

# VÍCIOS DE MESA

---

## VÍCIOS DE MESA

RESTAURANTE PIZZARIA  
no MAUS HÁBITOS

---

### Reservas / Jantares de grupo

viciosdemesa@maushabitos.com  
+351 937202918

---

## O MAUS HÁBITOS

O Maus Hábitos é um espaço de intervenção cultural e artística, que defende, acima de tudo, as formas de criação contemporâneas emergentes. Desde 2001 que cria condições necessárias para residências artísticas (artes visuais, música, dança, vídeo arte...)  
Asseguramos a exposição e a visibilidade destes artistas junto dos media e público em geral. Por isso, jantar ou conviver connosco é uma forma muito directa de micro mecenato! Bom proveito!

---

## O VÍCIOS DE MESA

É a vertente gastronómica do Maus Hábitos, com boas propostas para vegetarianos e pratos para os palatos mais diversificados. A arquitectura do Salão Nobre, as vistas panorâmicas da Baixa do Porto, os pátios interiores, o público heterogéneo que o frequenta e os ingredientes frescos cuidadosamente seleccionados de produtores nacionais são as principais características deste local singular.

---

## Horário de funcionamento

### Almoço

Terça - Sábado 12h-15h  
Domingo 12h - 16h

### Jantar

Terça - Quinta e Domingo 20h - 23h  
Sexta e Sábado 20h - 24h

### Brunch



Domingo 12h-16h

## entradas

<b>Couvert</b> Pão, manteiga e azeitonas marinadas	2,2€
<b>Gressinos da casa</b>	1,4€
<b>Sopa do dia</b>	2,2€
<b>Ricota da casa com azeite de rúcula, manjeriço ou trufa e pão</b>	2,5€
<b>Queijo da ilha S. Miguel, parmesão e pão</b>	3,5€
<b>Presunto de Barrancos com alcaparras e pão</b>	4,5€
<b>Salmão marinado com alcaparras e pão</b>	4€

## saladas

em taça de massa de pizza








<b>MAUS HÁBITOS</b> 	7,5€
Alface, tomate cereja, beringela confitada, azeitonas verdes e pretas, queijo de cabra. Temperada com azeite de rúcula e creme de vinagre balsâmico	
<b>COLISEU</b>	7,5€
Alface, rúcula selvagem, cenoura raspada, cebola confitada, azeitonas pretas e verdes, queijo parmesão. Temperada com azeite de rúcula e creme de vinagre balsâmico	
<b>NORTADA</b>	7,5€
Alface, bacon tostado, abacaxi envolto em sementes de sésamo negras e mix de pimentos assados. Temperada com molho Caesar	
<b>RIVOLI</b>	7,5€
Alface, rúcula selvagem, espinafres, salmão marinado, alcaparras e laranja. Temperada com vinagrete	
<b>MIRAMAR</b>	7,5€
Alfaces variadas, gorgonzola, coração de alcachofra, maçã e granola. 	
Temperada com vinagrete de maçã	

## pizzas

massa fina caseira

<b>KIDS</b> pequena / grande	6€/9€
Molho de tomate, mozzarella e bacon de Boticas	
<b>JACQUES BREL</b> 	7,5€
Molho de tomate, alho laminado e azeite de manjeriço	
<b>EILEEN GRAY</b> 	8€
Molho de tomate, mozzarella, rodela de tomate, manjeriço fresco e flor de sal	
<b>CARMEN MIRANDA</b>	9€
Molho de tomate, mozzarella, cogumelos frescos, atum e abacaxi	
<b>SALVADOR DALI</b>	9€
Molho de tomate, mozzarella, azeitonas pretas, anchovas e alcaparras	
<b>MADONNA</b> 	9,5€
Molho de tomate, mozzarella, mix de pimentos, espinafres, cebola confitada, azeitonas pretas, tomate cereja e rúcula selvagem	
<b>AMÁLIA</b>	10€
Molho de tomate, mozzarella, ricota da casa, azeitonas pretas e presunto de Barrancos	
<b>ANDY WARHOL</b>	10€
Molho de tomate, mozzarella, beringela confitada, chouriço de porco preto e queijo de cabra	
<b>BJÖRK</b> pizza branca	10€
Ricota da casa, salmão marinado, alcaparras e rúcula selvagem	



