



**M' T O**

## There's Light on Nothingness

"Muito da eficiência daquilo que faremos, daquilo que mastigamos, depende sobretudo do que não se vê. (...) Porque são as coisas que estão dentro de nós e em que ninguém repara quando nos olha. Temos uma paisagem muito grande que não se vê, a menos que nos debruçemos para dentro e mostremos aquilo de que nos lembramos. Nada é tão forte como as coisas que se vêem ... " (CRUZ, A. 2011)

O interior do nosso corpo carrega o peso dos órgãos e dos ossos. Achamos que, para além disso, somos ocios por dentro. Mas a nossa bagagem é muito mais rica em conteúdo, transbordando em sensibilidade. Esse nada, a que não temos acesso direto, é onde mais luz pode habitar. Este conjunto de peças que dialogam, aqui e agora, convesco, apresentam resultados que são pequenas exteriorizações dessa luz, que comunicam as formas que quiseram nascer e crescer sobre o suporte.

Pela sua linguagem difusa, definiu-se uma expressiva gestualidade de traços, manchas e cores, como se pode compreender em todo o conjunto de pinturas. Nas caixas de luz, a imagem que cada uma comporta revela-se na sua totalidade assim que se ilumina, até que todas as suas camadas se fundam numa só. No caso das peças de vidro soprado, por enquanto, apesar de efêmeras como qualquer outra vida, vivem sem tempo, presas ao seu último suspiro.

Exposição de Catarina Bach

Carta  
Cocktails  
Vinhos  
Bebidas  
Chá & Café

**M · T O**

<b>Couvert</b> Pão da Garfa, cebola de tasca, manteiga de azeitonas	2,5e
<b>Croquetes de boi velho</b> maionese de chouriço	4e
<b>Bola de Berlim</b> creme de pata negra, bacon	4e
<b>Peixinhos da horta</b> maionese de toffee e citrinos	6e
<b>Crudo de peixe do dia</b> citronela, escabeche de alface do mar, óleo de folha de uva e botarga	14e
<b>Cenoura</b> beterraba amarela, kumquat, pishão, cominho preto, xarope de cenoura e crackers	14e
<b>Salada de feijão verde</b> cracker de sementes, emulsão de especiarias e folhas	12e
<b>Tártaro de alcatra</b> gema em vinha d'alho, labneh, flat bread, manteiga de tutano e alho	18e

<b>Bochecha de bacalhau</b>	16e
Bochecha de bacalhau em escabeche, batata e óleo de salsa	
<b>Gnocchi de tomate</b>	16e
pimento assado, amêndoas, beldroegas e óleo de manjeriço	
<b>Omelete de gambas</b>	16e
Omelete, gamba rosa do Algarve, óleo de camarão, bischi	
<b>Arroz de tamboril e camarão (2pax)</b>	48e
Arroz carolino do Sado, tamboril, camarão, sriracha, caril, ervas	
<b>Entrecôte, 45 dias de maturação (450g)</b>	42e
<b>Costeleta porco preto, 28 dias de maturação (220g)</b>	28e
<b>Pregado (230g)</b>	36e
<b>Batata frita</b>	2,5e
<b>Salada de tomate coração de boi</b>	3e
<b>Aros cebola</b>	2,5e
<b>Arroz de legumes no forno</b>	3,5e

<b>Mousse de lúcia-líma</b>	6,5€
geleia de cereja do Fundão, sorbet de morango, hortelã da Ribeira	
<b>Rabanada de banana da Madeira</b>	6,5€
toffee de citrinos, anãs dos Açores	
<b>Tartelete de chocolate</b>	6,5€
ganache de azeite e gelado de tangerina	

---

Cocktails

**M · T O**

## COCKTAILS

"Da cozinha ao bar" por Lia Igreja

<b>Caqui</b>	10€
<i>Didspiro, manteiga noisette, vodka Froggy B, Calvados, cítrico</i>	
<b>Honey bee</b>	10€
<i>Mel de alho fermentado, pólen de abelha, Gin Citadella, Medronho Sulista, Dry Curaçao Pierre Ferrand, cítrico</i>	
<b>Margarita puta madre</b>	12€
<i>Miso, sal de kimchi, xarope de agave, Tequila José Cuervo Tradicional Silver, cítrico</i>	
<b>Mutty manhattan</b>	10€
<i>Aveld, noz, cacau, Bourbon 4Roses, Vila das Rainhas Licor de Ginja d' Óbidos, angostura</i>	
<b>Make it clear</b>	10€
<i>Café Renia Senzu, Speculaos, Porto Ruby Poças, Vodka Froggy B, Licor de café Giffard</i>	
<b>Meu vóio</b>	12€
<i>Menta, Rum Plantation Pineapple, AK Kombucha hortelã-pimenta, cítrico</i>	
<b>Pear me up</b>	12€
<i>June G'Vine pêra e cardamomo, casca de café, Le Tribute, cítrico, soda</i>	
<b>Taquito</b>	12€
<i>Açafrão-bastardo, Mixta licor de milho, Jameson, cítrico, soda</i>	

*Espumante*  
*Pet Nat*  
*Champagnes*  
*Vinho Branco*  
*Vinho Tinto*

**M · T O**

## ESPUMANTE, PET NAT E CHAMPAGNES

<i>Pedro Milanes Pet Nat</i> <i>Pedro Milanes, Douro</i>	32€
<i>Alvarinho Super Reserva</i> <i>Cortinha Velha, Monção e Melgaço</i>	28€
<i>Vinha Pan</i> <i>Luís Pato, Bairrada</i>	40€
<i>Les Vignes de Montigny Extra Brut</i> <i>André Robert, Champagne</i>	65€
<i>Grains de Celles Extra Brut</i> <i>Pierre Gerbaix, Champagne</i>	62€

