



Our intention

“Zephyr” derives from Zephyrus, the greek god of the West Wind, symbol of renewal, presence and serenity.

Inspired by this essence, Zephyr intends to be a place where time slows down and everyone feels welcome.

A space where people connect through music, conscious experiences, meaningful conversations and shared moments around the table.

Where artists share their talent, children express their joy, and every sunset is honored with respect.

Every detail is part of the experience.
Every flavor thoughtfully created.

Our intention is simple:
to create meaningful memories and something
you can truly feel in a space that feels like home.

Thank you for being here.

Zephyr Tribe



Explore our celebrations program, latest news,
Spotify and SoundCloud playlists, etc

* Please inform our waiter of any allergies or intolerances.
You can find the list of allergens on the QR code.



A nossa intenção

“Zephyr” deriva de Zephyrus, o deus grego do Vento Oeste, símbolo de renovação, presença e serenidade.

Inspirado por essa essência, o Zephyr pretende ser um lugar onde tudo acontece de forma leve e natural, onde todos se sentem bem-vindos. Um espaço onde as pessoas se conectam através da música, de experiências autênticas, de boas conversas e de momentos partilhados à mesa.

Um lugar onde os artistas partilham o seu talento, as crianças expressam a sua alegria e cada pôr do sol é celebrado com respeito.

Cada detalhe faz parte da experiência.
Cada sabor é pensado ao pormenor.

A nossa intenção é simples:
criar memórias com significado e algo que se possa verdadeiramente sentir, num espaço que se sente como casa.

Gratidão por estarem aqui.

Zephyr Tribe



Explora o nosso programa de celebrações,
as últimas novidades, playlists no Spotify e SoundCloud, etc.

* Por favor informa a nossa equipa sobre alergias ou intolerâncias.
Podes encontrar a lista de alergénios através do código QR.

BRUNCH

Disponível das 10h às 12h / Available from 10AM to 12 PM

Croissants & Focaccias

croissant folhado c/ salmão curado, queijo creme, salada ibérica, ovas de lumpo, funcho e lima ~12.5€

croissant w/ cured salmon, cream cheese, mixed leaves, lumpfish roe, fennel and lime

croissant c/ abacate e ovo estrelado ~ 8€

croissant w/ avocado and fried egg

+ extra bacon ~ 2€

croissant folhado c/ queijo creme e compotas ~ 5€

croissant w/ cream cheese and jam

focaccia c/ burrata e presunto ~ 14€

focaccia tostada, c/ burrata cremosa, presunto ibérico selecionado, pesto, rúcula, tomate seco e frutos vermelhos

toasted focaccia w/ creamy burrata, selected iberian ham, pesto, arugula, sun-dried tomato and mixed berries

focaccia c/ azeite e flor de sal ~ 7€

focaccia w/ olive oil w/ fleur de sel

Panquecas salgadas

Savory pancakes

croque monsieur ~ 12€

panquecas c/ queijo, bacon, molho branco gratinado, ovo estrelado, maple syrup e cebolete

pancakes w/ cheese, bacon, gratinated cheese sauce, fried egg, maple syrup and spring onions

🌱 panquecas zephyr ~ 14€

panquecas c/ salmão curado, queijo creme, ovas de lumpo, wakame, lima e funcho

pancakes w/ cured salmon, cream cheese, lumpfish roe, wakame, lime and fennel

Panquecas doces

Sweet pancakes

panquecas c/ nutella, manteiga de amendoim e frutos vermelhos ~ 9€

nutella, peanut butter and berries

🌱 panquecas de banoffee c/ banana, caramelo salgado e kit kat ~ 9,5€

banoffee w/ banana, salted caramel and kit kat

+ extra gelado | ice cream ~ 2€

panqueca de pistácio ~ 10€

panqueca c/ creme de pistácio, ganache de chocolate branco, nutella e pistácios crocantes

pancake w/ pistachio cream, white chocolate ganache, nutella and crunchy pistachios