<b>TÁPIES</b>	10€
Molho de tomate, mozzarella, cogumelos frescos, coração de alcachofra, azeitonas pretas e bacon 	
<b>MARLON BRANDO</b>	10,5€
Molho tomate, mozzarella, manjeriço fresco, chouriço de porco preto e pimentão picante (opcional) 	
<b>PIAZZOLA</b> pizza branca 	10,5€
Ricota da casa, mozzarella, beringela e cebola confitadas e azeitonas pretas	
<b>ARCHIMBOLDO</b> pizza branca	11€
Ricota da casa, mozzarella, coração de alcachofra e presunto de Barrancos	
<b>NAN GOLDIN</b>	11€
Molho de tomate, mozzarella, bacon de Boticas, cogumelos frescos, cebola confitada, pimentão picante (opcional) e manjeriço fresco	
<b>TURNER</b> 4 queijos, pizza branca 	11€
Queijo da ilha S. Miguel, mozzarella, gorgonzola, parmesão e pimenta preta 	
<b>DAVID BOWIE</b> pizza branca	11,5€
Ricota da casa, mozzarella e gorgonzola, bacon crocante, ovo e tomate cereja 	
<b>TRUFFAUT</b> pizza branca 	12€
Ricota da casa, mozzarella, azeite trufado e cogumelos selvagens	

## lasanhas

servidas com salada verde



### BRIGITTE BARDOT

Curgete com salsa, cogumelos, espinafres com ricota e alho e béchamel de espinafres

9,5€

### OSCAR WILDE

Frango salteado com tomate seco, alho francês salteado em vinho branco, béchamel de alecrim

10€



### CREOULA

Bacalhau desfiado e salsa, cebolada de vinho branco, camarão salteado com béchamel, parmesão e crocante de pão

11,5€



### SIMÓN BOLÍVAR

Salsicha do Bolhão grelhada com alho, pimentos vermelhos salteados com cebola e azeitonas pretas, vitela Arouquesa salteada com feijão vermelho e béchamel picante.

10,5€



## pratos vegetarianos

### HAMBÚRGUER

De bulgur e cogumelos

#### No pão

com alface, tomate, azeite de manjerição e molho Caesar

6€

#### No prato

com arroz, salada e molho Caesar

7,5€

### FALAFEL *vegan*

Croquete de grão de bico com especiarias, acompanhado de arroz, salada e molho Caesar

7,5€

## sandes

### TOMATE E QUEIJO

Tomate, azeite de rúcula e queijo parmesão

2,2€

### PRESUNTO DE BARRANCOS

Presunto, ricota da casa e azeite de manjerição fresco

2,7€

### SALMÃO MARINADO

Ricota da casa, alcaparras, rúcula selvagem e salmão marinado

3€

## sobremesas

### Rodela de abacaxi

1,5€

### Mousse gelada de chocolate negro

2,5€

### Mousse gelada de chocolate branco

2,5€

### Baba de camelo gelada

2,5€

### NY Cheesecake

3€

### Com topping de lemon curd ou de framboesa

### Pizza de ricota e Nutella e framboesas frescas

4€

### Brownie de chocolate negro + 1,5€ com bola de gelado

2,7€

### Bola de gelado *vegan*

2,5€

### AVISO

Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. Há sempre um risco potencial de contaminação cruzada. Caso necessite de informações sobre esta matéria contacte os nossos colaboradores.

## cafetaria



Café	0,7€
Café Duplo	1,2€
Descafeinado	0,8€
Carioca de Café / Limão	0,6€
Carioca duplo / Abatanado	0,8€
Meia de Leite / Galão	1,3€
Copo de leite	1€
Capuccino	1,5€
Ucal	1,5€
Chá	1,5€

## bebidas

Água mineral	1€
Pedras Salgadas / Castello 33cl	1,5€
Pedras Salgadas 50cl	2,7€
Pedras Limão 33cl	1,5€
Pneu	1,5€
Água com groselha	1,2€
Coca-Cola / 7Up / Ginger Ale / Guaraná / Fanta/ Cola 0	1,5€
Sumo do dia / Limonada	1,7€
Compal	1,5€
Schweppes tônica	1,5€
Red Bull	3€
Club-Mate	2,5€

