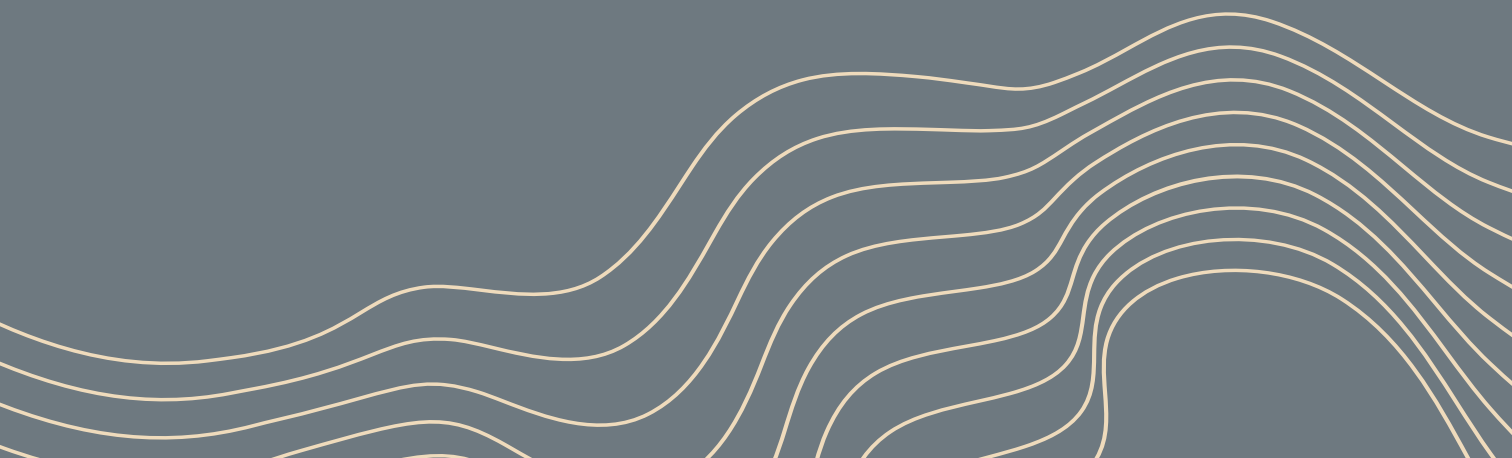


PT



Pequeno-almoço



Clássicos

IRLANDÊS

Ovos, bacon, salsicha, cogumelos, tomate assado, feijão-inglês, crocante de batata e torradas.

13.00 €

VEGETARIANO IRLANDÊS

Ovos, cogumelos, tomate assado, feijão-inglês, crocante de batata, cebola e torradas.

11.00 €

OVOS À ESCOLHA

Ovos com bacon ou salsichas e torradas à sua escolha.

9.00 €

Como deseja os ovos: fritos, mexidos, escalfados ou cozidos?

PANQUECA

Panqueca com fruta e topping à escolha: mel, Nutella, chocolate ou morango.

9.00 €

Especialidades

CRUMBLE DE FRUTA DA ÉPOCA

Fruta da época assada com aveia e mel (iogurtes disponíveis no buffet).

8.50 €

TOSTA ABERTA DE ABACATE

Pão de sementes, puré de abacate, tomate, ovos escalfados e sementes de sésamo.

9.00 €

OVOS BENEDICT

Bolo do caco, presunto, salmão fumado, cogumelos, ovos escalfados e molho holandês.

