

LATER significa *ficar*
até tarde onde é sempre
cedo para ir embora,
comer lento, ouvir muito
partilhar pratos e vinhos
de *apêros* atlânticos aos
suppers de carta branca
— um ciclo cheio até tarde

Q S S D 17 / 22

PEQUENO

Pão MASSA MÃE V DF 3⁵⁰ / porção

La Gilda, azeitona, anchova, *guindilla* R GF DF 3⁵⁰

Cenoura Algarvia, coentro, alho, sidra V GF DF 4⁵⁰

Hummus, grão bico, *tahini*, azeite V GF DF R N 4⁵⁰

Alcachofra, chalota, limão, especiarias V GF DF 8⁵⁰

Broccolini, bróculo, bimi, grelo, chimichurri V GF DF 7⁵⁰

Couve—Flor, marmite, amêndoa, ginjinha OV N 8⁵⁰

Porrum, alho francês, feijão, alho negro OV 7⁵⁰

Abóbora, *chèvre*, noz, mel de urze OV GF N 8⁵⁰

Dukkah, azeite, queijo Barista LABNEH / RICOTTA OV N 5⁵⁰

Queijo VACA / OVELHA / CABRA, *pickle* OV GF 11⁵⁰

Mantecato, bacalhau, ovas, *physalis* GF 9⁵⁰

Matrimónio, peixes pelágicos, *boroa* DE AVINTES DF 6⁵⁰

Fiambre VACA / PORCO / PERU, *pickle* GF DF 8⁵⁰

Rillettes, pato, *pickle* GF DF 12⁵⁰

LA MAMMA PIZZA

P0 Alho confitado, ervas aromáticas, azeite V DF 8⁵⁰

P1 Batata, alho negro, alecrim, mostarda, trufa,
alcaparra, alcarrone V DF 15⁵⁰

P2 Tomate, balsâmico, manjerição, azeitona
Mozzarella, *Scamorza Affumicata* VACA OV 16⁵⁰

P3 Pera Rocha do Oeste, alcachofra, pinhão, salva,
Chèvre CABRA OV N 17⁵⁰

P4 Cogumelos, cebola, Malvasia, limão, chili,
Mozzarella VACA OV 16⁵⁰

P5 Cachaço porco fumado, pistácio, cinco pimentas,
Stracciatella N 19⁵⁰

P6 Cavala Fumada, anchova, tomate, alcarrone,
Pimenta da Terra, azeitona GALEGA 16⁵⁰

EXTRAS

Presunto 6⁵⁰ / Muxama 6⁵⁰ / Anchova 2⁵⁰

Burrata Artigianale / *Stracciatella* 4⁵⁰

SSS MOLHOS OV GF 15⁵⁰ / each

Maio V / Ketchup V / Kimchi V / Mostarda V / Pesto N

GRANDE

Suppa, chestnut, mushroom, garlic V GF DF 11⁵⁰

Polbo à Feira, polvo, *salsa romesco*, *hollandaise* 24⁵⁰

Vitello Tonnato, *bife* TARTARE AÇORES, *atum* 25⁵⁰

Língua VACA, pickles, pesto, ovo *mollet* 18⁵⁰

La Pasta, javali, kumquat, abóbora MASSA FRESCA 24⁵⁰

SOBREMESA

Los Churros, açúcar, canela, chocolate 85% OV 11⁵⁰

Cheesecake CABRA, dióspiro, azeite, sal negro OV 10⁵⁰

Tira—m—isso, *mascarpone*, café, cacau, *amarguinha* OV 8⁵⁰

Vinum Rabanada, *brioche*, canela, Porto, bagas OV 9⁵⁰

Salame, cacau, *gingerbread*, pistácio, abacate OV N 9⁰⁰

Le Flan Fleur, ovo, caramelo, flor OV 8⁰⁰

Terrine Grand—Mère, maçã, CRF, cuscus DE VINHAIS OV 8⁵⁰

Affogato, café, gelado, cantuccini, *cheirinho* OV N 7⁵⁰

Alguns dos alimentos contêm alérgenos. Informe-nos de eventuais necessidades dietéticas ou intolerâncias alimentares. Todas as alergias devem ser notificadas antes de fazer o pedido. Não há nada que possamos fazer após servir o pedido.

V vegan OV ovo—lacto—vegetariano GF sem glúten
DF sem lactose R cru N frutos casca rija C crustáceos

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Não é permitido o consumo de produtos de fora, não adquiridos no estabelecimento. Sobretaxas de take away cobradas por item e pedido. Sobretaxas EFTPOS cobradas por pagamento. Computadores são bem-vindos, até às 18⁰⁰, fora de horas de pico, com consumo mínimo de 5⁰⁰ / HORA. Preços em €/EUROS. IVA incluído.

