

Menu

Ja!mon Ja!mon

Para começar !

Couvert 🌿 🍷 5€	Presunto Ja!mon Ja!mon 14€	Tábua de Queijos 🥚 🌿 🍷 17€
variedade de pão de Óbidos, com manteiga caseira e azeitonas.	tábua de Presunto fatiado Bellota 100% Ibérico (50g)	queijo de cabra fresco e curado, queijo mistura, ervas e picante.

Para partilhar !

Bochechas à "chef Mendes" 🌿 11€	Carpaccio de Bacalhau 19€	Peixinhos da Horta 🌿 🍷 🍷 12€
bochechas de porco estufadas lentamente em vinho tinto.	finas lâminas de bacalhau em azeite virgem, com pimentos assados.	feijão-verde em tempura com aioli caseiro de ervas frescas.
Bolinhas de Alheira 10,50€	Amêijoas à Bulhão Pato 🌿 🍷 20€	Cascas de Batata 🍷 9€
alheira artesanal de porco Bísaro, douradas por fora e cremosas por dentro.	com azeite, alho, coentros e limão.	com maionese caseira de bacon e alho.
Pêra "Vadia" 🥚 18€	Camarão à Guilho 🌿 🍷 🍷 13€	Pimentos Padrón 10€
com burrata, pêra rocha (região de Óbidos), presunto, vinagre balsâmico, rúcula e nozes.	sem casca salteados em alho e azeite.	com flor de sal.
	Ceviche de Salmão 18€	Queijo folhado 🥚 13€
	com sumo de citrinos, milho, manga e papaia.	com compota de abóbora, frutos secos.

Pratos principais !

Bife Ja!mon Ja!mon 🍷 🍷 25€	Polvo à Lagareiro 23€	Salada Mediterrânea 🥚 🍷 16€
com batata frita, salada, ovo a cavalo e presunto.	polvo tenro com azeite e alho, batata Primor assada, grelos e pimentos.	com queijo feta, tomate, pepino, cebola frita, sementes de sésamo e vinagre.
Rosbife 🥚 🌿 🍷 20€	Dourada Braseada 20€	Prato Criança 🌿 🍷 🍷 11€
com pão rustico e batata doce, mostarda de dijon, tomate, rúcula e aioli.	com legumes da época a vapor, e manteiga clarificada de alecrim.	tirinhas de frango caseiras ou douradinhos com arroz e batatas fritas.
Acompanhamentos		
Legumes salteados 4€	Batata frita 4€	Arroz branco 🍷 5€
Salada mista 🥚 4,20€	Sopa de legumes 5€	

Sobremesas

Tartelette Framboesa 🌿 🍷 🍷 7€	Tartelette Lima e Yuzu 🌿 🍷 🍷 7,20€	Doce da casa 🍷 🍷 5€
cremoso de baunilha de Madagascar, ganache montée e gel de framboesa fresca.	cremoso de Lima fresca, e ganache montée e gel de Yuzu (limão japonês).	Leite de creme 🍷 🍷 5€

Gelado Artesanal ALFREDO

Copo vidro, 100ml 5€

Salame : gelado de nata e bocadinhos de salame.

Caramelo : torrado, intenso, sóbrio, não demasiado doce .

Alfazema : delicado, perfumado, fresco.

Requeijão : com doce de abóbora e nozes.

🥚 Frutos secos 🌿 Glúten 🍷 Lacínios 🍷 Ovos 🍷 Marisco
*Para alergias não contempladas na carta por favor consulte um dos nossos colaboradores

IVA incluído à taxa legal em vigor

Menu

Ja!mon Ja!mon

To start !

- | | | |
|--|---|--|
| Couvert 🌿 🥛 5€ | Presunto Ja!mon Ja!mon 14€ | Cheese platter 🥛 🌿 🥚 17€ |
| a selection of Óbidos bread,
with olives and homemade butter. | sliced Bellota ham board
100% Iberian. (50g) | fresh and cured goat cheese,
blended cheese, herbs and spicy notes. |

To share !

