose Grande Cuvée Gamine Rose Wines, Dão		40e
Prinado Encruzado Manuel Pereira de Melo		36e
Monte da Casteleja Clássico Monte da Casteleja, Algarve		40e
Minha Sauvignon Blanc João Barbosa, Tejo		22e
Dona Maria Amantis Júlio Bastos, Alentejo		28e
Arinto dos Açores Insula, Açores		45e
Upside Down 2021 Grande Birra, Bairrada		70e

VINO TINTO

	Copa	Botella
Inculito <i>Casa Agrícola Pinto Barbosa, Douro</i>	6e	28e
Invencible n°1 <i>Companhia dos vinhos invencíveis, Douro</i>	6e	28e
Fera da Série Vinho da Roga <i>Poças, Douro</i>		48e
Pedro Milanes Colheita <i>Pedro Milanes, Douro</i>		24e
Marufa <i>Quinta da Costa do Pinhão, Douro</i>		34e
Preconceito <i>Cortinha Velha, Monção e Melgaço</i>		36e
Chibu <i>Casa de Mouraz, Dão</i>		34e
Prinado <i>Manuel Pereira de Melo</i>		43e
Lagar de Baixo <i>Nieport, Bairrada</i>		32e
Baga Duck <i>Duckman, Bairrada</i>	8e	28e
Anantis <i>Dona Maria, Alentejo</i>		36e
Arvad <i>Arvad, Algarve</i>		24e

Espiritosos
Aperitivos

M · T O

AGUARDIENTES

<i>Crf reserva extra</i>	15€
<i>Crf 20 fine and rare</i>	45€
<i>Macieira Coleção de Autor</i>	8€
<i>Macieira 20</i>	15€

“CACHAÇA”

<i>Velho Barreiro Cachaça</i>	6€
-------------------------------	----

GIN

Servido com água tônica Fever Tree

<i>Citadelle</i>	12€
<i>Hendrichs</i>	14€
<i>Le Tribute</i>	14€
<i>NG</i>	10€
<i>Monkey 47</i>	18€
<i>Nikka coffey</i>	16€
<i>Gin Nordés</i>	12€
<i>GinRaw</i>	14€

LICORES

<i>Aperol</i>	6€
<i>Campari</i>	6€
<i>Disaronno</i>	6€
<i>Giffard café</i>	6€

ROM

<i>Plantation 3 Stars</i>	7,5€
<i>Plantation Original Dark</i>	8€
<i>Plantation Pineapple</i>	10€
<i>Plantation Gran Anejo</i>	14€

TEQUILA

<i>Jose Cuervo Reposado</i>	3,5€
<i>Jose Cuervo tradicional Silver</i>	4,5€

VERMUT

<i>Soberbo Poças</i>	6€
<i>La Quintinye</i>	8€
<i>PadrósCo Blanco</i>	8€
<i>PadrósCo Rojo</i>	8€

VODKA

<i>Froggy B</i>	8€
-----------------	----

GÜISQUI

<i>Four Roses</i>	8€
-------------------	----

<i>Jameson</i>	8€
----------------	----

<i>Johnnie Walker Black Lable</i>	10€
-----------------------------------	-----

<i>Wikka from the barrel</i>	12€
------------------------------	-----

<i>Wikka Tahetsuru</i>	20€
------------------------	-----

<i>The Macallan Sherry Oak 12 anos</i>	30€
--	-----

<i>The Macallan 12 anos Double Oak</i>	12€
--	-----

VINOS GENEROSOS

<i>Paças LBV 2015 B, 375cl</i>	40€
--------------------------------	-----

<i>Paças Tawny 10 anos</i>	8€
----------------------------	----

<i>Paças Tawny Junior</i>	6€
---------------------------	----

<i>Porto Paças 10 anos Branco</i>	8€
-----------------------------------	----

<i>Petit Manseng</i>	12€
----------------------	-----

Cervezas
Sangrías
Tónicas
Refrescos Gasosos
Agua

M · T O

CERVEZAS

<i>Sovina IPA</i> 33cl	4,5€
<i>Sovina Amber</i> 33cl	4,2€
<i>Sovina Lager</i> 33cl	4,2€

SANGRÍAS

	<i>Copa</i>	1L
<i>Sangría roja</i>	5€	18€
<i>Sangría blanca</i>	5€	18€
<i>Sangría espumosa</i>	6€	20€

TÓNICAS

<i>Fever Tree Indian</i>	3,5€
<i>Fever Tree Mediterranean</i>	3,5€
<i>Fever Tree Elderflower</i>	3,5€

REFRESCOS GASEOSOS

Aquela Kombucha Original 3,5€

Aquela Kombucha Hibiscus e Morango 3,5€

Aquela Kombucha Gengibre 3,5€

Aquela Kombucha Hortelã-Pimenta 3,5€

Aquela Kombucha Citrus Tropical 3,5€

Fever Tree Ginger Ale 3,5€

Fever Tree Ginger Beer 3,5€

Coca-Cola 3€

Coca-Cola zero 3€

7up 3€

AGUA

Filtrada 3€

Filtrada con gas 3€

TéSCafé

M' T O

TÉ

- Té ecológico luso** 4€
(200ml) té verde portugués de la cosecha de verano, verde suave, dulzor natural con un matiz marítimo, un poco de cafeína
- Té blanco Azores** 4€
(200ml) té blanco portugués, aromas delicados con un ligero dulzor, un poco de cafeína
- Pipachá ecológico** 5€
(200ml) té Oolong refinado en barricas de vino de Oporto Niepoort, aromas de frutos secos, miel y final de vino de Oporto, bajo en cafeína
- Té príncipe ecológico** 4€
(200ml) té con un toque portugués, aromas cítricos y refrescantes, bajo en cafeína
- Tisana fiesta floral ecológico** 3,5€
(200ml) aroma de menta con un toque floral y dulce sin cafeína



Chá Camélia nació de un sueño en 2011, con la plantación de las primeras 300 plantas de Camélia sinensis, que hoy son ya 13 mil plantadas en Fornos/Vila do Conde, donde se cultivan en un sistema ecológico. Inspirado en las antiguas culturas asiáticas del té, en especial de Japón, producen té verde de calidad, que comienza con la cosecha manual de las hojas. Además de sus propios té, trabajan con té de su socio Morimoto y otros pequeños productores de Japón. De este modo, Chá Camélia pretende acercar el Oriente y el Occidente.

CAFÉ

<i>Solo</i>	1,5€
<i>Descafeinado</i>	1,5€
<i>Cortado</i>	1,5€
<i>Flat white</i>	3€
<i>Cappuccino</i>	3€
<i>Latte</i>	3€

M' TO

+351 223 081 838*

reservas @ mitorestaurante.pt

📧 mitorestaurante.pt

📍 mitorestaurante

*Custo de uma chamada para a rede fixe nacional.

Todos os preços incluem IVA à taxa em vigor.

Semua prova, produto alimentar ou bebida, incluindo o serviço, pode ser cobrado ao não ter sido solicitado pelo cliente ou por este ter inutilizado (ver termo de aceite em 18/08/2022).

Em vigor desde 21 de agosto de 2022.