O BED & BRUNCH COLLECTION

VINHO 75cl GARRAFA / 15cl COPO

- espumante
- Phulia Mal Acabado Pet Nat LOUREIRO MINHO 2024 39⁰⁰
- Travela Bruto MALVASIA, GOUVEIO, VIOSINHO DOURO 35⁰⁰
- branco VERDE / LARANJA
- Sol a Solo CURTIMENTA MELGAÇO 2023 48⁰⁰
- Q^{TA} Lagares Reserva VIOSINHO / RABIGATO DOURO 2018 23⁰⁰
- Amarrotado FIELD BLEND DOURO 2023 32⁰⁰
- Hugo Pinheiro BICAL / MALVASIA FINA DÃO 2023 29⁰⁰ / 6⁰⁰
- Ciclo Branco ARINTO ENCRUZADO ALENTEJO 2022 35⁰⁰
- tinto VERDE / CLARETE / PALHETE

- E1 Espadal ESPADEIRO MINHO 24⁰⁰ / 6⁰⁰
- Respiro Clarete FIELD BLEND TRÁS-OS-MONTES 2023 38⁰⁰ / 7⁵⁰
- Meio Rural Mata FIELD BLEND TRÁS-OS-MONTES 35⁰⁰
- Q^{TA} Lagares Reserva TOURIGA N/F DOURO 2017 23⁰⁰
- Rebuscado Maceração TOURIGA N/F DOURO 2022 45⁰⁰
- Rebuscado 3 Pipas TOURIGA NACIONAL DOURO 2022 48⁰⁰
- Purista TINTA MIÚDA LISBOA 2022 50⁰⁰
- PERGUNTE PELOS VINHOS A COPO DO MOMENTO

CAFÉ / CHÁ / INFUSÃO

- Espresso V GF DF 1⁸⁰ Americano V GF DF 2⁸⁰
- Seleção de Chás e Infusões V GF DF 3²⁰



Informações, Supperclub, Eventos privados,
Livros de Receitas, Merchandise, ver qrcode

WIFI EARLY Cedofeita PASS brags351

O BED & BRUNCH COLLECTION

COCKTAIL

- Lateroyale, espumante, ginjinha, messiânico 8⁵⁰
- Espresso Yourself, vodka, licor café, ginjinha 10⁵⁰
- Bloody Hell, vodka, kimchi, tomate, aipo, pimenta 10⁵⁰
- Martini Malandro, medronho, vermute, salmoura 11⁵⁰
- Mme Kombucha, tequila, hibiscus, lima, kombucha 9⁵⁰
- Amarguinha Per Se Spritz, amêndoa, espadal 12⁵⁰
- Negroni Sbagliato, Porto, campari, espumante 12⁰⁰
- CRF Sumac Sour, aguardenta, limão, sumac, ovo 11⁵⁰
- Clássicos / Espirituosos desde 8⁵⁰

CERVEJA / SIDRA ARTESANAL PORTUGUESA

- Letra A Blonde Ale 4,6% 33cl 5⁵⁰
- Letra B Bohemian Pilsner 5,0% 33cl 5⁸⁰
- Letra E Belgian Dark Strong Ale 9,0% 33cl 6²⁰
- Letra F American India Pale Ale 6,5% 33cl 6⁸⁰
- Caveman Sidra Maça DOURO 2023 9,8% 75cl 22⁰⁰

SODA FERMENTAÇÃO NATURAL CASEIRA

- Kombucha, chá fermentado VERDE / PRETO V GF DF 5⁵⁰
- Sidra, de maçã ou fruta do pomar V GF DF 4⁵⁰
- Ginger Beer GENGIBRE V GF DF 5⁵⁰
- Sprite, alecrim DONA CLARA ou pinheiro V GF DF 4⁵⁰
- Wheymonade, serum de leite barista OV GF 5⁵⁰
- Kvass, beterraba e/ou trigo V DF 4⁰⁰
- Sodas Clássicas DESDE GARRAFA 20cl 2⁵⁰

ÁGUA

- Natural 1⁸⁰ / pax Gaseificada 2⁸⁰ / pax
- Água das Pedras 25cl 2⁵⁰

A nossa seleção de vinhos é constituída maioritariamente por vinhos Portugueses locais — naturais, biológicos e biodinâmicos: verdes, brancos, laranjas, rosés, tintos e espumantes, revelando Portugal de norte a sul e arquipélagos Atlânticos. A cada época, uma cerveja artesanal produzida e engarrafada em Portugal. A nossa água filtrada, ambiente, fria ou gaseificada, proveniente de água local do Porto, pela D'ÁGUA