## VINHO BRANCO

	Copo	Garrafa
<b>Inculto</b> Casa Agrícola Pinto Barbosa, Douro	6e	28e
<b>Invencible nº1</b> Companhia dos vinhos invencíveis, Douro	6e	28e
<b>Fora da Série Plano B</b> Poças, Douro		42e
<b>Poças Reserva</b> Poças, Douro		28e
<b>Alvarinho Reserva</b> Cartinha Velha, Monção e Melgão	8e	22e
<b>Muros Antigos Loureiro</b> Anselmo Mendes, Vinho Verde		18e
<b>Gamine Rose Grande Cuvée</b> Gamine Rose Wines, Dão		48e
<b>Prinado Encruzado</b> Manuel Pereira de Melo		36e
<b>Monte da Casteleja Clássico</b> Monte da Casteleja, Algarve		48e
<b>Minha Sauvignon Blanc</b> João Barbosa, Tejo		22e
<b>Dona Maria Amantis</b> Júlio Bastos, Alentejo		28e
<b>Arinto das Açores</b> Insula, Açores		45e
<b>Upside Down 2021</b> Grande Birra, Bairrada		78e

## VINHO TINTO

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

Espirituosos  
Aperitivos

**M·T·O**

## **AGUARDENTES**

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

## **CACHAÇA**

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

## **GIN**

*servido com água tônica Fever Tree*

<i>Citadelle</i>	12e
<i>Hendricks</i>	14e
<i>Le Tribute</i>	14e
<i>MG</i>	10e
<i>Monkey 47</i>	18e
<i>Stikka coffey</i>	16e
<i>Gin Nordés</i>	12e
<i>GinRaw</i>	14e

## LICORES

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

## RUM

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

## TEQUILA

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

## VERMUTE

<i>Soberbo Poças</i>	6e
<i>La Quintinye</i>	8e
<i>PadrãoCo Branco</i>	8e
<i>PadrãoCo Rojo</i>	8e

## VODKA

*Froggy B* 8e

## WHISKY

*Four Roses* 8e

*Jameson* 8e

*Johnnie Walker Black Lable* 10e

*Nikka from the barrel* 12e

*Nikka Taketsuru* 20e

*The Macallan Sherry Oak 12 anos* 30e

*The Macallan 12 anos Double Oak* 12e

## VINHOS GENEROSOS

*Poças LBV 2015 0,375cl* 40e

*Poças Tawny 10 anos* 8e

*Poças Tawny Junior* 6e

*Porto Poças 10 anos Branco* 8e

*Petit Manseng* 12e

*Cervejas*  
*Sangrías*  
*Tónicas*  
*Refrigerantes*  
*Águas*

**M · T O**

## CERVEJAS

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

## SANGRIAS

	<i>Copo</i>	1L
<i>Sangria tinto</i>	5e	18e
<i>Sangria branca</i>	5e	18e
<i>Sangria espumante</i>	6e	20e

## TÓNICAS

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

## **REFRIGERANTES**

<i>Aquela Kombucha Original</i>	3,5€
<i>Aquela Kombucha Hibiscus e Morango</i>	3,5€
<i>Aquela Kombucha gengibre</i>	3,5€
<i>Aquela Kombucha Hortelã-Pimenta</i>	3,5€
<i>Aquela Kombucha Citrus Tropical</i>	3,5€
<i>Fever Tree Ginger Ale</i>	3,5€
<i>Fever Tree Ginger Beer</i>	3,5€
<i>Coca-Cola</i>	3€
<i>Coca-Cola zero</i>	3€
<i>7up</i>	3€

## **ÁGUAS**

<i>Filtrada sem gás</i>	3€
<i>Filtrada com gás</i>	3€

*Chá & Café*

**M · T O**

## CHÁ

- Lusa Chá Bio** 4e  
(200ml) chá verde português da colheita do verão,  
verde suave, doçura natural com um toque marítimo,  
alguma cafeína
- Chá Branco Azores** 4e  
(200ml) chá branco português, aromas delicados  
com ligeira doçura, alguma cafeína
- Pipachá BIO** 5e  
(200ml) chá Oolong afinado em pipas de vinho do  
Porto Niepoort, aromas de frutos secos, mel e  
final do vinho do Porto, pouca cafeína
- Chá Príncipe BIO** 4e  
(200ml) o chá com o toque português, aromas  
cítricos e refrescantes, pouca cafeína
- Tisana Festa das Flores BIO** 3,5e  
(200ml) aromas de menta com toque floral e doce,  
sem cafeína



A Chá Camélia nasceu de um sonho em 2011, com a plantação dos primeiros 200 pés de *Camellia sinensis*, que hoje são já 12 mil, plantadas em Fozzelo/Vila do Conde, onde são cultivadas em sistema biológico. Inspirado pelas antigas culturas de chá asiático, do Japão em particular, produzimos artesanalmente chá verde de alta qualidade, que começa com a colheita manual das folhas. Além das chás de produção própria, trabalhamos com chás de outros parceiros portugueses e outros pequenos produtores familiares do Japão. Desta modo, a Chá Camélia procura aproximar o Oriente do Ocidente.

## CAFÉ

<i>Espresso</i>	1,5€
<i>Descafeinado</i>	1,5€
<i>Pingo</i>	1,5€
<i>Flat white</i>	3€
<i>Cappuccino</i>	3€
<i>Latte</i>	3€

# M' TO

+351 222 081 836\*

reservas @ mitorestaurantes.pt

📧 mitorestaurantes.pt

📍 mitorestaurantes

\*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 a cozinha, pode ser cobrada ao cliente por solicitação pelo cliente ou por este ser inutilizada (ver termos e condições) 18/09/2017

Em vigor desde 21 de Agosto de 2017