Specials & Sweets

eggs benedict ~ 10€

tosta de carvão ativado c/ salada bistrô, abacate, ovo escalfado, molho holandês, sésamo tostado e cebolinho

activated charcoal toast w/ mixed leaf salad, avocado, poached egg, hollandaise sauce, toasted sesame and chives

c/ bacon crocante | w/ crispy bacon ~ 12€

c/ salmão curado | w/ cured salmon ~ 14€

🌱 eggs zephyr ~ 15€

tosta de carvão ativado c/ salada ibérica, hummus de beterraba, ovo escalfado, salmão curado, molho holandês, sésamo tostado, cebolinho e harissa

activated charcoal toast w/ mixed leaf salad, beet hummus, poached egg, cured salmon, hollandaise sauce, toasted sesame, chives and harissa

prego zephyr ~ 16€

bife do lombo em bolo do caco de carvão ativado, queijo, fiambre e batatas fumadas

sirloin steak in activated charcoal bolo do caco bread, cheese, ham and house fries

*opção vegan disponível | vegan option available

c/ pleurotus & queijo vegan | w/ pleurotus & vegan cheese

burger zephyr ~ 17€

hambúrguer 160 g black angus, guacamole, cheddar, alface, cebola roxa e jalapeño

160 g black angus burger, guacamole, cheddar, lettuce, red onion and jalapeño

*opção vegan disponível | vegan option available

🌱 açai bowl ~ 9,5€

açai batido c/ banana e gelado de baunilha, c/ topping de banana, maracujá, kiwi, morango, amêndoa tostada, coco ralado e chia

açai smoothie w/ banana and vanilla ice cream, w/ banana topping, passion fruit, kiwi, strawberry, toasted almonds, grated coconut and chia

banoffee c/ caramelo salgado ~ 7,5€

banoffee w/ salted caramel

3 leches cinnamon roll ~ 8€

rolo de canela c/ anis estrelado banhado em molho 3 leites, ganache de queijo creme e frutos silvestres

cinnamon roll w/ star anise dipped in tres leches sauce, cream cheese ganache and mixed berries

*Se tiveres alguma alergia ou restrição alimentar, por favor informa a nossa equipa. If you have any allergies or dietary restrictions, please inform our team.

Iva incluído à taxa em vigor / VAT included according to local tax

BEGINNINGS

couvert ~ 2,50€ /pax

pão pita de carvão ativado, manteiga caseira aromatizada, aioli, azeitonas kalamata

activated charcoal pita bread, homemade herb butter, aioli, kalamata olives

ostras ~ 9€/16€

oysters (3un./6un.)

🍷 vieiras ao alho ~ 9/16€

vieiras assadas, acompanhadas de redução de molho de alho e ervas finas (3un./6un.)

baked scallops, accompanied by a garlic and fine herb sauce reduction (3un./6un.)

focaccia c/ azeite e flor de sal ~ 7€

focaccia w/ olive oil and fleur de sel

focaccia c/ burrata e presunto ~ 14€

focaccia tostada, c/ burrata cremosa, presunto ibérico selecionado, pesto, rúcula, tomate seco e frutos vermelhos

toasted focaccia w/ creamy burrata, selected iberian ham, pesto, arugula, sun-dried tomato and mixed berries

tábua de presunto pata negra c/ tostas de focaccia c/ tomate ~ 19€

acorn-fed iberian ham w/ roasted focaccias w/ tomato

SHARED MOMENTS

mezze platter ~ 15€

baba ganoush, hummus, iogurte de coentros, queijo feta, legumes, azeitonas, servido c/ pão pita de carvão ativado

baba ganoush, hummus, coriander yogurt, feta cheese, crudité, olives, served w/ activated charcoal pita bread

shakshuka ~ 15€

refogado de pimentos e tomate c/ harissa, ovos no forno, coentros e iogurte grego, servido c/ pão pita de carvão ativado

red bell peppers and tomatoes stew, harissa, baked eggs, coriander and greek yogurt served w/ activated charcoal pita bread

opção vegan disponível | vegan option available ~ 16€

c/ guacamole, cogumelos e espinafres
w/ guacamole, mushrooms and spinach

batatas fumadas c/ paprika e aioli ~ 7€

house fries w/ paprika and aioli

batatas bravas c/ molho picante ~ 8€

bravas potatoes w/ spicy sauce

🍷 ovos rotos zephyr ~ 17€

c/ camarões grelhados
broken eggs w/ grilled prawns

opção c/ presunto ibérico ~ 14€

broken eggs w/ selected iberian ham

opção c/ cogumelos pleurotus grelhados ~ 14€

broken eggs w/ grilled pleurotus mushroom

tártaro de salmão, abacate, algas wakame, cebola roxa, c/ sésamo e focaccia ~ 14€

salmon tartare, avocado, wakame seaweed, red onion served w/ focaccia

burrata zephyr ~ 14€

burrata cremosa servida c/ pesto, tomates assados e azeitonas, acompanhada de pão pita de carvão ativado

w/ pesto sauce, roasted tomatoes and olives, served w/ activated charcoal pita bread

tábua de burrata c/ presunto pata negra ~ 22€

burrata cremosa servida c/ presunto pata negra fatiado, tomate cherry temperado c/ chimichurri, pistácio picado, ervas frescas, pão pita de carvão ativado