LATER means to *stay*
longer at a place where
is always *early* to leave
eat slow, listen deeper
share plates and wines
from atlantic apéros to
carte blanche suppers
— a full circle every eve

T F S S 17 / 22

SMALL

Bread SOURDOUGH V DF 3⁵⁰ / portion

La Gilda, olive, anchovy, *guindilla* R GF DF 3⁵⁰

Carrot ALGARVE STYLE, coriander, garlic, cider V GF DF 4⁵⁰

Hummus, chickpea, *tahini*, olive oil V GF DF R N 4⁵⁰

Artichoke, shallot, lemon, spices V GF DF 8⁵⁰

Broccolini, broccoli, rapini, *chimichurri* V GF DF 7⁵⁰

Cauliflower, marmite, almond, ginjinha OV N 8⁵⁰

Porrum, leek, white beans, black garlic OV 7⁵⁰

Pumpkin, chèvre, walnut, heather honey OV GF N 8⁵⁰

Dukkah, olive oil, Barista cheese RICOTTA OV 5⁵⁰

Cheese COW / SHEEP / GOAT, *pickle* OV GF 11⁵⁰

Mantecato, codfish, roe, physalis GF 9⁵⁰

Matrimónio, blue fish, mayo, rye—corn DF 6⁵⁰

Ham COW / PORK / TURKEY, *pickle* GF DF 8⁵⁰

Rillettes, duck, *pickle* GF DF 12⁵⁰

LARGE

Suppa, chestnut, mushroom, garlic V GF DF 11⁵⁰

Polbo à Feira, octopus, *romesco*, *hollandaise* 24⁵⁰

Vitello Tonnato, beef TARTARE AZORES, tuna, caper 25⁵⁰

Tongue BEEF, pickles, pesto, egg mollet 18⁵⁰

La Pasta, wild boar, kumquat, pumpkin FRESH PASTA 24⁵⁰

LA MAMMA PIZZA

P0 Confit garlic, aromatic herbs, olive oil DF 8⁵⁰

P1 Potato, black garlic, rosemary, mustard, truffle
caper, caperberry V DF 15⁵⁰

P2 Tomato, balsamic, basil, olive, *Mozzarella*,
Scamorza Affumicata COW OV 16⁵⁰

P3 Pear *Rocha do Oeste*, pine nut, artichoke, sage,
Chèvre GOAT OV N 17⁵⁰—

P4 Mushroom, onion, Malvasia wine, lemon,
chili flakes, *Mozzarella* COW OV 16⁵⁰

P5 Smoked pork collar, pistachio, five peppers,
Stracciatella N 19⁵⁰

P6 Smoked mackerel, anchovy, tomato, *Pimenta da Terra*
alcaparrone, olive 16⁵⁰

EXTRAS

Prosciutto 6⁵⁰ / Muxama 6⁵⁰ / Anchovy 2⁵⁰

Burrata Artigianale / *Stracciatella* 4⁵⁰

SSS SAUCES OV GF 1 50 / each

Mayo V / Ketchup V / Kimchi V / Mustard V / Pesto N

DESSERT

Los Churros, sugar, cinnamon, chocolate 85% OV 11⁵⁰

Cheesecake GOAT, diospyros kaki, olive oil, salt OV N 10⁵⁰

Tira—m—isso, *mascarpone*, coffee, cocoa, *amarguinha* OV 8⁵⁰

Vinum Rabanada, brioche, cinnamon, Porto, berry OV 9⁵⁰

Salame, cocoa, *gingerbread*, pistachio, avocado OV N 9⁰⁰

Le Flan Fleur, egg, caramel, flower OV N 8⁰

Terrine Grand—Mère, apple, brandy CRF, *cuscos* BARBELA OV 8⁵⁰

Affogato, coffee, icecream, *cantuccini*, *liqueur* OV N 7⁵⁰

Some of our foods contain allergens. Please inform us
if you have any dietary requirements or food intolerances.
All allergies must be notified to your waiter before ordering.
There is nothing we can do once the food is out unfortunately.

V vegan OV ovo—lacto—vegetarian GF gluten—free
DF dairy—free R raw N nuts C crustaceans

No dish, food or drink, including the named couvert, can be
charged if not requested by the customer or rendered unusable
by the customer. The consumption of products not purchased at
the establishment is not allowed. All take—away orders have a
surcharge per item. EFTPOS surcharges may apply at checkout.
Laptop use is welcome, only until 18⁰⁰, besides peak hours, with
minimum consumption 5⁰⁰ / HOUR. Prices in €/EUROS. VAT included.