10.00 €

OMELETE

Escolha o seu recheio:
• queijo • fiambre • cogumelos • tomate • cebola • pimento

9.00 €

+ 1.00 €
cada

Cafetaria

SMOOTHIE BOWL	 	9.50 €
Fruta da época, granola caseira, sementes de chia e amêndoa laminada.		
AÇAÍ BOWL		10.00 €
Açaí, granola caseira, fruta da época e mel.		
TOSTA DE QUEIJO	 	5.00 €
Escolha o pão a seu gosto: forma, caseiro ou sem glúten. Também disponível em versão sandes.		
Extras: • fiambre • tomate • atum		+ 1.50 € cada
CROISSANT MISTO	 	3.50 €
Croissant de manteiga ou integral com queijo e fiambre.		
CROISSANT COM CHOCOLATE	  	3.00 €
Croissant de manteiga com chocolate no seu interior.		
CROISSANT SIMPLES		2.50 €
Croissant de manteiga ou integral.		
TORRADAS	 	3.00 €
Escolha o pão a seu gosto: forma, caseiro ou sem glúten. Adicione manteiga e compota caseira.		
PASTEL DE NATA	  	2.00 €
PASTELARIA DIVERSA	  	2.00 €
BOLO DO DIA	   	4.80 €

PT



Almoço

HORÁRIO DE ALMOÇOS

12:00 - 15:00



Hambúrgueres, sandes e wraps

HAMBÚRGUER TUGA GOURMET	    	14.50 €
Bolo do caco com carne de novilho alentejano, prosciutto, ovo, tomate, alface e mostarda.		
HAMBÚRGUER BLACK ANGUS	   	14.00 €
Carne black angus, queijo cheddar, bacon, tomate, alface e mostarda.		
FRANGO PICANTE	   	10.00 €
Peito de frango, salada de couve, alface, maionese e molho picante.		
TOSTA DE QUEIJO	 	6.50 €
Escolha o pão a seu gosto: forma, caseiro ou sem glúten. Também disponível em versão sandes.		
Extras: • fiambre • atum		+ 1.50 € cada
Extras: • cebola • tomate		+ 1.00 € cada
"PREGO" VEGAN	 	11.00 €
Bolo do caco com Portobello grelhado, rúcula, queijo vegan e maionese de alho.		
OMELETE	  	11.00 €
Omelete simples com batatas fritas.		
Escolha o seu recheio:		+ 1.00 € cada
• queijo • fiambre • cogumelos • tomate • cebola • pimento		
BIFANA	 	7.00 €
Febra de porco, pão de Mafra e molho de bifana.		
WRAP DE FRANGO	  	10.50 €
Peito de frango grelhado, tomate, alface, pepino e maionese de alho.		
WRAP DE FALAFEL E ABACATE	 	10.50 €
Falafels caseiros, esmagada de abacate, tomate, couve, pepino e maionese vegan.		

Pizas

MARGUERITA	 	11.00 €
Tomate, mozzarella e orégãos.		
AL TONNO	 	13.00 €
Tomate, mozzarella, atum, cebola, azeitonas e orégãos.		

PROSCIUTTO	 	13.00 €
Tomate, mozzarella, fiambre ou presunto, cogumelos e orégãos.		
VEGETARIANA	 	12.00 €
Tomate, mozzarella, cogumelos, cebola, pimento, tomate seco e orégãos.		

Snacks

ASAS DE FRANGO	   	11.00 €
Escolha o tempero: simples, molho teriyaki ou piri-iri. Servido com maionese de alho e palitos de vegetais.		
CAMARÃO COM ALHO	  	16.00 €
Camarão salteado com alho, vinho branco e ervas.		
BATATAS		4.00 €
Batata frita ou batata-doce frita.		
MOLHOS	  	1.00 €
• maionese especial (alho ou chouriço) • iogurte • tártaro • vegan		

Escolhas saudáveis

SALADA CÉSAR DE FRANGO	  	14.00 €
Peito de frango grelhado, parmesão, bacon, alface, croutons, cebola crocante e molho César.		
SALADA "THE GREEN LOUNGE"	   	17.00 €
Camarão com alho, manga, alface, pepino, coentros e croutons.		
SALADA DE FALAFEL	 	11.00 €
Falafels crocantes e mix de couves, pepino, cebola roxa e molho de iogurte.		
SALADA DE SALMÃO FUMADO	   	17.00 €
Salmão fumado, alface, tomate cherry, abacate, pepino, queijo feta e vinagrete.		
POKE DE ATUM	    	15.00 €
Arroz sushi, atum, abacate, edamame, pimento, tomate cherry, milho, sésamo e maionese Sriracha.		