Creamy burrata served w/ sliced acorn-fed iberian ham, chimichurri-marinated cherry tomatoes, chopped pistachios, fresh herbs, w/ activated charcoal pita bread

camarões grelhados ~ 16€

c/ molho de manteiga, caldo de mariscos, lima e funcho c/ pão de carvão negro ativado

grilled prawns w/ butter sauce, seafood broth, lime sauce and fennel w/ activated charcoal bread

🍷 ameijoas à bolhão zephyr ~ 19€

ameijoas frescas c/ alho, coentros e redução de vinho branco, servido c/ focaccia

fresh clams w/ garlic, coriander and white wine reduction, served w/ focaccia

🍷 ceviche de atum em leite de tigre ~ 21€

em tortilhas crocantes c/ mousse de abacate, manga, vegetais frescos e cebola crocante finalizado c/ jalapeños e lima

w/ crispy tortillas w/ avocado mousse, mango, fresh vegetables and crispy onion finished w/ jalapeño and lime

TRIBE FAVORITES

prego zephyr ~ 16€

bife do lombo em bolo do caco de carvão ativado, queijo, fiambre e batatas fumadas

sirloin steak in activated charcoal bolo do caco bread, cheese, ham and house fries

*opção vegan disponível | vegan option available

c/ pleurotus & queijo vegan | w/ pleurotus & vegan cheese

🦀 prego de atum ~ 21€

atum grelhado em pão de carvão ativado c/ molho de pickles, espinafres, tomate cherry, queijo emmental derretido, pleurotus, ovas rosas e funcho c/ batatas fumadas c/ kimchi mayo

grilled tuna on activated charcoal bread w/ pickles sauce, spinach, cherry tomatoes, melted emmental cheese, fish roe and fennel, pleurotus, served w/ house fries w/ kimchi mayo

burger zephyr ~ 16€

hambúrguer premium 160gr, guacamole, cheddar, alface, cebola roxa e jalapeño

160g premium burger, guacamole, cheddar, lettuce, red onion and jalapeño

*opção vegan disponível | vegan option available

francesinha zephyr ~ 19€

bolo do caco de carvão ativado, bife do lombo, queijo, fiambre, linguiça, salsicha, ovo estrelado e molho, c/ batatas fritas fumadas

activated charcoal "bolo do caco" bread, sirloin steak, cheese, ham, sausage, smoked sausage, fried egg and sauce, w/ house fries

🦀 cachorro de lagosta ~ 27€

miolo de lagosta em pão de cachorro de carvão ativado c/ pleurotus, aioli de pickles, cebola crocante, espinafre, tomate cherry assado, ovas de lumpo e funcho

lobster meat in an activated charcoal hot dog bun w/ pleurotus, pickle aioli, crispy onion, spinach, roasted cherry tomatoes, lumpfish roe and fennel

🦀 burger de camarão ~ 19€

pão brioche, aioli de pickles, alface, wakame e ovas de lumpo, c/ batatas bravas

brioche bun, pickle aioli, lettuce, wakame and lumpfish roe, w/ bravas potatoes

🦀 mediterranean pita bowl ~ 18€

peito de frango grelhado c/ especiarias, arroz arbóreo, hummus de queijo feta e salsa, azeitonas kalamata, cebola crocante, pico de gallo, alface e pão pita de carvão ativado

grilled chicken breast w/ spices, arborio rice, feta and parsley hummus, kalamata olives, crispy onion, and fennel pico de gallo, lettuce, and charcoal pita bread

*opção vegetariana disponível | vegetarian option available w/ falafel

bowl de salmão c/ quinoa, edamame, abacate, manga, wakame e ponzu ~ 17€

salmon bowl w/ quinoa, edamame, avocado, mango, wakame and ponzu

açai bowl ~ 9,5€

açai c/ banana e gelado de baunilha, c/ maracujá, kiwi, morango amêndoa tostada, coco ralado e chia

açai w/ banana and vanilla ice cream w/ passion fruit, kiwi, strawberry, toasted almonds, grated coconut and chia

