



O **GEOGRAPHIA** homenageia a riqueza da gastronomia portuguesa, nomeadamente o seu carácter global. Na verdade, a cozinha portuguesa foi uma das primeiras cozinhas de fusão, um produto das influências que os portugueses trouxeram dos “mundos” onde ao longo dos séculos estiveram presentes, fossem essas ao nível dos ingredientes ou das técnicas culinárias. Da mesma forma, a cozinha dos países que falam português foi também influenciada pela cozinha portuguesa, tendo pratos que fazem a fusão das culturas, tradições e ingredientes locais com os que os portugueses lá deixaram.

No **GEOGRAPHIA** pode saborear pratos tradicionalmente portugueses, mas também outros vindos de países com a mesma língua que nós. É uma **“Comida que fala português”**, com pratos que não sendo nossos, também o são.

O rinoceronte que escolhemos como nossa imagem simboliza o cruzamento de culturas de expressão portuguesa que inspira o **GEOGRAPHIA**. É um desenho de Albrecht Dürer do animal, ao qual deram o nome Ulisses, que foi apresentado por um sultão indiano ao rei Dom Manuel I, tendo chegado a Lisboa em 1515. Desde a era Romana que não se via um rinoceronte na Europa. O rei ofereceu por sua vez o animal ao papa Leão X, que tinha predileção por animais exóticos. Ulisses nunca chegou a Roma, tendo-se afogado quando o navio que o transportava se afundou na costa da Itália. A sua carcaça foi recuperada, empalhada e enviada de novo para o Vaticano.

GEOGRAPHIA pays tribute to the richness of Portuguese gastronomy, namely its global character. In fact, Portuguese cuisine was one of the first fusion cuisines, a product of the influences that the Portuguese brought from the “worlds” where over the centuries they were present, whether at the level of ingredients or culinary techniques. In the same way, the cuisine of the Portuguese-speaking countries’ (EAST-TIMOR, Goa, Mozambique, Angola, São Tomé E Príncipe, Cape Verde, Guiné-Bissau, Brazil) was also influenced by Portuguese cuisine, with dishes that blend local traditions and ingredients with those the Portuguese left there.

At **GEOGRAPHIA** you can taste traditional Portuguese dishes, but also others from countries with the same language as us. It’s a **“Food that speaks Portuguese”**, with dishes that while not being “ours”, in a certain way also are.

The rhinoceros we chose as our image symbolizes the crossroads of Portuguese-speaking cultures that inspires **GEOGRAPHIA**. It’s a drawing by Albrecht Dürer of the animal [called Ulysses] which was given by an Indian sultan to King Dom Manuel I, having arrived in Lisbon in 1515. No rhinoceros was seen in Europe since the Roman Era. The king in turn offered the animal to Pope Leo X, who had a fondness for exotic animals. Ulysses never arrived in Rome. The animal drowned when the ship carrying him sank off the coast of Italy. His carcass was recovered, stuffed and sent back to the Vatican.



**DA
CANA**
Cocktails que falam português

Peça a lista de cocktails do “Bar DA CANA”, todos feitos com bebidas alcoólicas à base de cana do açúcar, vindas dos países que falam português

Ask for the cocktail list of “DA CANA Bar”, all made with sugar cane spirits from the Portuguese-speaking countries

COUVERT

Pão tradicional, manteiga, chips de mandioca

Artisan bread, butter, yuca chips

Chips de mandioca

Yuca chips

Queijo de Azeitão

Azeitão cheese

3,5

2

7



ENTRADAS | STARTERS

Degustação de entradas [2 pessoas]

25

Tasting of starters [Serves 2]

Bogés goeses, dim sums, escondidinho de camarão
Bogés from Goa, dim sums, yuca purée with shrimp

Dim Sums de minchi com molho de soja e mel

11

Dim Sum of minchi with a soy and honey sauce

Carne picada e molho de soja
Minced meat and soy sauce

Macau | Macao

Bojés goeses com chutney de coentros e hortelã e de tomate picante

10

Bojés with chutneys of mint and cilantro and spicy tomato

Farinha de grão, cebola
Chick peas flour and onions

Goa



Chamuças | carne ou vegetarianas [3 unidades]

9,5

Samossas | meat or vegetarian [3 units]

