

all day

PÃO DE QUEIJO DA ILHA 3€
TARTE DE FRANGO DO CAMPO 6€
FOLHADO MISTO 4€
CROISSANT SIMPLES 3€ DE GIANDUÍIA 4€
CUCA DE BANANA 4€
MUFFIN DA GEIZA 4€
CINNAMON ROLL 4€
COOKIE 3€
TARTE DE AMÊNDOAS 4€
BOLACHA RECHEADADA 2€
TOSTA MISTA OU DE QUEIJO E TOMATE 6€

sandes

PULLED PORK, COLESLAW 12€
COGUMELOS, ABÓBORA ASSADA, QUEIJO E MEL 9€

ÁGUA MINERAL 33CL 2€
ÁGUA DAS PEDRAS 25CL 2,5€
KOMBUCHA HOMELAB 6€
REFRIGERANTE 3€
SUMO DE LARANJA 4€
ÁGUA DE COCO VEROCOCO 6€
OYÁ CERVEJA SEM ÁLCOOL 5€
BAH! CERVEJA ARTESANAL 6€
VINHO A COPO 6€
VINHO DA CASA GF 28€
CHÁ / INFUSÃO QUENTE OU GELADO 4€
CAFÉ EXPRESSO 2,5€
V60 6€
LATTE 3€
CAPPUCCINO 4€
MATCHA LATTE 5€
CHOCOLATE GELADO 5€
ADICIONAL C/ LEITE VEGETAL 1€

bebidas



consulte nossa equipa para garantia do seu bem-estar

AL. BU

almoço

servido de 12h às 16h

SOPA DE CENOURA E GENGIBRE 6€
carrot and ginger soup

CARPACCIO DE CURGETE, PESTO E AMÊNDOAS 8€
zucchini carpaccio, pesto and almonds

SALADA DE COUSCOUS, ESPINAFRES E LEGUMES ASSADOS 9€
couscous salad, spinach and roasted vegetables

<BIFE TÁRTARO> 14€
beef tartare

RISOTO DE ABÓBORA 12€
pumpkin risotto

AGNOLOTTIS DE BACALHAU, ALHO FRANCÊS E TOMATE CONFIT 14€
codfish stuffed pasta, leek cream and tomatoes

FRANGO DESSOSSADO , PURÊ DE COUVE FLOR TOSTADA 12€
roasted chicken, cauliflower puree

BERINGELA À PARMEGIANA 12€
eggplants "lasagna"

CRUMBLE DA BANANA E DOCE DE LEITE 4.5€
banana and milk caramel crumble

TARTELETE DE CHOCOLATE E AVELÃS 4.5€
chocolate and hazelnuts tart

MENU 3 ETAPAS 20€
nosso menu é sazonal, utilizamos matéria prima local e podem haver adaptações
bebidas cobradas à parte

aplica-se aos preços a taxa IVA em vigor