ZEPHYR SIGNATURES

🦀 bife zephyr (250 gr) ~ 27,5€

lombo grelhado c/ camarão e vieiras, azeite de limão e fumet, c/ batatas bravas, maionese kimchi e harissa

grilled sirloin w/ shrimp and scallops, lemon olive oil and fumet, w/ bravas potatoes, kimchi mayo and harissa

bife de lombo c/ molho de pleurotus (250gr) ~ 26€

c/ molho cremoso de cogumelos e pleurotus salteados, c/ batatas fumadas

sirloin steak w/ oyster mushrooms and creamy mushroom sauce, w/ house fries

vazia black angus laminada (250 g) ~ 26€

(500 g) ~ 48€

c/ arroz de forno c/ enchidos e legumes braseados

black angus sirloin w/ oven rice w/ sausages and braised vegetables

🦀 tomahawk premium selection (900 g) ~ 62€

c/ arroz de forno c/ enchidos, legumes braseados e batatas fumadas c/ paprika

w/ oven rice w/ sausages, braised vegetables and house fries w/ paprika

tagliatelle de camarão ~ 22€

c/ fumet de camarão e molho de manteiga e limão

w/ shrimp fumet tagliatelle, butter and lemon sauce

🦀 paella do mar (2pax) ~ 56€

c/ fumet de camarão, mariscos frescos, lulas, amêijoas e mexilhões

seafood paella w/ shrimp fumet, fresh seafood, squid, clams and mussels

paella negra (2pax) ~ 49€

c/ camarão, lima, aioli kimchi e funcho

black paella w/ shrimp, lime, kimchi aioli and fennel

paella da horta ~ 24€

c/ alcachofras grelhadas, cebola caramelizada e aioli trufado
vegetable paella w/ grilled artichokes, caramelized onion and truffle aioli

🦀 risotto de lavagante (2 pax) ~ 80€

c/ arroz arbóreo, caldo de marisco, camarões, ovas de lumpo, queijo grana padano e funcho

lobster risotto w/ arborio rice and seafood broth, shrimps, lumpfish roe, grana padano cheese and fennel

🦀 salmão grelhado c/ molho cremoso ~ 25€

c/ molho de espinafres, tomate cherry, pimentos, tomate seco, c/ legumes grelhados

w/ spinach sauce, cherry tomatoes, peppers, sundried tomatoes, w/ grilled vegetables

🦀 camarão tigre grelhado ~ 38€

c/ chimichurri, legumes salteados e batatas fumadas

grilled tiger prawn w/ chimichurri, sautéed vegetables and house fries

SIDE DISHES

**batatas fumadas
c/ paprika e aioli ~ 6,5€**
house fries w/ paprika and
aioli

**legumes grelhados
c/ iogurte de coentros ~ 5€**
grilled vegetables
w/ coriander yogurt

salada mista ~ 4€
mixed salad

arroz de forno ~ 6€
oven rice

LITTLE TRIBE MENU ~ 15€

até 12 anos

selecionar um prato / select one dish:

bife da vazia c/ arroz e batatas fritas
sirloin steak w/ rice and fries

hambúrguer c/ arroz, batata frita e ovo
burger w/ rice and fries

gelado artesanal (um scoop):

morango/chocolate/limão/baunilha
strawberry/chocolate/lemon/vanilla

SWEET RITUALS

banoffee c/ caramelo salgado ~ 7,5€

banoffee w/ salted caramel

3 leches cinnamon roll ~ 8€

rolo de canela c/ anis estrelado banhado em molho 3 leites, ganache de queijo creme e frutos silvestres
cinnamon roll w/ star anise dipped in tres leches sauce, cream cheese ganache and mixed berries

cheesecake de manga e pistácio ~ 8€

mango & pistachio cheesecake

mousse de chocolate 85%, avelã, azeite e flor de sal ~ 7€

chocolate mousse 85%, hazelnut, olive oil and fleur de sel

carpaccio de manga ~ 7€

carpaccio de manga fresca c/ gelado de baunilha, toque de limoncello, raspa de lima e manjeriço
fresh mango carpaccio w/ vanilla ice cream, a hint of limoncello, lime zest and basil

gelados artesanais | homemade ice cream ~ 3€

morango | strawberry

chocolate

limão | lemon

baunilha | vanilla

Os valores indicados incluem IVA à taxa legal em vigor.