POKE VEGAN

Arroz sushi, tofu, abacate, edamame, pimento, tomate cherry, milho, sésamo e maionese Sriracha.

13.00 €

TATAKY ATUM

Atum, manga, cebola roxa e malagueta vermelha.

13.50 €

Sobremesas

CHOCOLATE E LARANJA

Torta de laranja, mousse de chocolate, brownie de azeite e flor de sal.

6.00 €

GELADOS ARTESANAIS FINI

Consulte os nossos colaboradores para conhecer os sabores disponíveis.

4.00 €

FRUTA DA ÉPOCA

4.00 €

Crepes doces

CREPE CHOCO CRAZE

Nutella, gelado de chocolate, chantili e M&M's.

9.50 €

CREPE FRUITY

Banana, morango, gelado de morango, mel e chantili.

9.50 €

FAÇA O SEU CREPE

Ingredientes extra:

• açúcar e canela • morango • banana • mel • chantili

Topping extra:

• Nutella • gelado de baunilha • gelado de chocolate • gelado de morango • M&M's • Maltesers

+ 1.00 €
cada

+ 2.00 €
cada

Alergénios



Lactose



Sementes de sésamo



Sulfitos



Soja



Aipo



Moluscos



Amendoins ou derivados
de amendoim



Glúten



Fruta de casca rija



Ovo



Peixe



Crustáceos



Mostarda

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado. Decreto-Lei no 10/2015.

Consulte o nosso quadro de alergénios e por favor informe os nossos colaboradores de alergias ou intolerâncias para o seu próprio bem-estar.

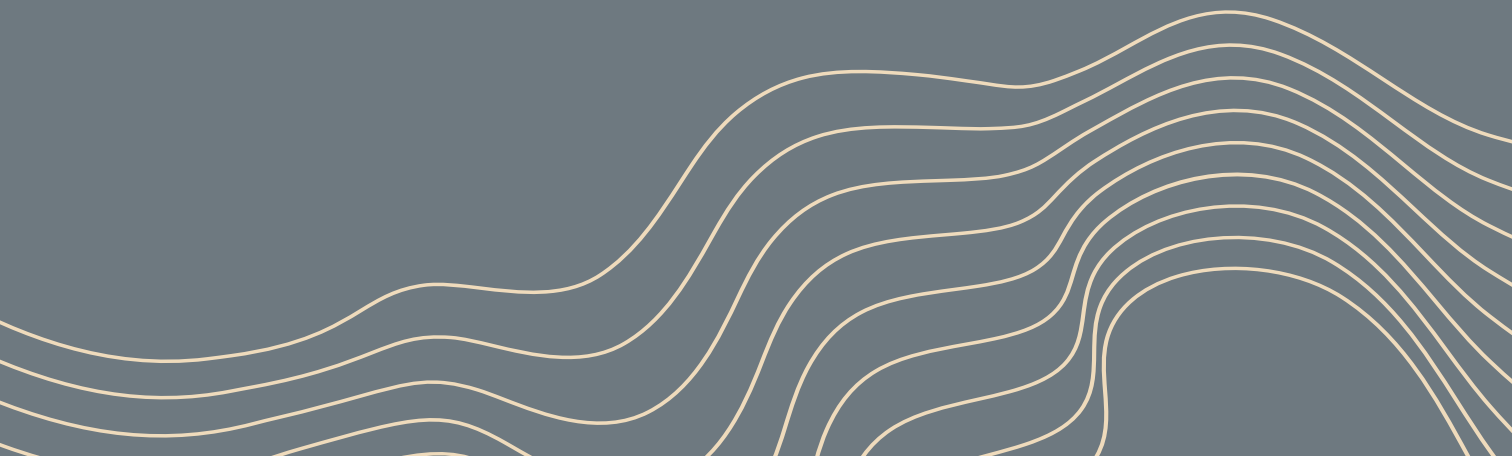
Este estabelecimento possui livro de reclamações.

