

Tostas Abertas

TODAS AS TOSTAS PODEM SER SEM GLÚTEN, SOLICITE ESSA OPÇÃO / YOU CAN ORDER THE GLUTEN-FREE VERSION

Avotoast 	8,00€
Fatia de pão Saloio com esmagado de avôcado e ovos mexidos / Slice of Saloio bread with avocado and scrambled eggs.	
Americana	8,00€
Fatia de pão Saloio com manteiga, ovos mexidos e bacon / Toast on Saloio Bread with butter, scrambled eggs and bacon.	
Brie, Presunto, Mel e Nozes	9,50€
Fatia de pão Saloio com manteiga, queijo Brie, presunto, mel e nozes picadas. / Slice of Saloio bread with butter, Brie cheese, ham, honey and chopped nuts.	
Salmon Special	9,50€
Fatia de pão Saloio com cream cheese, ovos mexidos, avôcados e lascas de salmão. / Slice of saloio bread with cream cheese, scrambled eggs, avocado and salmon chips.	
Kingtoast	9,50€
Fatia de pão saloio com cream cheese, ovos mexidos, lascas de presunto e cebola crocante. / Slice of Saloio bread with cream cheese, scrambled eggs, ham shavings and crispy onion.	

Tostas Fechadas

TOSTAS PODEM SER PREPARADAS NOS PÃES: FORMA BRANCO, FORMA INTEGRAL, SALOIO OU SEM GLÚTEN.
/ TOASTS CAN BE PREPARED IN WHITE BREAD, WHOLE WHEAT BREAD, COUNTRY BREAD OR GLUTEN FREE BREAD.

Queijo ou fiambre	3,50€
Manteiga e queijo ou fiambre / Butter and cheese or ham	
Mista	4,20€
Manteiga, queijo e fiambre / Butter, cheese and ham.	
Provençal	5,50€
Molho de tomate temperado, queijo, fiambre, tomate e orégano / Seasoned tomato sauce, cheese, ham, tomato and oregano.	
Atum	6,50€
Manteiga, pasta de atum com queijo, milho e azeitonas / Butter, tuna paste with cheese, corn and olives.	

Torradas

TORRADAS PODEM SER PREPARADAS NOS PÃES: FORMA BRANCO, FORMA INTEGRAL, SALOIO OU SEM GLÚTEN.
/ TOASTS CAN BE PREPARED IN WHITE BREAD, WHOLE WHEAT BREAD, COUNTRY BREAD OR GLUTEN FREE BREAD.

1/2 torrada com manteiga	1,50€
Torrada com manteiga	2,00€



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Ovos e Omeletes

Ovos mexidos com torrada de pão de sementes  4,50€
Scrambled eggs with seed bread toast. Pode solicitar no pão sem glúten / You can order it on gluten free bread.

Ovos mexidos misto 6,00€
Ovos mexidos com fiambre e queijo. Acompanha torrada de sementes. Pode solicitar no pão sem glúten.
Scrambled egg with ham and cheese. Served with seed toast. You can request it on gluten-free bread.

Ovos Rachel 8,00€
Ovos mexidos com topping de avocado esmagado e tiras de bacon. Acompanha pão de sementes.
/Eggs Rachel - Scrambled eggs with crushed avocado topping and bacon. Served with seed bread.
Pode solicitar no pão sem glúten / You can order it on gluten free bread.

Omelete simples   5,00€
Simple omelete.

Omelete misto  8,00€
Omelete com queijo e fiambre / Omelet with cheese and ham.

Omelete de atum  9,90€
Omelete com atum e queijo / Omelet with tuna and cheese.

Omelete salmão  9,90€
Omelete com lascas de salmão / Omelet with salmon flakes.

Omelete Rodrigo  9,90€
Omelete com presunto, queijo creme, queijo gouda, e cebola crocante / Omelet with ham, cream cheese, gouda cheese and crispy onion.

Bagels

Eggs and Salmon 7,50€
Bagel recheado com ovos, cream cheese e salmão. Bagel stuffed with eggs, cream cheese and salmon.

Naturale  7,50€
Bagel recheado com avocado esmagado, ovos e folhas. Bagel stuffed with crushed avocado, eggs and leaves.

Ham & Cheese 7,50€
Bagel recheado com queijo creme, queijo e fiambre. Bagel stuffed with cream cheese, cheese and ham.

Extras

PODE ADICIONAR ESTAS DELÍCIAS AOS TEUS DOCES OU SALGADOS.