Os preços estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alergénios.

Há sempre um risco de potencial contaminação cruzada.

Solicitamos que em caso de alguma restrição alimentar ou alergias por favor consulte o nosso staff.

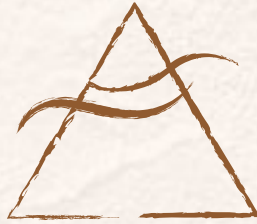
All prices indicated include VAT at the current legal rate.

Prices are subject to change without prior notice.

Our products are prepared in environments that are not completely allergen-free.

There is always a risk of potential cross-contamination.

We ask that if you have any dietary restrictions or allergies, please consult our staff.



BEVERAGES

ELIXIR DRINKS

ENERGY ~ 8€

beterraba, gengibre, laranja, limão e pimenta cayenne, sumo de lima e kombucha de limão
beetroot, ginger, orange, cayenne pepper, lemon juice and lemon kombucha

IMMUNITY ~ 8€

sumo de laranja, infusão de hibisco, gengibre, limão, curcuma, pimenta preta e canela em pó
orange juice, hibiscus infusion, ginger, lemon, turmeric, black pepper and cinnamon powder

DETOX ~ 8€

spirulina, aipo, pepino, maçã verde, gengibre, mel e kombucha de limão
spirulina, celery, cucumber, green apple, ginger, honey & lemon kombucha

🍷 WATERMELON & HIBISCUS KOMBUCHA SHAKE ~ 8€

kombucha de limão, melancia, infusão de hibisco e mel
lemon kombucha, watermelon, hibiscus infusion and honey

🍷 STRAWBERRY BASIL SMASH ~ 8€

kombucha de limão, morango, manjerição, infusão de lavanda e mel
lemon kombucha, strawberry, basil, honey and lavender infusion

LEMONGRASS GINGER MOJITO ~ 8€

gengibre, infusão de erva príncipe, hortelã, lima, mel e água c/ gás
ginger, lemongrass infusion, mint, lime, honey and sparkling water

MATCHA ICED TEA ~ 9€

água, matcha e cordial de maracujá
water, matcha and passion fruit cordial

🍷 CACAO SPIRIT ~ 10€

cacau, cordial de laranja e gengibre, sumo de lima, infusão de hibisco e água tônica
cacao, orange and ginger cordial, lime juice, hibiscus infusion and tonic

CLOUD DRINKS

COCONUT CLOUD COFFEE ~ 7€

espuma de café aromatizado, espresso e água de coco
flavored coffee foam, espresso, and coconut water

COCONUT CLOUD MATCHA ~ 8€

matcha, spirulina, leite de coco, água de coco e caramelo
matcha, spirulina, coconut milk, coconut water, and caramel

🍷 COCONUT CLOUD CACAO ~ 8€

sacred cacao, leite de coco, cordial de cacau e água de coco
sacred cacao, coconut milk, cacao cordial, and coconut water

ZEPHYR COCKTAILS

PORTO ZEPHYR ~ 12,5€

porto offley branco, sumo de laranja, syrup de manga, maracujá e sumo de limão
offley white port, orange juice, mango syrup, passion fruit and lemon juice

PORTOPASSION ~ 11€

porto offley tinto, syrup de maracujá e sumo de lima
offley red port, passion fruit syrup and lime juice

ZEPHYRMULE ~ 13€

tequila, sumo de lima, hortelã, cordial de gengibre, espuma de gengibre c/ mel de yuzu
tequila, lime juice, mint, ginger cordial, ginger foam w/ yuzu honey

MOJITO ZEPHYR ~ 11€

rum, lima, hortelã, maracujá, sumo de limão e água c/ gás
rum, lime, mint, passion fruit, lemon juice and sparkling water

CANAÍMA JUNGLE ~ 13€

gin canaíma, sumo de laranja, sumo de lima, maracujá, água mel e água tônica
canaíma gin, orange juice, lime juice, passion fruit, honey water and tonic

GREENFEELING ~ 11€

gin nordés, cordial de hortelã, cordial de kiwi, soda de limão e tinta de spirulina
nordés gin, mint cordial, kiwi cordial, lemon soda and spirulina ink

LIMONCELLO SPRITZ ~ 11€

limoncello, cordial de laranja, vermute seco, espumante e água c/ gás
limoncello, orange cordial, dry vermouth, sparkling wine and sparkling water