IVA incluído à taxa em vigor.

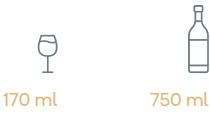
PT • EN



Vinhos • Wines



Tintos • Reds



CAIADO Alentejo  Alicante Bouchet, Trincadeira, Aragonez	5.00 €	17.00 €
ARVAD Algarve  Touriga Nacional, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon	—	24.00 €
AL-RIA - CASA SANTOS LIMA Algarve  100% Negra Mole	—	23.00 €
NEGRA MOLE - ARVAD Algarve  Negra Mole	—	25.00 €
CLARETE - MORGADO DO QUINTÃO Algarve  100% Negra Mole	—	32.00 €
ÀS CLARAS Algarve  Touriga Nacional, Negra Mole	—	18.00 €
BARRANCO LONGO - TINTO PRIVATE SELECTION Algarve  Aragonês e Alicante Bouschet	—	21.00 €
JOÃO CLARA - RESERVA Algarve  Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional	—	38.00 €
VICENTINO Alentejo (Costa Vicentina)  Syrah	—	22.00 €
MONTE DAS SERVAS Alentejo  Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Syrah	5.00 €	18.00 €

	170 ml	750 ml
CALADESSA - HERDADE DA CALADA Alentejo, DOC  Syrah	7.00 €	25.00 €
ESPORÃO RESERVA Alentejo  Aragonez, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	—	38.00 €
DONA MARIA - JULIO BASTOS Alentejo  Petit Verdot	—	46.00 €
M.O.B. LOTE 3 Dão  Touriga Nacional, Alfrocheiro e Jaen	—	21.00 €
QUINTA DOS CASTELARES - VINHO BIOLÓGICO Douro  Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	—	22.00 €
PIRR Alentejo  Alicante, Touriga Nacional, Touriga Franca, Aragonez, Trincadeira	6.00 €	22.00 €
ENCOSTA DA ESTRELA - DOC Dão  Jaen, Tinta Roriz, Tinta Pinheira	5.00 €	18.00 €
JOÃO CLARA TINTO DE ANFORA - NEGRA MOLE Algarve  Touriga Nacional, Negra Mole	—	48.00 €
EUPHORIA Algarve  Touriga Nacional, Aragonez, Cabernet Sauvignon	6.00 €	21.00 €
ADEGAMÃE - VINHO BIOLÓGICO Lisboa  Caladoc, Syrah	—	19.00 €
HERDADE DOS OUTEIROS ALTOS - BIOLÓGICO, VEGAN, SEM SULFITOS Alentejo  Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira, Touriga Nacional, Alicante Bouschet	—	38.00 €

	170 ml	750 ml
MÃOS - RESERVA	—	56.00 €
Douro, DOC		
 Touriga Nacional, Tinta Roriz		

Brancos • Whites

CAIADO	5.00 €	17.00 €
Alentejo		
 Roupeiro, Arinto, Antão Vaz		
ARVAD	—	22.00 €
Algarve		
 Alvarinho, Arinto, Sauvignon Blanc		
WHITE - MORGADO DO QUINTÃO	—	34.00 €
Algarve		
 Crato Branco		
BARRANCO LONGO - GRANDE ESCOLHA	6.00 €	21.00 €
Algarve		
 Arinto, Encruzado		
VILLA ALVOR	—	23.00 €
Algarve		
 Sauvignon Blanc		
MORGADO DA SERRA DE MONCHIQUE	—	19.00 €
Algarve		
 Sauvignon Blanc		
MORGADO DA SERRA DE MONCHIQUE	5.00 €	19.00 €
Algarve		
 Chardonnay		
PIRR	6.00 €	22.00 €
Alentejo		
 Verdelho, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Arinto		
MÃOS	—	27.00 €
Douro, DOC		
 Gouveio, Rabigato, Viosinho, Códega do Larinho		