Goa



Escondidinho de puré de mandioca com camarão e queijo catupiry caseiro 10m

Yuca and coconut milk purée with shrimp and home-made catupiry cheese

Brasil | Brazil

Dadinhos de tapioca com geleia de malagueta

Yuca cubes with piri-iri jam

Brasil | Brazil

 **Camarão no forno à Moçambicana com alho, malagueta e cerveja**

Shrimp in the oven with garlic, chili and beer

Moçambique | Mozambique

Tártaro de atum e manga com gengibre

Tuna tartare with mango and ginger

Cabo Verde | Cape Verde

14

11

14

14



AOS ALMOÇOS PROVE OS NOSSOS PRATOS DO DIA 10€

AT LUNCH TRY OUR DISHES OF THE DAY 10€

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

Menu de Degustação dos 4 Continentes

Tasting Menu of the 4 Continents
Mínimo 2 pessoas | Minimum of 2 people

**42 por
pessoa**
per person

Couvert

Degustação de entradas

Tasting of starters

Dadinhos de tapioca, dim sums, bojés
Yuca cubes, dim sums, bojés

Escondidinho de puré de mandioca com camarão e queijo catupiry caseiro

Yuca and coconut milk purée with shrimp and home-made catupiry cheese

Brasil | Brazil

Pato do Rio das Pérolas com molho de ostra, arroz chau chau e chutney de pimento Macaense ou Caril de camarão

Duck from the Pearl River with oyster sauce, chau chau rice and Macanese pepper chutney or Shrimp curry

Macau e Brasil | Macao and Brazil

Sortido de sobremesas (manjar de côco, mousse de chocolate)

Assorted desserts (coconut pannacotta, chocolate mousse)

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

INCLUI UM ACOMPANHAMENTO | INCLUDES ONE SIDE DISH

Lombo de atum braseado com vinagrete 23

Braised tuna loin with vinaigrette

Cabo Verde | Cape Verde

 **Caril de camarão à Goesa** 24

Goan shrimp curry

Goa

Bacalhau Geographia 24

Geographia codfish

Bacalhau, cebola caramelizada, tapenade de azeitona, crosta de pão e ervas
Codfish, caramelized onion, olive tapenade, bread and herbs crust

Portugal

Pato do Rio das Pérolas com molho de ostra e chutney de manga e abacaxi 23

Duck from the Pearl River with oyster sauce and mango and pineapple chutney

Macau | Macao

Picanha fatiada 24

Sliced "picanha" beef

Brasil | Brazil

 **Frango marinado ao piri-piri com puré de espinafres e amendoim** 20

Marinated chicken with piri-piri and a purée of spinaches and peanut

Moçambique | Mozambique

Caril de vegetais com amendoim (glúten free) 18

Vegetable curry with peanuts (gluten free)

Goa

Salada do Equador 17

Equator salad

Camarão, manga, amendoim, mix de folhas, molho de amendoim e malagueta
Shrimp, mango, peanut, mixed leaves, peanut and chilli sauce

Salada Asiática 17

Asian salad

Vegetais, amêndoa, frango marinado, sésamo, molho de soja e mel

Vegetables, almonds, marinated chicken, sesame, soy and honey sauce

ACOMPANHAMENTOS EXTRA EXTRA SIDE DISHES..... 5€

Arroz

Rices

coco | chau chau

branco | white

Legumes salteados

Sautéed vegetables

Puré de batata doce

Sweet potato purée

Mandioca frita

Fried yuca

Salada rica

House salad



PEQUENOS VIAJANTES | SMALL TRAVELERS

Até os 10 anos | Until 10 years

Sopa dos navegadores

Navigators' soup

5

Hamburguer com batata frita e arroz colorido

Burger with french fries and coloured rice

11

Frango com arroz colorido

Chicken with colored rice

11



SOBREMESAS | DESSERTS

“Pijaminha” de sobremesas

Assorted desserts

Pão de ló, mousse de chocolate, manjar de côco

Sponge cake, chocolate mousse, coconut delight

15

Melhor pão de ló do Universo com coulis de frutos vermelhos

The best sponge cake in the Universe with red berries coulis

Portugal

6,5

Manjar de côco com calda de ameixa e erva príncipe

Coconut delight with plum syrup and lemon grass

Brasil | Brazil

6,5

Mousse de chocolate com salame e pepitas caramelizadas de cacau de São Tomé

Chocolate mousse and salami with caramelized cocoa nibs from São Tomé

São Tomé e Príncipe

6,5

Bebinca de 9 camadas com gelado

Bebinca of 9 layers with ice-cream

Goa

7

Bolo de banana caramelizada com gelado

Caramelized banana cake with ice-cream

Cabo Verde, São Tomé | Cape Verde, São Tomé

6,5

Gelados artesanais da Geographia

Ice-creams from Geographia

6,5

Fruta do dia

Fruit of the day

4,5



BEBIDAS | DRINKS

Cerveja | *Beer* 2,75

Cerveja Angolana | *Beer from Angola* 4

Água Filtrada [70cl] | *Filtered Water* 2

Água das Pedras [25cl] | *Sparkling Water* 2

Refrigerantes | *Soft Drinks* 2,5

Sumo de laranja | *Orange Juice* 4,5

Limonada | *Lemonade* 4,5

Café "Geographia" | *Coffee "Geographia"* 2

O nosso blend exclusivo, feito com grãos dos países de língua portuguesa
Our exclusive blend, made with beans from the portuguese speaking countries