Chantilly 0,70€

Mel ou geléia 0,70€
Honey or jelly

Manteiga de amendoim ou manteiga em pó 1,00€
Peanut butter or peanut powder

Bola de gelado (consulte os sabores)... 1,20€
Ice cream scoop (see flavors)

Calda de brigadeiro, doce de leite ou pistachio 1,50€
Chocolate cream brigadeiro sauce

Avocado esmagado 1,50€
(solicite com ou sem tempero de limão e ervas)

Bacon em tiras 1,50€
Bacon in strips

Humus 1,80€

Bola de açaí 2,00€
Açaí ball

Bowl P de salada da casa 2,80€
House salad P bowl



@carolinasalescafe

 Vegetariano
Vegetarian

 Sem açúcar
Sugar Free

 Vegano
Vegan

 Sem Glúten
Glúten Free

logurtes e Frutas

Frutas do dia
/ **Fruits of the day**   4,00€

Yo Bowl   6,00€

Bowl de iogurte natural não adoçado, granola e frutas da estação / Bowl of unsweetened natural yogurt, granola and seasonal fruits.

Yo Açai Bowl  8,50€

Bowl de açai com iogurte, granola ou mix de sementes e frutas (duas opções, pergunte as disponíveis).
/ Açai bowl with yogurt, granola or mix seeds and fruit (two options, ask for available ones).

Batidos

Banana e Amendoim  ou  ou  3,70€

Batido de banana com pasta de amendoim.
Opções: Leite vegetal ou de vaca. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano
/ Banana smoothie with peanut butter.
Options: Vegetable or cow's milk.

Pink Rose  ou  ou  3,70€

Batido de banana e morango. Opções: Leite vegetal ou de vaca. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano
/ Banana and strawberry smoothie. Options: Vegetable or cow's milk.

Açai no Copo  ou  5,50€

Açai batido com banana ou morango e leite. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano.
/ Açai smoothie with banana or strawberry and milk.

Açai e Gelados

Taça de gelado (3 bolas) 2,80€

Ice cream bowl (3 scoops)

Mini Açai  4,00€

Bowl mini de açai com 1 topping à escolha.
/ Mini açai bowl with 1 topping of your choice.

Taça de Açai  6,50€

Taça de açai com 2 toppings à escolha (mel, amendoim em pó, pasta de amendoim, frutas do dia, granola, sementes ou iogurte).
/ Açai bowl with 2 toppings of your choice (honey, peanut powder, peanut butter, fruit of the day, granola, seeds or yogurt).

Açai Bowl  8,50€

Bowl de açai com granola ou mix de sementes e frutas (três opções, pergunte as disponíveis).
/ Açai bowl with granola or mix of seeds and fruit (three options, ask for available ones).

Menu Brunch

SERVE BEM 1 PESSOA/ SERVES 1 PEOPLE WELL

1 Ovo mexido com bacon + 1 panqueca (com mel ou manteiga) + 1 iogurte natural com granola + 1 pão de queijo ou 1 fruta + 1 bebida de café (expresso, abatanado ou pingado)

1 scrambled egg with bacon + 1 pancake (with honey or butter) + 1 yogurt natural with granola + 1 cheese bread or 1 fruit + 1 coffee drink (espresso, swollen or dripping)

18,00€

Brunch no prato

SERVE BEM 2 PESSOAS/ SERVES 2 PEOPLE WELL

1 Bagel + Pães + 2 Pães de queijo + 1 Fatia bolo do dia + Frios (queijo, fiambre e presunto) + Manteiga + Geléia + Topping de iogurte + 1 Açai com granola P + 1 Bowl de frutas + 1 Mini salada com presunto ou salmão + 2 Cafés (expresso, curto, garoto, pingado ou abatanado) + 2 Sumos + Fatias de bacon + pasta de húmus

1 Bagel + Breads + 2 Cheese Breads + 1 Slice cake of the day + Cold cuts (cheese, ham and ham) + Butter + Jelly + Yogurt topping + 1 Açai with granola P + 1 Bowl of fruit + 1 Mini salad with ham or salmon + 2 Coffee (espresso, short, garoto, pingado or shuttle) + 2 Juices + bacon slices + hummus paste