O BED & BRUNCH COLLECTION

WINE 75^{cl} BOTTLE

bubbles

Phulia Mal Acabado Pet Nat LOUREIRO MINHO 2024 **39⁰⁰**Travela Bruto MALVASIA, GOUVEIO, VIOSINHO DOURO 35⁰⁰

white GREEN / BRANCO / ORANGE / CURTIMENTA

Sol a Solo CURTIMENTA MELGAÇO 2023 **48⁰⁰**Q^{TA} Lagares Reserva VIOSINHO / RABIGATO DOURO 2018 **23⁰⁰**Amarrotado FIELD BLEND DOURO 2023 **32⁰⁰**Hugo Pinheiro BICAL / MALVASIA FINA DÃO 2023 **29⁰⁰ / 6⁰⁰**Ciclo Branco ARINTO ENCRUZADO ALENTEJO 2022 **35⁰⁰**

red GREEN / CLARET / ROSÉ / TINTO

E1 Espadal ESPADEIRO MINHO **24⁰⁰ / 6⁰⁰**Respiro Clarete FIELD BLEND TRÁS-OS-MONTES 2023 **38⁰⁰ / 7⁵⁰**Meio Rural Mata FIELD BLEND TRÁS-OS-MONTES **35⁰⁰**Q^{TA} Lagares Reserva TOURIGA N/F DOURO 2017 **23⁰⁰**Rebuscado Maceração TOURIGA N/F DOURO 2022 **45⁰⁰**Rebuscado 3 Pipas TOURIGA NACIONAL DOURO 2022 **48⁰⁰**Purista TINTA MIÚDA LISBOA 2022 **50⁰⁰**

ASK OUR STAFF FOR THE CURRENT WINES BY THE GLASS

COFFEE / TEA / INFUSION

Espresso ^{V GF DF} 1⁸⁰ Americano ^{V GF DF} 2⁸⁰Loose Leaf Teas and Infusions ^{V GF DF} 3²⁰Information, Supperclub, Private events,
Cookbooks, Merchandise, scan qrcodeWIFI EARLY Cedofeita **PASS** brags351

O BED & BRUNCH COLLECTION

COCKTAIL

Lateroyale, sparkling wine, *ginjinha*, *messiânico* 8⁵⁰*Espresso Yourself*, vodka, coffee liqueur, *ginjinha* 10⁵⁰*Bloody Hell*, vodka, *kimchi*, tomato, celery, *pimenta* 10⁵⁰*Martini Malandro*, arbutus, vermouth, wine, brine 11⁵⁰*Mme* Kombucha, tequila, hibiscus, lime, kombucha 9⁵⁰*Amarguinha Per Se* Spritz, almond, *espadal* 12⁵⁰*Negroni Sbagliato*, Porto, campari, sparkling wine 12⁰⁰CRF Sumac Sour, aged brandy, lemon, sumac, egg 11⁵⁰Classics / Spirits ^{FROM} 8⁵⁰

BEER / CIDER PORTUGUESE CRAFT BEER

Letra A Blonde Ale 4,6% 33^{cl} 5⁵⁰Letra B Bohemian Pilsner 5,0% 33^{cl} 5⁸⁰Letra E Belgian Dark Strong Ale 9,0% 33^{cl} 6²⁰Letra F American India Pale Ale 6,5% 33^{cl} 6⁸⁰Caveman Apple Cider DOURO 2023 9,8% 75^{cl} 22⁰⁰

SODA HOUSEMADE NATURAL FERMENTATION

Kombucha, fermentad tea GREEN / BLACK ^{V GF DF} 5⁵⁰Sidra, apple or orchard fruit ^{V GF DF} 4⁵⁰Ginger Beer GINGER ROOT ^{V GF DF} 5⁵⁰*Sprite*, rosemary DONA CLARA or pine needles ^{V GF DF} 4⁵⁰Wheymonade, barista milk whey ^{OV GF} 5⁵⁰Kvass, beetroot and/or wheat ^{V DF} 4⁰⁰Classic Sodas ^{FROM BOTTLE} 20^{cl} 2⁵⁰

WATER

Natural 1⁸⁰ / ^{pax} Sparkling 2⁸⁰ / ^{pax}Água das Pedras 25^{cl} 2⁵⁰

Our everchanging wine selection is comprised of Portuguese local wines — natural, organic and biodynamic: green, white, orange, rosé, red and sparkling wines showcasing Portugal, from north to south and the Atlantic archipelagos. Every other month a new craft beer selection made and bottled in Portugal. Our filtered chilled, still and sparkling water is proudly sourced from Porto city local water and powered by D'ÁGUA