



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

Menu
Cocktails
Vins
Boissons
Thé&Café

M · T O

Couvert Pain au levain, marinée oignons au vinaigre, beurre d'olive	2,5€
Croquettes de boeuf vieux mayonnaise de saucisson	4€
"Bola de Berlin" crème de jambon Pata Negra, bacon	4€
"Peixinhos da horta" haricots verts frits dans la pâte, mayonnaise au caramel et agrumes	6€
Crudo de poisson du jour citronnelle, marinade de laitue de mer, huile de feuille de vigne et poutargue	14€
Carotte betterave jaune, busquat, pignons de pin, sigelle, sirop de carotte et crackers	14€
Salade de haricots verts crackers aux graines, émulsion d'épices et feuilles	12€
Tartare de croupe jaune marinée au vin et 'ail, labné, pain plat, beurre à moelle et ail	18€

Joue de cabillaud	16€
Joue de cabillaud escabeche, pomme de terre et huile de persil	
Gnocchis de tomates	16€
poivrons rôtis, amandes, perslane et huile de basilic	
Omelette aux crevettes	16€
Omelette, crevette rose de l'Algarve, huile de crevette, kimchi	
Riz à la boudroie et aux crevettes (2pax)	48€
Sado Riz, boudroie, crevettes, sriracha, curry, herbes	
Entrecôte, 45 jour dry aged (450g)	42€
Côtelette de porc iberic, 20 jour dry aged (220g)	28€
Turbot (230g)	36€
Frites	2,5€
Salade de tomate beefsteak	3€
Rondelles d'oignon	2,5€
Riz aux légumes au four	3,5€

Mousse à la verveine citronnée 6, 5€
gelée de cerises de Fundão, sorbet de fraise,
menthe de Rivière

Pain doré à la banane de Madère 6, 5€
caramel aux agrumes, ananas des Açores

Tartelette au chocolat 6, 5€
ganache à l'huile d'olive et glace mandarine

Cocktails

M · T O

COCKTAILS

"Da cozinha ao bar" por Lia Igreja

Caqui <i>Kaki, beurre noisette, vodka Froggy B, Calvados, agrumes</i>	18€
Honey bee <i>Miel d'ail fermenté, pollen d'abeille, Gin Citadelle, Arbrouse du Sud, Curaçao Sec Pierre Ferrand, agrumes</i>	18€
Margarita puta madre <i>Miso, sel de kimchi, sirop d'agave, Tequila José Cuervo Tradicional Silver, agrumes</i>	12€
Butty manhattan <i>Noisette, noix, cacao, Bourbon 4Roses, Vila das Rainhas Ginja d'Obidos Liqueur, angostura</i>	18€
Make it clear <i>Café Kenya Senzu, Spéculoos, Porto Ruby Poças, Vodka Froggy B, Liqueur de café Giffard</i>	18€
Meu vêio <i>Menthe, Rhum Plantation Pineapple, menthe poivrée AK Kombucha, agrumes</i>	12€
Pear me up <i>Poire et cardamome June G'Vine, zeste de café, Le Tribute, agrumes, soda</i>	12€
Taquito <i>Carthame, liqueur de maïs Nixta, Jameson, agrumes, soda</i>	12€

Mousseux
Pét Nat
Champagnes
Vin Blanc
Vin Rouge

M · T O

MOUSSEUX, PÉT NAT E 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

VIN BLANC

	Verro	Bouteille
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

VIN ROUGE

Verre Bouteille

Inculca 6e 28e
Casa Agricola Pinto Barbosa, Douro

Invincible n°1 6e 28e
Companhia dos vinhos invencíveis, Douro

Fera da Série Vinho da Roga 48e
Paços, Douro

Pedro Milanes Colheita 24e
Pedro Milanes, Douro

Marufa 34e
Quinta da Costa do Pinhão, Douro

Preconceito 36e
Cortinha Velha, Monção e Melgaço

Chibu 34e
Casa de Mouraz, Dão

Prinado 43e
Manuel Pereira de Melo

Lagar de Baixo 32e
Niepoort, Bairrada

Baga Duck 8e 28e
Duckman, Bairrada

Anantis 36e
Dona Maria, Alentejo

Arvad 24e
Arvad, Algarve

*Spirituels
Aperitif*

M'TO

EAU-DE-VIE

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

“CACHAÇA”

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

GIN

servi avec de l'eau tonique 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€

LIQUEURS

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

RHUM

<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€

VERMOUTH

<i>Soberbo Poças</i>	6€
<i>La Quintinye</i>	8€
<i>Padrô&Co Blanco</i>	8€
<i>Padrô&Co Rojo</i>	8€

VODKA

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

WHISKY

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

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

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

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

<i>Nikka Taketsuru</i>	20€
------------------------	-----

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

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

VINS FORTIFIÉ

<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€
----------------------	-----

Bières
Sangrías
Tonics
Refraichissements
Eau

M · T O

BIÈRES

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

SANGRIAS

	Verre	LL
<i>Sangria rouge</i>	5€	18€
<i>Sangria blanche</i>	5€	18€
<i>Sangria pétillante</i>	6€	20€

TONICS

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

REFRAICHISSEMENTS

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€

EAU

Filtrée plate 3€

Filtrée gazeuse 3€

Thé&Café

M'TO

THÉ

Thé Luso Biologique

4€

(200ml) thé vert portugais de la récolte d'été, vert tendre, douceur naturelle avec une touche maritime, un peu de caféine

Thé Blanc Azores

4€

(200ml) thé blanc portugais, arômes délicats avec une légère douceur, un peu de caféine

Pipaché Biologic

5€

(200ml) thé Oolong affiné en fûts de vin de Porto Niepoort, arômes de fruits secs, de miel et arrière-goût de vin de Porto, faible teneur en caféine

Thé Biologique Prince

4€

(200ml) thé avec une touche portugaise, arômes citriques et rafraîchissants, faible teneur en caféine

Tisane Festival des Fleurs Biologique

3,5€

(200ml) arômes de menthe avec une touche florale et sucrée, sans caféine



Chai Camélia est né d'un rêve en 2011, avec la plantation des premières 300 plants de Camellia sinensis, qui sont aujourd'hui déjà deux mille, plantés à Faramela/Vila do Conde, où ils sont cultivés dans un système biologique. Inspiré par les anciennes cultures asiatiques du thé, en particulier celles du Japon, produisant de manière artisanale un thé vert de qualité qui commence par la récolte manuelle des feuilles. En plus de leurs propres thés, ils travaillent avec des thés de leur partenaire Marimoto et d'autres petits producteurs au Japon. Chai Camélia cherche ainsi à rapprocher l'Orient et l'Occident.

CAFÉ

<i>Espresso</i>	1,5€
<i>Décaféiné</i>	1,5€
<i>Noisettes</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 se não for solicitado pelo cliente ou por este ser inutilizado (ver termo de aceite em 18/08/2022).

Em vigor desde 21 de agosto de 2022.