35,00€



@carolinasalescafe

 **Vegetariano**
Vegetarian

 **Sem açúcar**
Sugar Free

 **Vegano**
Vegan

 **Sem Glúten**
Glúten Free

Salgados

Croquete de carne	2,00€
Croquette meat	
Empada de frango	2,80€
Chicken pie	
Coxinha de frango	2,70€
Chicken drumstick	
Pão de queijo  	2,00€
Cheese bread	
Pão de queijo recheado (com queijo fiambre ou misto) 	3,00€
Stuffed cheese bread (with cheese, ham or mixed)	
Dadinho de tapioca	4,00€
Dadinho de tapioca com queijo. Acompanha sweet chilli / Tapioca cheese with cheese. Served with sweet chilli	

Tartes

Tarte de frango	6,00€
Tarte of chicken	

Panquecas

Simples	5,00€
Simple	

Manteiga, mel ou geléia	6,00€
Butter, honey or jam	

Creme de avelã ou doce de leite ou creme de chocolate	6,90€
Hazelnut cream or dulce de leche or chocolate cream	

ESTILO BRUNCH (BRUNCH STYLE)

Sweet: uma calda a escolha (doce de leite, chocolate, creme de avelã, mel ou geléia) + frutas + gelado	12,00€
A syrup of your choice (dulce de leche, chocolate, hazelnut cream, honey or jam) + fruit + ice cream	

Salt: avocado, ovos mexidos e bacon	12,00€
(avocado, scrambled eggs and bacon)	

Croissant Porto ou Bagel

Simples com manteiga	2,50€
Simple with butter	

Recheados	5,00€
Stuffed	

Salgados: queijo, fiambre ou misto / Savory: cheese, ham or mixed
Doces: creme de avelã com chocolate, creme de chocolate belga ou doce de leite / sweets: hazelnut cream with chocolate, belgian chocolate cream or dulce de leche

Bolos mergulhados

BOLOS MERGULHADOS NAS MELHORES CALDAS DO PLANETA! SERVIDO QUENTE!

Bolo mergulhado	6,00€
Layered cake (pistachio, Kinder ou chocolate)	

Bolo mergulhado com frutas	6,50€
Cake layered with fruit	

Bolo mergulhado com gelado de natas	7,00€
Cake dipped with cream ice cream	



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Os doces mais deliciosos

AUTORAIS. FABRICO PRÓPRIO. ARTESANAIS. ZERO CONSERVANTES ADICIONADOS

Brigadeiros  1,50€
Ao leite, Noir, Casadinho, Pistache, Coco ou Alperce Milk, Noir, Casadinho, Pistachio, Coconut ou Apricot.

Discos de chocolate (Chocolate discs) 1,80€
Discos de chocolate nobre, feitos com pura manteiga de cacau e diversos tipos de crocância. Pergunte ao empregado de mesa os sabores disponíveis / Discs of noble chocolate, made with pure cocoa butter and different types of crunch. Ask the waiter what flavors are available.

BOLOS

Bolo simples do dia / Simple cake of the day (fatia / slice) 2,00€
Bolos em sabores variados de acordo com o dia / Cakes in different flavors according to the day

Bolo Prestigio (fatia / slice) 3,50€
Bolo amanteigado de chocolate com recheio de brigadeiro de coco

Bolo Cuca de Banana (fatia / slice) 3,50€
Bolo amanteigado com lascas de banana e crocante de crumble. Pode acompanhar calda de doce de leite / Buttery cake with banana chips and crunchy crumble. Can be served with dulce de leche syrup.

Bolo Red Velvet brigadeiro / Red Velvet brigadeiro cake (fatia / slice) 3,50€
Bolo releitura do famoso Red Velvet. Feito com bolo Velvet pão de ló, recheio e cobertura de brigadeiro branco / Cake retelling of the famous Red Velvet. Made with Velvet sponge cake, white brigadeiro filling and frosting

Bolo chocolate e morango **NOVIDADE**
/ Chocolate and strawberry cake (fatia / slice) 3,50€
Bolo de chocolate com recheio de brigadeiro ao leite e compota de morango.
/Chocolate cake with milk brigadeiro filling and strawberry jam.

Bolo três chocolates / Three chocolates cake (fatia / slice) 5,00€
Bolo pão de ló de chocolate com recheio duplo de brigadeiro branco e brigadeiro noir, coberto com granulados de chocolate ao leite belga / Chocolate sponge cake with double filling of white brigadeiro and brigadeiro noir, covered with belgian milk chocolate sprinkles

Bolo duo de cenoura (fatia / slice) 5,00€
Bolo de cenoura e chocolate com recheio de creme de chocolate belga ao leite

Bolo Pistachio com compota de morango **NOVIDADE**
/ Pistachio cake with strawberry jam (fatia / slice) 5,50€
Bolo pão de ló de baunilha com recheio duplo de brigadeiro de pistachio e compota de morango, coberto com pistachio granulado. / Vanilla sponge cake with double filling of pistachio brigadeiro and strawberry jam, topped with pistachio sprinkles.



