



M'TO

Arquivo I

An exhibition of some archive work by Leonor Cunha (ELLEONOR), a multidisciplinary artist from Porto, who explores different materials and supports, color and form, texture and transparency in a way that is passionate about abstract composition.

"Life is a form of self-expression. For me, being creative is a way of being in the world.

It's a constant practice that connects with self-knowledge, with the daily choice to follow a path that we can explore all the time. With all our senses, and which in the end leaves us feeling so complete.

I really can't live without it. Creating isn't just about painting canvases or making sculptures. Everyone is an artist. We are a work of art.

Creativity may not be an innate talent, but a skill that everyone can develop when they connect with their inner self, with Nature, with the world around them, with emptiness, with time and with fear. The void, which seems absent, is actually a meeting place.

In time, there is no rush, no formula, just be present, let your intuition, one of the most powerful processes we have, come out. Embrace the idea of discovering the unexpected and accepting the natural flow of ideas.

Don't despair, nothing is ever wasted time."

Leonor

Instagram: @elleonor____
Email: helloelleonor@gmail.com

M'TO

Carta
Vinos
Cocktails
Bebidas
Té&Café

M · T O

Couvert	2,5€/peso
Pan de masa madre, mantequilla aromatizada, pasta vegetal	
Croquetas de buey viejo	4€
mayonesa de chorizo	
"Bola de Berlín"	4€
crema de jamón Pata Negra, beicon	
Tartaleta de setas silvestres	18€
tupinambo, queso de la isla de S. Jorge	
Corvina ahumada	18€
remolacha, pepinillos de cebolla morada, hojas	
Zanahoria en misosube	16€
chutney de albaricoque, jugo de verduras	
Setas silvestres	18€
apio, crema de cebolla tostada, lechuga de canónigo	
Tartar de cuadril	18€
yemas en rama de ajo, labneh, pan plano, tustano y mantequilla de ajo	

Rejões ahumados 20e
Panceta y cuello de cerdo,
zeren de berberechos, ensalada de manzana,
mise, cilantro

Lubina a la parrilla 22e
mejillones en escabeche, col ahumada,
spetzie

Ravioles de calabaza asada 18e
requesón, avellanas, lima

Omelette de gambas 16e
Tortilla, gambas rosadas del Algarve,
aceite de gamba, kischi

Arroz con rape y gambas (2pax) 48e
Arroz del Sado, rape, gambas, sriracha,
curry, hierbas

Entrecot, 45 días maturación (450g) 55e

**Chuleta de cerdo ibérico, 20 días
de maturación (230g)** 25e

Elige 2 acompañamientos:

Papas fritas

Aros de cebolla

Ensalada de verduras a la parrilla

Mousse de chocolate	6e
helado de café y haba tonka, miel, flor de sal, aceite de oliva	
Arroz dulce	6,5e
almendras, especias	
Terrija de castañas	6,5e
membrillo confitado, vino de Madeira, queso de oveja mantecoso	

Cocktails

M · T O

COCKTAILS

"Da cozinha ao bar" por Lia Igreja

- Honey bee** 10€
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, Tequila
José Cuervo Tradicional Silver, cítricos
- Mutty manhattan** 10€
Avellana, nuez, cacao, Bourbon 4Roses, licor Vila
das Rainhas Ginja d'Óbidos, angostura
- Make it clear** 10€
Café Kenia Senzu, Oporto Ruby Paçozs Vodka Froggy
B, Licor de Café Giffard
- Meu vêto** 12€
Menta, Ron Plantation Pineapple, menta AR
Hombucha, cítricos
- Pear me up** 12€
June G'Vine pera y cardamomo, cáscara de café,
LeTribute, cítricos, soda
- Taquito** 12€
Cártamo, Licor De Maíz Nixta, Jameson, Cítricos,
Soda

Vino Espumoso
Pet Nat
Champagnes
Vino Blanco
Vino Tinto

M · T O

VINO ESPUMOSO, PET NAT, CHAMPAGNES

Alvarinho Super Reserva Cortinha Velha, Monção e Melgaço	38e
Passo de Gigante Mada Velha, Vila Verde	30e
Vinha Pan Luís Pato, Bairrada	40e
Les Vignes de Montigny Extra Brut André Robert, Champagne	65e
Grains de Celles Extra Brut Pierre Gerbaix, Champagne	62e

VINO BLANCO

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

VINO TINTO

	Copa	Botella
Inculto <i>Casa Agrícola Pinto Barbosa, Douro</i>	6e	20e
Invencible nº1 <i>Companhia dos vinhos invencíveis, Douro</i>	6e	20e
Fora da Série Vinho da Roga <i>Poças, Douro</i>		40e
Pedro Milanes Colheita <i>Pedro Milanes, Douro</i>		24e
Preconceito <i>Cortinha Velha, Monção e Melgosa</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>	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>RG</i>	18e
<i>Monkey 47</i>	18e
<i>Wikka 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

ROM

<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

VERMUT

<i>Soberbo Poças</i>	6e
<i>La Quintinye extra seco</i>	8e
<i>La Quintinye Blanc</i>	8e
<i>La Quintinye Rojo</i>	8e

VODKA

Froggy B 8e

GÜISQUI

Four Roses 8e

Jameson 8e

Johnnie Walker Black Lable 10e

Wikka from the barrel 12e

Wikka Taketsuru 20e

The Macallan Sherry Oak 12 anos 30e

The Macallan 12 anos Double Oak 12e

VINOS 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

Cervezas
Sangrías
Tónicas
Refrescos Gasosos
Agua

M · T O

CERVEZAS

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

SANGRÍAS

	<i>Copa</i>	<i>1L</i>
<i>Sangría roja</i>	8e	22e
<i>Sangría blanca</i>	8e	22e
<i>Sangría española</i>	10e	24e

TÓNICAS

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

REFRESCOS GASEOSOS

<i>Aquela Kombucha Original</i>	3,5€
<i>Aquela Kombucha Gengibre</i>	3,5€
<i>Aquela Kombucha Hortelã-Pimenta</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€

AGUA

<i>Filtrada</i>	3€
<i>Filtrada con gas</i>	3€

TéSCafé

M'TO

TÉ

- Té ecológico luso** 4e
(200ml) té verde portugués de la cosecha de verano, verde suave, dulzor natural con un matiz marítimo, un poco de cafeína
- Té blanco Azores** 4e
(200ml) té blanco portugués, aromas delicados con un ligero dulzor, un poco de cafeína
- Pipachá ecológico** 5e
(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** 4e
(200ml) té con un toque portugués, aromas cítricos y refrescantes, bajo en cafeína
- Tisana fiesta floral ecológico** 3,5e
(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 200 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, producimos 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'ITO

+351 223 881 859+

reservas@mitorestaurante.pt

[mitorestaurante.pt](https://www.mitorestaurante.pt)

[mitorestaurante](#)

*El costo de una llamada a la red fija nacional.

Todos los precios incluyen IVA al tipo depositado vigente.

Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el pan de masa, podrá ser cobrado si no ha sido solicitado por el cliente o si no ha sido consumido (Decreto-ley n.º 28/2021).

En vigor desde noviembre de 2021