ZEPHYR POTION ~ 12€

gin, cordial de kiwi, syrup de açúcar, vermute branco dry e chá de borboleta
gin, kiwi cordial, sugar syrup, dry white vermouth and butterfly tea

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO ~ 8€

sumo de lima, hortelã, syrup de maracujá e água c/ gás
lime juice, mint, passion fruit syrup and sparkling water

VIRGIN PORTO ZEPHYR ~ 8,5€

kombucha de limão, sumo de laranja, syrup de manga, maracujá e sumo de limão
lemon kombucha, orange juice, mango, passion fruit and lemon juice

VIRGIN PIÑA COLADA ~ 8,5€

sumo de ananás, syrup de tamarindo, sumo de limão e espuma de coco
pineapple juice, tamarind syrup, lemon juice and coconut foam

TIMELESS COCKTAILS

MIMOSA ~ 7€

sumo de laranja c/ espumante
orange juice w/ sparkling wine

APEROL SPRITZ ~ 9€

espumante, aperol, água c/ gás e rodela de laranja
aperol, sparkling wine, sparkling water and orange slice

PORTO TÓNICO ~ 8,5€

vinho do porto, água tônica e zest de limão
white port, tonic and lemon zest

DAIQUIRI ~ 9€

rum, sumo de lima e syrup de açúcar
rum, lime juice and sugar syrup

CAIPIRINHA ~ 9€

cachaça, sumo de lima e açúcar
cachaça, lime juice and sugar

MARGARITA ~ 9,5€

tequila, triple sec, lima e syrup de açúcar
tequila, triple sec, lime and sugar syrup

PISCO SOUR ~ 11€

pisco, sumo de lima, syrup de açúcar, clara de ovo, angostura bitters
pisco, lime juice, sugar syrup, egg white, angostura bitters

PIÑA COLADA ~ 9.5€

rum, sumo de ananás, syrup de tamarindo, licor de pimenta e espuma de coco
rum, pineapple juice, tamarind syrup, pepper liqueur and coconut foam



BASIL SMASH ~ 11€

gin greenall's, sumo de lima, syrup de açúcar, manjeriço e clara de ovo
greenall's gin, lime juice, sugar syrup, basil, and egg white

NEGRONI ~ 12€

gin nordés, campari e vermouth rubino reserva
nordés gin, campari and rubino riserva vermouth



SACRED CACAO BAR

SACRED EARTH - ORIGINAL CACAO ~ 8,5€

Repleto de antioxidantes, magnésio, ferro, cálcio e zinco, o cacau é um dos superalimentos mais ricos em nutrientes do planeta.

Choc-full of antioxidants, magnesium, iron, calcium and zinc, cacao is one of the most nutrient-dense superfoods on the planet.

SACRED FIRE - CHILLI CACAO ~ 8,5€

Energizado c/ pimenta cayenne e canela, o Sacred Fire aumenta os níveis de energia e promove a queima de gordura, estimulando o sistema digestivo e acelerando o metabolismo. Perfeito para as almas mais aventureiras!

Powered w/ Cayenne Pepper and Cinnamon, Sacred Fire increases energy levels and promotes fat burning by sparking the digestive system and firing up the metabolism. Perfect for the more adventurous soul!

Servido c/ leite de coco e mel

All served w/ coconut milk and honey

Opção gelada disponível / Iced option available

TAKE IT HOME

Use o Sacred Cacao como parte do seu ritual diário para elevar o humor, aumentar a consciência e energizar o corpo.

Use Sacred Cacao as a part of your daily ritual to elevate mood, increase awareness and energise your body.

250 g pack: 35€

Servido c/ Pau Santo, madeira sagrada originária da América do Sul utilizada para defumação, purificação e limpeza energética.

Served w/ Pau Santo, a sacred wood native to South America used for smoking, purification and energetic cleansing.



SACRED

ORGANIC CACAO BAR

Reverenciado pelos antigos maias como "Alimento dos Deuses", o cacau é considerado sagrado há milhares de anos.

Cultivado no coração da bacia amazônica por uma das tribos mais antigas que ainda vivem na selva hoje, os Ashaninka. O cacau sagrado vai além do orgânico, pois é cultivado de forma ética e regenerativa na natureza sob o primeiro dossel usando métodos tradicionais e sistemas agroflorestais.

Revered by the ancient Mayans as "Food of the Gods" Cacao has been considered Sacred for thousands of years.