- | | | |
|---|---|--|
| Pork cheeks by "chef Mendes" 🌿 11€ | Cod Carpaccio 19€ | Peixinhos da Horta 🌿 🥛 🥚 12€ |
| the house speciality: pork cheeks
slowly braised in red wine. | thinly sliced cod in virgin olive oil,
with roasted peppers. | green beans in tempura & homemade aioli. |
| Alheira croquettes 🌿 🥚 10,50€ | Clams "à Bulhão Pato" 🌿 🥛 🥚 20€ | Potato Skins 🥚 9€ |
| artisanal Bísaro pork alheira, golden
outside and creamy within. | with olive oil, garlic, coriander and lemon. | with homemade bacon and garlic mayonnaise. |
| Burrata & Pear 🥛 18€ | Prawns "à Guilho" 🌿 🥛 🥚 13€ | Padrón Peppers 10€ |
| burrata, Rocha pear (Óbidos region),
cured ham, nuts, balsamic vinegar and rocket. | peeled, sautéed in garlic and olive oil. | with fleur de sel. |
| | Salmon Ceviche 18€ | Cheese Puff Pastry 🥛 🌿 🥛 🥚 13€ |
| | with citrus juice, corn, mango and papaya. | with pumpkin jam and nuts. |

Main courses!

- | | | |
|---|--|--|
| Steak Ja!mon Ja!mon 🥛 🥚 25€ | Octopus "à Lagareiro" 23€ | Mediterranean Salad 🥛 🥛 16€ |
| with fries, salad, fried egg on top
and cured ham. | tender octopus in garlic and olive oil,
roasted new potatoes, turnip greens, peppers. | with feta cheese, tomato, cucumber,
fried onion, sesame seeds and balsamic vinegar. |
| Roast Beef 🥛 🌿 🥛 20€ | Braised Sea Bream 20€ | Kids' Plate 🌿 🥛 🥚 11€ |
| with rustic bread and sweet potato,
Dijon mustard, tomato, rocket and aioli. | with steamed seasonal vegetables, and
rosemary clarified butter. | homemade chicken strips or fish fingers
with rice and fries. |

Sides

- | | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------|
| Sauteed vegetables 4€ | Fries 4€ | White rice 🥛 5€ |
| Mixed salad 🥛 4,20€ | Vegetable soup 5€ | |

Desserts

- | | | |
|---|--|------------------------------|
| Raspberry Tartlet 🌿 🥛 🥚 7€ | Lime & Yuzu Tartlet 🌿 🥛 🥚 7,20€ | Doce da casa 🥛 🥚 5€ |
| Madagascar vanilla cream, fresh
raspberry gel and whipped ganache. | fresh lime cream, yuzu gel
(Japanese citrus) and whipped ganache. | House dessert |
| | | Leite de creme 🥛 🥚 5€ |

Artisanal Ice Cream ALFREDO

Glass cup, 100ml 5€

Salame : cream ice cream with chocolate salami pieces.
Caramel : toasted, intense, restrained, not too sweet.

Lavender : delicate, fragrant, fresh.

Requeijão : with pumpkin jam and walnuts.

🥛 Nuts 🌿 Gluten 🥛 Dairy 🥚 Eggs 🦞 Shellfish

*For allergies not listed on this menu, please ask a member of our team

VAT included at the legal rate in force

Bar

Cafetaria

Ja!mon

Ja!mon

Bebidas (sem álcool)

Águas

Água 0,50L	2,5 €
Água 1L	4 €
Água com gás 0,25L	2 €
Água com gás 1L	4,5 €
Água Tônica	3 €

Sumos

Compal Maça	3 €
Compal Laranja	3 €
Limonada B! 33cl	3 €

Refrigerantes

Fanta Laranja	3 €
Coca-Cola	3 €
Coca-Cola Zero	3 €
7-Up/Sprite	3 €
Ice Tea Limão/Pêssego	3 €
Ginger Ale	3 €
Cerveja Estrella Galicia 0%	3 €

Bebidas (alcoólicas)

Cervejas

Imperial 20cl	2,5 €
Caneca 40cl	4,5 €
1906	4 €
Somersby	4 €

Whisky

Bushmills	9 €
Jack Daniels	9 €
Johnie Walker - Black Label	10 €

Aguardentes

Aguardente	12 €
Lourinhã CRF	8 €
Brandy Croft	5 €

Porto

Taylor Chip Dry	6 €
Taylor 10 anos	10 €
Croft LBV	8 €

Vinhos Madeira

Cossard Gorden Bual 5anos	7 €
Cossard Gorden Verdelho 5	7 €

Espirituosas

Gin Tónico	12 €
------------	------

Sangrias

Jarro de Sangria	22 €
<i>de vinho tinto, branco ou rosé</i>	
Sangria Espumante	26 €

Ginja de Óbidos

Ginja Já!mon Já!mon	5 €
---------------------	-----

Cafetaria

Café/Descafeinado	2 €	Cappucino	4,5 €	Abatanado	2,5 €
Café Duplo	3,5 €	Meia de Leite	4,5 €		

