

ENTRADAS / STARTERS

Gaspacho / Gazpacho

Gaspacho, croutons, ovo e manjeriço. / Gazpacho, croutons, egg and basil.

6,00 €

Guacamole

Abacate, lima, coentros, cebola roxa e tomate. Servido com nachos.
Avocado, lime, coriander, red onion and tomato. Served with nachos.
Opção vegetariana +1,00 € / Vegetarian option +1,00 €.

6,50 €

Húmus / Hummus

Grão-de-bico, tahini e limão. Servido com palitos de cenoura.
Chickpeas, tahini and lemon. Served with carrot sticks.

6,50 €

PIADINAS / PIADINAS

Servidas com salada / Served with salad

Caprese / Caprese

Mozzarella de búfala, tomate, manjeriço fresco e azeite virgem extra. / Buffalo mozzarella, tomato, fresh basil and extra virgin olive oil.

12,50 €

Frango / Chicken

Mozzarella, frango, bacon, pimento assado, vinagrete picante e pickle de pepino japonês.
Mozzarella, chicken, bacon, roast peppers, spicy vinaigrette, Japanese pickle.

12,50 €

Salmão / Salmon

Mozzarella, salmão fumado, creme de queijo, lima, cebolinho e pickle de maçã verde.
Mozzarella, smoked salmon, cream cheese, lime, chives and green apple pickle.

12,50 €

SALADAS / SALADS

Caesar

Frango, bacon, molho Caesar, pickle de maçã verde e queijo Grana Padano. / Chicken, bacon, Caesar sauce, green apple pickle, Grana Padano.

12,90 €

Burrata

Rúcula, burrata, figos grelhados, pistácios, presunto e mel. / Rocket, burrata, grilled figs, pistachios, ham, honey.

13,80 €

PRATOS / MAINS

Tosta Mista / Grilled Cheese & Ham

Em bolo lêvedo açoriano, com flambre, queijo, orégãos e pimenta. / In Azorean sweet bread, with ham, cheese, oregano and pepper.

8,00 €

Downtown Burger

Em pão rústico, 100% carne de vaca açoriana, cheddar, pedaços de bacon, cebola roxa, folhas de espinafre e molho da casa. / In rustic bread, 100% Azorean beef, cheddar, bacon, red onion, spinach leaves and house sauce.
Extra ovo estrelado +1,50 € / Extra fried egg +1.50 €.

13,50 €

Prego Downtown / Downtown Steak Sandwich

Lombo de vaca em bolo lêvedo açoriano, com molho de mostarda Dijon e manteiga. / Azorean sweet bread, Dijon mustard sauce and butter.

15,00 €

SOBREMESAS / DESSERTS

Petit Gâteau

com gelado de baunilha / with vanilla ice cream

4,80 €

Crumble de Maçã / Apple Crumble

com gelado de iogurte / with yogurt ice-cream

4,80 €

Bola de Gelado / Ice-Cream Scoop

2,50 €

CAFÉ/COFFEE

EXPRESSO	1,5€
AMERICANO	2€
MEIA DE LEITE / FLAT WHITE	2,5€
LATTE	2,5€
CAPPUCCINO	3,5€
CHÁ / TEA	1,6€

BEBIDAS/DRINKS

ÁGUA / WATER 0.5l / 1l / 1.5l	2€/4€/4,5€
ÁGUA C/ GÁS / SPK WATER 0.25l/1l	1,8€/3,3€
REFRIGERANTES / SOFT DRINKS	2,5€
NÉCTAR COMPAL	2,2€
SUMO NATURAL / NATURAL JUICE	2,8€
RED BULL / RED BULL	3,5€

CERVEJA & SIDRA/BEER & CIDER

BANDIDA DO POMAR	4,5€
BANDIDA VERANO SANGRIA	6,5€
IMPERIAL / DRAFT BEER 25cl/50cl	2,5€/5€
CERVEJA GARRAFA / BOTTLED BEER	2,8€
CERVEJA 0% / BEER 0%	2,5€

VINHO/WINE

ARINTO	6€/22€
SAUVIGNON BLANC	6€/22€
TOURIGA NACIONAL TINTO / RED	6€/22€
TOURIGA NACIONAL ROSÉ	6€/22€
PROSECCO / PROSECCO	21€

LICOR/LIQUEUR

MALIBU / MALIBU	8€
LICOR BEIRÃO / LICOR BEIRÃO	8€
SAFARI / SAFARI	8€
ST. GERMAIN / ST. GERMAIN	11€

GIN

BLACK PIG / BLACK PIG	10€
BOMBAY / BOMBAY	13€
HENDRICK'S / HENDRICK'S	16€
MONKEY 47 / MONKEY 47	19€

WHISKEY

JAMESON	10€
BUSSMILLS	12€
JOHNNIE WALKER (Black Label)	15€
CARDHU	17€

VODKA

ABSOLUT	13€
GREY GOOSE	16€
BELVEDERE	19€

TEQUILA

PATRÓN SILVER	19€
---------------	-----

COCKTAILS

MARGARITA	8,5€
MOJITO	8,5€
CAIPIRINHA	8,5€
DAIQUIRI	8,5€
MOSCOW MULE	8,5€
NEGRONI	8,5€
APEROL SPRITZ	9,5€
JOHN DAILY	9,5€
BRAMBLE	9,5€
DOWNTOWN BOGEY	10€
MOCKTAIL	7€

Menu Executivo

Executive Lunch

O seu almoço em **Par 3** · prato do dia, bebida e café

Your lunch as a Par 3 · dish of the day, a drink and coffee

14 €

TUDO INCLUÍDO
all included

O PERCURSO DA SEMANA · This week's course

BURACO 1 · HOLE 1

SEGUNDA

Monday

Bacalhau com broa · Cornbread-crust salt cod

Lombo de bacalhau no forno sob crosta dourada de broa de milho, alho e coentros, com batata a murro e grelos salteados.