Cultivated in the heart of the Amazon basin by one of the oldest tribes still living in the jungle today, the Ashaninka. Sacred Cacao goes beyond organic as it is grown ethically and regeneratively in the wild under the first canopy using traditional methods and agro-forestry systems.

100% Organic Ingredients. Wild-Crafted. Ethically Sourced. Sustainably Made. Refined Sugar Free. Regenerative Cacao.

REFRESHMENTS

ÁGUA 0,7 L ~ 2€

water

ÁGUA C/ GÁS ~ 2.5€

sparkling water

REFRIGERANTES ~ 3€

sodas

CHÁS / TEAS ~ 3.5€

pergunte ao staff pelas opções disponíveis

ask our staff for available flavors

SUMO DE LARANJA NATURAL ~ 4€

fresh orange juice

KOMBUCHA ~ 5€

limão, gengibre, maracujá ou beterraba

lemon, ginger, passionfruit or beet

COFFEE RITUALS

ESPRESSO ~ 1.8€

DOUBLE ESPRESSO ~ 2.5€

AMERICANO ~ 3€

iced ~ 3.5€

CAPPUCCINO ~ 3€

ICED COFFEE ~ 3€

c/leite / w/ milk ~ 3.5€

CARAMEL LATTE ~ 4€

iced ~ 4.5€

COCONUT LATTE ~ 4€

iced ~ 4.5€

VANILLA LATTE ~ 4€

iced ~ 4.5€

MATCHA ~ 5€

iced ~ 5.5€

OPTIONAL MILKS ~ +0.5€

pergunte ao staff pelas opções disponíveis

ask our staff for available flavors

SPIRITS

GIN GREENALL'S ~ 10€

GIN NORDÉS ~ 11€

GIN CANAÍMA ~ 13€

GIN HENDRICKS ~ 13€

JAMESON ~ 9€

NIKKA ~ 15€

SHOTS ~ 6€

BREWS

ZEPHYR CRAFT BEER (0.25 L) ~ 4€
blonde ale

ZEPHYR CRAFT BEER (0.50L) ~ 6€

CARLSBERG (0.25 L) ~ 3.5€

CARLSBERG (0.50L) ~ 6€

SOMERSBY ~ 4€

SANGRIAS

🍷 SANGRIA ZEPHYR DE MANGA & MORANGO 1,5L ~ 29€ COPO ~ 10€
mango & strawberry sparkling wine sangria

SANGRIA ZEPHYR DE KOMBUCHA 1,5L ~ 28€ COPO ~ 9€
kombucha sangria

🍷 SANGRIA PLAYA DE MARACUJÁ 1,5L ~ 35€ COPO ~ 11€
Gin Nordes, sumo de maracujá, licor de maracujá Giffard, espumante Brummel Blanc de Blancs, cordial de manjeriçã
Gin Nordes, passion fruit juice, Giffard passion fruit liqueur, Brummel Blanc de Blancs sparkling wine, basil cordial

ESPUMANTES & CHAMPAGNE

BRUMMEL BLANC DE BLANCS ~ 21€

BRUMMEL ROSÉ (CRÉMANT) ~ 21€

VERTICE CUVÉE ~ 40€

VERTICE ROSÉ ~ 40€

CHAMPAGNE TAITTINGER NOCTURNE DISCO BRUT ~ 80€

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ ~ 110€

WINES

WHITE WINE

LACRAU ~ 6€/22€

douro

QUINTA DA SEQUEIRA ~ 25€

douro

CARVALHAIS COLHEITA ~ 26€

dão

BELLA SAUVIGNON BLANC ~ 28€

dão

REDOMA ~ 33€

douro

GLORIA REYNOLDS ART & TRADITION ~ 48€

alentejo

RED WINE

LACRAU ~ 6€/22€

douro

CARVALHAIS COLHEITA ~ 26€

dão

QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA ~ 30€

douro

ROQUETTE E CAZES ~ 40€

douro

ROSÉ WINE

CARVALHAIS ~ 6€/23€

dão

REDOMA ~ 25€

douro

MIRAVAL ~ 39€

frança

PORT WINE

KOPKE ON ICE ~ 7€

c/ gelo e zest de laranja

SANDEMAN 10 YEARS ~ 6€

**FOLLOW OUR PLAYLIST
ON SPOTIFY**



“ZEPHYR PLAYA - DOWNTempo”

**WI-FI
welcometothetribe**