Descafeinado | *Decaf* 2

Cappuccino 3

Chá "Boa Esperança" [da Companhia Portuguesa do Chá] 3

Tea "Good Hope"

Rooibos da Cidade do Cabo [da Boa Esperança], erva-mate do Brasil e erva-príncipe.

Rooibos from the Cape of Good Hope, Brazilian "erva-mate", lemongrass.



GEOGRAPHIA

Conheça os vinhos que seleccionámos para si, fruto do contato e amizade que cultivámos ao longo do tempo com alguns dos nossos melhores produtores de vinhos. São vinhos de descoberta, que convidam a uma viagem pela “Geographia” das várias regiões vinícolas de Portugal. Acreditamos, e esperamos, que alguns deles sejam desconhecidos para si mas que possam conquistá-la(o) pela surpresa que oferecem e pela sua relação preço/qualidade.

Enjoy the wines we selected for you as a result of the contact and friendship we have cultivated over time with some of the best wine producers in the country. They are all “wines of discovery”, that invite you to go on a voyage through the “Geographia” of the diverse wine regions in Portugal. We believe, and hope, that some of them will be unknown to you and that after trying them you will be conquered by the surprise they offer and by their price/quality relation.

REGIÃO REGION	Espumante <i>Sparkling wine</i>	GARRAFA BOTTLE
Bairrada	Astronauta Blanc des Blancs	23
Bairrada	Casa de Saima	30
Bairrada	Vinha Pan - Luís Pato	40
Vinho Rosé <i>Rose Wine</i>		
Minho	Soalheiro Rosé	28
Dão	Ribeiro Santo	20
Lisboa	Infinitude Rosado	30
Setúbal	Pegos Claros Rosé	22
Alentejo	Quinta do Carmo Rosé	25
Vinho Verde <i>Green Wine</i>		
Verdes	Dona Paterna - Alvarinho Trajadura	23
Verdes	Soalheiro Alvarinho	25
Verdes	Camaleão Loureiro	35
Vinho Branco <i>White Wine</i>		
Portugal	Silk & Spice	22
Douro	Rola	24
Douro	Seara d’Ordens Reserva	22
Dão	Vinha Paz Encruzado	22
Dão	Pedro e Inês	28
Dão	Sonante	19
Dão	Cem Anos de Silêncio	35

Bairrada	Duckman	25
Beira	Folhas Caídas Chardonnay	25
Lisboa	Quinta da Várzea da Pedra	24
Lisboa	Mar Salgado	19
Setúbal	Catarina	20
Setúbal	Quinta da Bacalhôa Chardonnay	26
Alentejo	Herdade Grande	25
Alentejo	Trincadeira das Pratas	42
Alentejo	Astronauta Sauvignon Blanc	22
Alentejo	Coelheiros	26
Alentejo	Quinta do Paral	20
Açores	Nómada do Atlântico	35
Vinho Tinto <i>Red Wine</i>		
Portugal	Silk & Spice	22
Douro	Rola	24
Douro	Seara d'Ordens Reserva	22
Douro	Gaivosa Primeiros Anos	30
Douro	Quinta de La Rosa	29
Douro	Hasso	22
Dão	Mob Lote 3	25
Dão	Pedro e Inês	28
Dão	Vinha Paz	26
Dão	Sonante	19
Bairrada	Sidónio de Sousa Reserva	30
Bairrada	Luís Pato Colheita Seleccionada	20
Setúbal	Catarina	20
Setúbal	Herdade de Pegos Claros Reserva	26
Alentejo	José Piteira DOC	20
Alentejo	Coelheiros	26
Alentejo	LV - Lobo de Vasconcelos	45
Alentejo	Quinta do Paral	20
Açores	Terras de Lava Blend	25

IVA incluído à taxa legal | Livro de reclamações disponível

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Intolerâncias e alergias alimentares:

Antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas agradecemos que nos comuniquem se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

VAT included at legal rate | Complaint book available

No dishes, food, or beverages including the cover charge may be charged if not requested by the client or consumed by the client.

Food intolerances and allergies:

Before placing your food and beverage order, please let us know if you have any questions about our ingredients.