Oven-baked cod loin under a golden cornbread, garlic and coriander crust, with crushed potatoes and sautéed turnip greens.

BURACO 2 · HOLE 2

TERÇA

Tuesday

Salmão grelhado · Grilled salmon

Posta de salmão grelhada na chapa, com legumes da época e um toque de limão e ervas frescas.

Griddled salmon steak with seasonal vegetables and a touch of lemon and fresh herbs.

BURACO 3 · HOLE 3

QUARTA

Wednesday

Donburi de piano BBQ · BBQ pork rib donburi

Taça de arroz selvagem coroada com piano de porco cozinhado lentamente e lacado em molho BBQ da casa, com abacate e verdes frescos.

A bowl of wild rice crowned with slow-cooked pork ribs glazed in our house BBQ sauce, with avocado and fresh greens.

BURACO 4 · HOLE 4

QUINTA

Thursday

Bife de frango grelhado · Grilled chicken steak

Frango, grelhado no ponto, com arroz selvagem e salada da horta.

Chicken, grilled to perfection, with wild rice and garden salad.

BURACO 5 · HOLE 5

SEXTA

Friday

Bacalhau à Brás · a Lisbon classic

O clássico lisboeta, como manda a tradição: bacalhau desfiado, batata palha e ovo cremoso, com azeitona e salsa.

Shredded salt cod, crispy straw potatoes and creamy egg, finished with olives and parsley.

BEBIDA À ESCOLHA · Choice of drink

Imperial · Sumo natural da casa ·
Refrigerante

Draft beer · House fresh juice · Soft drink

NO 19.º BURACO · At the 19th hole

Café

Coffee

FOURBALL AO ALMOÇO · FOURBALL LUNCH

Reserve mesa para 4 e oferecemos uma sobremesa para partilhar.

Book a table for 4 and enjoy a dessert to share, on the house.

WHATSAPP
964 200 132



Degustação Tasting Menu

12,50 €

1 · OVO · Egg

Benedict · Florentine

Royale +1,00 €

2 · DOCE · Sweet

2 pancakes · 2 pancakes

ou · or

Granola

3 · BEBIDA · Drink

Sumo de laranja · Orange juice

Smoothie +1,50 €

Bebida quente (café, galão, cappuccino ou chá) +1,50 € · Mimosa em vez de sumo +2,00 €

Add a hot drink (coffee, latte, cappuccino or tea) +1,50 € · Swap juice for a mimosa +2,00 €

OVOS · Eggs

2 ovos, com salada · 2 eggs, served with salad

Eggs on Toast

12,50

Mexidos ou escalfados, bacon e tomate assado
Scrambled or poached, bacon and roasted tomato

Tosta de abacate · Avocado toast

12,50

Abacate esmagado e ovos mexidos
Smashed avocado and scrambled eggs

Benedict

12,50

Escalfados em bolo lêvedo, holandesa e bacon
Poached on Azorean bolo lêvedo, hollandaise, bacon

Florentine

12,50

Escalfados em bolo lêvedo, holandesa e espinafres
Poached on bolo lêvedo, hollandaise, spinach

Royale

14,00

Escalfados em bolo lêvedo, holandesa e salmão fumado
Poached on bolo lêvedo, hollandaise, smoked salmon

TORRADAS & TOSTAS · Toast

Torrada simples · Buttered toast

2,50

Torrada com doce · Toast with jam

3,00

Tosta mista · Ham & cheese toastie

7,50

Em bolo lêvedo · on Azorean bolo lêvedo

CAFETARIA · Coffee

Café espresso

1,50

Café duplo

3,00

double

Galão PT latte

2,50

Latte

3,00

DOCES & GRANOLA · Sweet

Panquecas de aveia · Oat pancakes

6,50

3 un.: maple, mel, canela ou fruta · topping extra +1,50
Maple, honey, cinnamon or fruit · extra topping +1,50

Granola da casa · House granola

6,50

logurte grego ou leite, fruta da época e mel
Greek yoghurt or milk, seasonal fruit, honey

Banana bread

4,00

Ao natural ou tostado com manteiga
Plain or toasted with butter

SUMOS & MIMOSA · Juices

Sumo de laranja natural

3,00

Freshly squeezed orange juice

Sumo de melancia com gengibre

2,80

Watermelon & ginger juice

Limonada de maçã

2,80

Apple lemonade

Smoothie do dia · of the day

4,50

Fruta, iogurte grego, aveia · sem açúcar · 250 ml
Fruit, Greek yoghurt, oats · no added sugar

Mimosa

5,00

Espumante e laranja · sparkling wine & orange

Abatanado

2,00

americano

Cappuccino

3,50

Meia de leite au

2,00

lait