Chás

Camonila	3 €	Verde	3 €	Preto	3 €
----------	-----	-------	-----	-------	-----

Bar

Coffee

Ja!mon

Ja!mon

BEVERAGE (WITHOUT ALCOHOL)

Waters

Water 0,50L	2,5 €
Water 1L	4 €
Sparkling Water 0,25L	2 €
Sparkling Water 1L	4,5 €
Tonic Water	3 €

Juices

Compal - Apple Juice	3 €
Compal - Orange Juice	3 €
B! - Limonade Juice	3 €

Sodas

Orange Soda/Fanta	3 €
Coca-Cola	3 €
Coca-Cola Zero	3 €
7-Up/Sprite	3 €
Ice Tea Lemon or Peach	3 €
Ginger Ale	3 €
Beer Estrella Galicia 0%	3 €

Drinks (alcoholics)

Beers

Draft Beer	2,5 €
0,2L Pint 0,4L	4,5 €
1906	4 €
Somersby	4 €

Whisky

Bushmills	9 €
Jack Daniels	9 €
Johnnie Walker Black Label	10 €

Brandy

Aguardente	12 €
Lourinhã CRF	8 €
Brandy Croft	5 €

Porto

Taylor Chip Dry	6 €
Taylor 10 anos	10 €
Croft LBV	8 €

Madeira Wines

Cossard Gorden Bual 5anos	7 €
Cossard Gorden Verdelho 5	7 €

Spiritual

Gin Tonic	12 €
-----------	------

Sangrias

Sangria Pitcher red wine, white or rosé	22 €
Sparkling Wine Sangria	26 €

Ginja de Óbidos

Ginja Já!mon Já!mon	5 €
---------------------	-----

Cafetaria

Expresso/ Descafeinado	2 €	Cappucino	4,5 €	Large Coffee	2,5 €
Double Expresso	3,5 €	Latte	4,5 €	(abatanado)	

Tea (cup)

Camonila	3 €	Green	3 €	Black	3 €
----------	-----	-------	-----	-------	-----

Carta de Vinhos

Vinho Branco / White Wine

Ja!mon
Ja!mon

ÓBIDOS

Villa Nogueira Hervest - Arinto, Sauvignon Blanc e Encruzado	24 €
Página - Arinto	35 €
Página - Sauvignon Blanc e Alvarinho	35 €

DOURO

Crasto DOC - Viosinho, Rabigato, Gouveio	26 €
Crasto Superior - Viosinho, Verdelho	40 €

VINHO VERDE

Quinta da Aveleda - Alvarinho	7,5€ / 19 €
--------------------------------------	-------------

ALENTEJO

Carlos Reynolds - Arinto e Antão Vaz	26 €
Julian Reynolds Reserva - Arinto	40 €

DÃO

Bella - Sauvignon Blanc	35 €
--------------------------------	------

LISBOA / TEJO

Ja!mon Ja!mon - Fernão Pires	5,5€ / 16 €
Quinta da Lapa Selection - Fernão Pires e Arinto	16 €
Quinta da Lapa Reserva - Alvarinho	30 €

ESPUMANTE

Ja!mon Ja!mon - Arinto e Chardonnay	26 €
Colinas Bruit Nature Bairrada - Chardonnay	40 €

Carta de Vinhos

Vinho Tinto / Red Wine



ÓBIDOS

Página - Pinot Noir 35 €

DOURO

Crasto DOC - Viosinho, Rabigato e Gouveio 26 €

Crasto Superior - Viosinho e Verdelho 40 €

Crasto Vinhas Velhas - Blend 65 €

ALENTEJO

Carlos Reynolds - Alicante Bouschet, Aragonez, Alfrocheiro e Trincadeira 26 €

Julian Reynolds Reserva - Alicante Bouschet, Trincadeira e Touriga Nacional 40 €

Julian Reynolds Grande Reserva - Alicante Bouschet e Syrah 65 €

DÃO

Dom Bella - Touriga Nacional 45 €

LISBOA / TEJO

Ja!mon Ja!mon - Touriga Nacional, Tinta Roriz e Alicante Bouchet 5,5€ / 16 €

Quinta da Lapa - Syrah 30 €

Quinta da Lapa Reserva - Touriga Nacional, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah 40 €

ROSÉ

Ja!mon Ja!mon - Touriga Nacional, Tinta Roriz 5,5€ / 16 €

Página - Pinot Noir Rosé 35 €