### CERVEJA

Fino 20cl	1,5€
Tango / Panaché 20cl	1,5€
Príncipe 30cl	2,5€
Tulipa 40cl	3€
Pint 57cl	4€
Super Bock	2€
Super Bock 0.0%	2€
Cristal Preta	2€
Somersby Maçã pressão 25cl	2€
Somersby Amora 33cl	2,5€
Somersby Citrus 33cl	2,5€

### PORTO

Favaios	3€
Porto Branco	3€
Porto Tawny	3€
Porto 10 anos	5€

### AGUARDENTE

Aliança Velha	3,5€
Brandy 1920	4€
CRF	5€
Tequila	4€

### GIN

Beefeater	4,5€
Bombay Sapphire	6€
Plymouth	6€
Seagram's	6€
Beefeater 24	7€
Plymouth Navy Strength	8€
Hendrick's	8€

### VODKA

Absolut	4,5€
Wyborowa	5€
Wyborowa Black	4,5€
Stolichnaya	6€

### WHISKY

Jameson	4,5€
Famous Grouse	5€
Johnnie Walker Red	5€
Bushmills	5€
Jack Daniels	6€
Johnnie Walker Black	7€
The Glenlivet 12 anos	8€
The Balvenie 12 anos	8€

### RUM

Havana Club 3 anos	4,5€
Bacardi limón	6€
Cacique	6€

### LICOR

Amêndoa Amarga	3€
Ginja	3€
Licor Beirão	3,5€
Safari	4€
Malibu	4€
Baileys Original	5€
Crema Ruavieja	5€
Tia Maria	5€

### VERMUTES

Martini Bianco	3,5€
Martini Rosso	3,5€

### SHOTS

Simple	1,5€
Tequila	2€
Premium	2,5€

## cocktails

<b>Porto tónico</b>	3€
Porto branco e água tônica	
<b>Caipirinha</b>	5€
Cachaça, lima e açúcar	
<b>Caipiríssima</b>	5€
Rum, lima e açúcar	
<b>Caipirosca</b>	5€
Vodka, lima e açúcar	
<b>Caipiblack</b>	5€
Vodka preta, lima e açúcar	
<b>Caipirão</b>	5€
Licor Beirão, lima e açúcar	
<b>Mojito</b>	6€
Rum, lima, açúcar e menta	
<b>Margarita</b>	6€
Tequila, Cointreau, lima e sal	
<b>Fresh orange</b>	6€
Vodka, xarope de laranja, limão, laranja e mel	
<b>Whisky Sour</b>	6€
Whisky, xarope e limão	
<b>Gin Sour</b>	6€
Gin, xarope e limão	
<b>Gin Fizz</b>	6€
Gin, xarope, limão e Água Castello	
<b>Irish Coffee</b>	6€
Whisky, café e chantilly	
<b>Maus Hábitos</b>	6€
Licor de maracujá, vodka, lima, laranja e frisante MH	
<b>White Russian</b>	7€
Vodka, licor de café e natas	
<b>Black Russian</b>	7€
Vodka e licor de café	
<b>Pina Colada</b>	7€
Rum, batida de coco e ananás	
<b>Tequila Sunrise</b>	7€
Tequila, groselha e laranja	
<b>North Side</b>	6€
Absolut Vodka, xarope, limão e menta	
<b>Moscow Mule</b>	7€
Absolut Vodka, Ginger Beer, limão e lima	
<b>Golden Slipper</b>	6€
Gin Beefeater, Advocaat, sumo laranja natural, clara de ovo e xarope	
<b>SEM ÁLCOOL</b>	
<b>Good Habits</b>	3€
Groselha, lima, laranja, ginger ale	
<b>Cinderela</b>	3€
Sumo de ananás, laranja e limão	
<b>Virgin Pinacolada</b>	3€
Ananás, sumo de Ananás e Coco	