	170 ml	750 ml
QUINTA DOS CASTELARES - VINHO BIOLÓGICO Douro, DOC  Códega do Larinho, Rabigato, Gouveio	—	21.00 €
EUPHORIA Algarve  Arinto, Alvarinho	6.00 €	22.00 €
JOÃO CLARA Algarve  Arinto, Alvarinho, Verdelho	—	24.00 €
CASA SANTOS LIMA - PINOT GRIS Lisboa  Pinot Gris	5.00 €	18.00 €
PAXÁ - SAUVIGNON BLANC Algarve  Sauvignon Blanc	6.00 €	22.00 €
PAXÁ - CHARDONNAY Algarve  Chardonnay	—	22.00 €
ADEGAMÃE - VINHO BIOLÓGICO Lisboa  Viosinho, Alvarinho, Arinto, Fernão Pires	—	19.00 €

Verdes

QUINTA DE SOALHEIRO - ALLO Minho  Alvarinho, Loureiro	5.00 €	20.00 €
CAPELA DA TAPADA - GRANDE ESCOLHA Minho  Loureiro	5.00 €	18.00 €
QUINTA DE SOALHEIRO Minho  Alvarinho	—	24.00 €

	170 ml	750 ml
MUROS DE MELGAÇO - ANSELMO MENDES	—	28.00 €
Melgaço		
 100% Alvarinho		

Rosés

CAIADO	5.00 €	17.00 €
Alentejo		
 Castelão, Aragonez, Touriga Nacional		
PIRR	6.00 €	22.00 €
Alentejo		
 Touriga Nacional, Aragonez, Pinot Gris e Gewürztraminer		
BARRANCO LONGO	6.00 €	21.00 €
Algarve		
 Aragonez e Touriga Nacional		
JOÃO CLARA	—	24.00 €
Algarve		
 Negra Mole		
EUPHORIA	6.00 €	21.00 €
Algarve		
 Touriga Nacional, Castelão, Aragonez		
QUINTA DOS CASTELARES - VINHO BIOLÓGICO	—	21.00 €
Douro, DOC		
 Touriga Nacional		
MUSKET	—	34.00 €
Alentejo		
 Antão Vaz, Roupeiro, Arinto, Viosinho, Trincadeira		

Colheita tardia • Late harvest

JOÃO CLARA	24.00 €
Algarve	

375 ml 

Champanhe e Espumante

Champagne & Sparkling Wine



GEORGE XV - VINHO GASIFICADO, BRUT França	5.00 €	18.00 €
SIDÓNIO DE SOUSA - ESPUMANTE BRUT Bairrada, Portugal  Bical, Maria Gomes, Arinto Método Tradicional • Traditional Method	6.00 €	21.00 €
SIDÓNIO DE SOUSA - ESPUMANTE ROSÉ Bairrada, Portugal  Baga Método Tradicional • Traditional Method	—	21.00 €
BELISSIMO BRUTO NATURAL Algarve, Portugal  Negra Mole Método Tradicional • Traditional Method	5.00 €	22.00 €
QUÊ 02 BARRANCO LONGO - GRANDE RESERVA BRUTO NATURAL Algarve, Portugal  Arinto, Chardonnay Método Tradicional • Traditional Method	—	29.00 €
MOËT & CHANDON - IMPÉRIAL BRUT Epernay, France  Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	—	85.00 €
VEUVE CLICQUOT PONSADIN - CUVÉE BRUT Reims, France  Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	—	95.00 €
CHAMPAGNE RUINART - BRUT Champagne, France  Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	—	120.00 €

Sangria



1lt

SANGRIA

Tinta / Branca / Rosé • Red / White / Rosé

18.00 €

SANGRIA

Espumante • Sparkling Wine

22.00 €

INFORMAÇÃO • INFORMATION



Neste estabelecimento aplicamos taxa de rolha.
In this establishment, we apply a corkage fee.

10.00 €