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Tartes, cookies e bolachas

COOKIES EM DIVERSOS SABORES: PERGUNTE OS SABORES DO DIA!

Bolachas amanteigadas (unid.)	0,70€
Shortbread	
Bolacha areias (unid.)	0,70€
Biscuit sands	
Cookie simples (unid.)	2,80€
Cookie recheado (unid.)	3,00€
Tarte palha tostada (fatia / slice)	3,50€
Fatia de palha tostada de chocolate cremoso com bolachas de maisena tostadas. / Slice of toasted straw in creamy chocolate with toasted cornstarch cookies.	
Tarte Palha Oreo com Nocciola (fatia / slice)	3,50€
Tarte cremosa de chocolate branco com Oreo, coberta com pó de Oreo e creme Nocciola.	
Brownie de pistachio (fatia / slice)	5,00€
Brownie de chocolate branco com recheio de brigadeiro de pistachio / White chocolate brownie with pistachio brigadeiro filling	
Brownie Nido com Nocciola (fatia / slice)	5,00€
Brownie de chocolate de leite com recheio de brigadeiro de nido com nocciola / Milk chocolate brownie with brigadeiro de nido filling with nocciola	

Doces inclusivos

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS DE LINHA INCLUSIVA PODEM CONTER TRAÇOS DE LEITE, GLÚTEN, LACTOSE, AÇÚCAR, AMÊNDOAS E CASTANHAS

Discos de chocolate (fatia / slice)	2,25€
Chocolate discs. Consulte os sabores disponíveis / See available flavors	
Bolo de milho com coco (fatia / slice)	4,00€
Corn cake with coconut	
Bolo de tapioca com coco (fatia / slice)	4,40€
Tapioca cake with coconut	
Brownie funcional (fatia / slice)	4,80€
Functional brownie	



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Menus almoço

TODOS OS DIAS

Menu tarte de frango **9,20€**
Tarte de frango + salada + sopa ou bebida

Bebida + prato almoço do dia + brigadeiro ou café **10,90€**

Saladas

Salada Salmon & Lemon **9,90€**
Folhas, sementes, tomate, croutons, Salmão cru e molho de limão com azeite / Leaves, seeds, tomato, croutons, raw salmon and olive oil lemon sauce

Salada burrata. **9,90€**
Mix de folhas com lascas de presunto, sementes, cebola crocante, tomates e uma burrata inteira / Mix of leaves with slivers of ham, seeds, crispy onion, tomatoes and a whole burrata

Salada de atum **9,90€**
Mix de folhas, tomate, crouton, milho, azeitonas, orégano e atum / Mix of leaves, tomato, crouton, corn, olives, oregano and tuna.

Bebidas e chás

Água 500ml **1,30€**
Water

Água com gás (pedras ou castelo) **1,90€**
Sparkling water

Água com gás sabores **1,90€**

Iced tea **1,90€**

Refrigerante (Cola Zero ou Normal) **2,00€**

Chás (saquetas) **1,50€**
Teas (sachets)

Chá da casa (1 pessoa) **2,00€**

Chá da casa (2 pessoas) **3,00€**

Sumos (néctar) **1,80€**
(consulte sabores disponíveis)
Juices (nectar) (consult available flavors)

Sumos naturais **2,60€**
Natural juices

Chá mate frio **1,80€**
Cold mate tea

Ginger ale **2,00€**

Cerveja super bock **1,80€**

Budweiser ou Stela Artois ou Heineken **2,30€**

Mini garrafa de vinho **8,00€**

Dose de licor **2,50€**

Cafeteria

Espresso curto /simples /cheio ... **0,90€**

Carioca de café **0,90€**

Garoto **1,00€**

Abatanado ou americano **1,10€**

Espresso brigadeiro **1,50€**

Meia de leite **1,80€**

Galão **1,80€**

Espresso duplo **1,80€**

Drip Coffee **1,80€**

Leite com chocolate belga **1,80€**

Cappuccino **2,50€**

Cappuccino brigadeiro **3,00€**

Café com licor de pastel de nata **2,70€**

PARA BEBIDA VEGETAL: +0,30€

PARA BEBIDAS COM DESCAFEINADAS: +0,10€