## vinho branco

<b>LEVES E AROMÁTICOS</b>		
<b>Frisante Bício</b>	1,5€	7,5€
<i>Bairrada</i>		
<b>Vinho de selecção da casa</b>	2€	8€
<i>Douro, Alentejo, Dão ou Verde</i>		
<b>Fafide</b>	2,5€	9€
<i>Douro</i>		
<b>Adaga</b>	-	8,5€
<i>Laureiro, vinho verde</i>		
<b>Vinha da Urze</b>	-	11€
<i>Douro</i>		
<b>Pousio</b>	-	12€
<i>Alentejo</i>		
<b>Poesia</b>	-	19€
<i>Alvarinho, vinho verde</i>		
<b>FRESCOS E SECOS</b>		
<b>Beyra</b>	-	10€
<i>Beira Alta</i>		
<b>Beyra biológico</b>	-	14€
<i>Beira Alta</i>		
<b>Parceria</b>	-	13€
<i>Douro</i>		
<b>Regueiro</b>	-	11€
<i>Alvarinho/Trajadura, vinho verde</i>		
<b>COMPLEXOS E COM ESTRUTURA</b>		
<b>Quinta de Fafide Reserva</b>	-	14€
<i>Douro</i>		
<b>Quatro caminhos</b>	-	17€
<i>Alentejo</i>		
<b>Quinta da Pedra Escrita</b>	-	21€
<i>Douro</i>		
<b>Carm Reserva</b>	-	25€
<i>Douro</i>		
<b>rosé</b>		
<b>Beyra</b>	2,5€	10€
<i>Beira Alta</i>		
<b>Castelo d'Alba</b>	-	10€
<i>Douro</i>		
<b>Quinta das Bageiras</b>	-	14€
<i>Bairrada, espumante</i>		



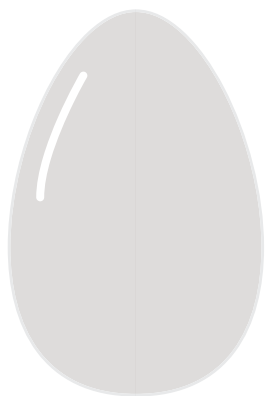
## vinho tinto

<b>SUAVES E AROMÁTICOS</b>		
<b>Vinho de selecção da casa</b>	2€	8€
<i>Douro, Alentejo ou Dão</i>		
<b>Fafide</b>	2,5€	9€
<i>Douro</i>		
<b>Vinha da Urze</b>	-	11€
<i>Douro</i>		
<b>ELEGANTES E EQUILIBRADOS</b>		
<b>Pousio</b>	-	12€
<i>Alentejo</i>		
<b>Parceria</b>	-	13€
<i>Douro</i>		
<b>Maria Mansa</b>	-	15€
<i>Douro</i>		
<b>COMPLEXOS E COM ESTRUTURA</b>		
<b>Fafide Reserva</b>	-	14€
<i>Douro</i>		
<b>Castello D'Alba Vinhas Velhas Grande Reserva</b>	-	21€
<i>Douro</i>		
<b>Labrador (Syrah)</b>	-	25€
<i>Douro</i>		
<b>espumante</b>		
<b>Montanha</b>	2€	12€
<i>Meio seco</i>		
<b>Quinta das Bageiras</b>	-	14€
<i>Bruto</i>		
<b>Castelo d'Alba</b>	-	19€
<i>Bruto</i>		
<b>sangria</b>		
<b>Sangria de frisante 1l</b>		9€
<b>Sangria de espumante com frutos vermelhos 1l</b>		14€



# THE VICIOUS BRUNCH

por *Maria Bleck*  
e *Teresa Carrington*



Um brunch  
caseirinho,  
feito na hora,  
dedicado  
especialmente  
aos mais ávidos  
domingueiros

Todos os Domingos,  
das 12h às 16h

## BRUNCH PARA PARTILHAR A DOIS

1€ *refill* de café americano e limonada

30€

**Pão, lascas de parmesão e manteiga  
Creme de legumes**

### Ovos

Ovo biológico, mexido ou estrelado em manteiga ligeiramente salgada, acompanhado com bacon crocante

### Tomate Confitado

Tomate cozinhado durante 3 horas em azeite, tomilho, alho, açúcar e vinagre

### Quesadillas

Tortilha de trigo recheada com salmão curado, ricota da casa e ervas.  
Tortilha de trigo recheada com espinafres salteados, ricota da casa.  
Acompanhadas com molho frio de tomate, coentros e malagueta

### Salada de tomate *(só no verão)*

Tomate fatiado, alho picado, orégãos, azeite de manjerição e vinagre

### Americana *(dividida e com dois ovos)*

Fatia de pão alentejano, molho *Caesar*, bacon crocante, queijo da ilha S. Miguel, tomate, alface e ovos estrelados

### Salada verde

Alfaces variadas, rúcula selvagem, salsa, orégãos, azeite de manjerição e vinagre

### Granola e iogurte

Iogurte grego, frutos vermelhos e granola da casa

### Salada de fruta

Frutas variadas com sumo natural e xarope de menta

### Panquecas

Panqueca com *lemon curd* e ricota da casa.  
Panqueca com manteiga e compota da casa

### Mousse gelada de chocolate

Mousse muito densa de chocolate negro ou mousse gelada de chocolate branco

---

## MINI BRUNCH

1€ *refill* de café americano e limonada

9,5€

**Pão, lascas de parmesão e manteiga  
Creme de legumes**

### Ovos

Ovo biológico, mexido ou estrelado em manteiga ligeiramente salgada, acompanhado com bacon crocante

### Salada verde

Alfaces variadas, rúcula selvagem, salsa, orégãos, azeite de manjerição e vinagre

### Panquecas

Com *lemon curd* e ricota da casa, manteiga e compota da casa



## BRUNCH PARA UM

1€ refill de café americano e limonada

14,5€

### **Pão, lascas de parmesão e manteiga Creme de legumes**

#### **Ovos**

Ovo biológico, mexido ou estrelado em manteiga ligeiramente salgada, acompanhado com bacon crocante

#### **Quesadillas**

1/2 Tortilha de trigo recheada com salmão curado, ricota da casa e ervas  
1/2 Tortilha de trigo recheada com espinafres salteados, ricota da casa  
Acompanhadas com molho frio de tomate, coentros e malagueta

#### **Salada verde**

Alfices variadas, rúcula selvagem, salsa, orégãos.  
Temperada com azeite de manjerição e vinagre

#### **Granola e iogurte**

Iogurte grego, frutos vermelhos, granola da casa

#### **Salada de fruta**

Frutas variadas com sumo natural e xarope de menta

#### **Panquecas**

Com *lemon curd* e ricota da casa, manteiga e compota da casa

#### **Mousse gelada de chocolate**

Mousse muito densa de chocolate negro ou mousse de chocolate branco

---

## BRUNCH À LA CARTE

#### **Ovos**

Ovo biológico, mexido ou estrelado em manteiga ligeiramente salgada, acompanhado com bacon crocante

5€

#### **Americana**

Fatia de pão, molho Caesar, bacon crocante, queijo da ilha S. Miguel, tomate, alface e ovo estrelado

6€

#### **Panquecas**

Com *lemon curd* e ricota da casa, manteiga e compota de frutos vermelhos

3€

#### **Salada de fruta**

Frutas variadas com sumo natural e xarope de menta

2,5€

#### **Granola e iogurte**

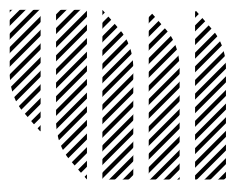
Iogurte grego, frutos vermelhos, granola da casa

2,5€

#### **Mousse gelada de chocolate**

Mousse muito densa de chocolate negro ou mousse de chocolate branco

2,5€



# VÍCIOS DE MESA

---

## VÍCIOS DE MESA

RESTAURANTE PIZZARIA  
no MAUS HÁBITOS

---

### Reservas / Jantares de grupo

viciosdemesa@maushabitos.com  
+351 937202918

---

### Menu do dia

Terça a Sexta ao almoço

Menu sandes €4.5

Sopa + Sandes

Prato do dia €5.5

Menu completo €8.0

Sopa + Entrada + Prato + Café

---

### MENUS DE GRUPO

Para grupos a partir de 10 pessoas  
temos disponíveis vários menus  
com os melhores pratos seleccionados  
pela nossa chef, tais como:

Rodízio de pizza  
Pernil à Maus Hábitos  
Bacalhau com broa  
Vitela Duriense  
Caril de frango  
Embrulho de espinafres  
Wellington de cogumelos

---

### Horário de funcionamento

**Almoço**

Terça - Sábado 12h-15h

Domingo 12h - 16h

**Jantar**

Terça - Quinta e Domingo 20h - 23h

Sexta e Sábado 20h - 24h

**Brunch**

Domingo 12h -16h

