

Tostas Abertas

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

Avotoast  9,50€

Fatia de pão Saloio com esmagado de avocado e ovos mexidos
/ Slice of Saloio bread with avocado and scrambled eggs.

Americana 9,50€

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 11€

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 12€

Fatia de pão Saloio com cream cheese, ovos mexidos, avocados e lascas de salmão.
/ Slice of saloio bread with cream cheese, scrambled eggs, avocado and salmon chips.

Kingtoast 11€

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, BAGUETE 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 4,50€

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
Gluten Free

Ovos e Omeletes

Ovos mexidos com torrada de pão de sementes  5,20€
Scrambled eggs with seed bread toast. Pode solicitar no pão sem glúten / You can order it on gluten free bread.

Ovos mexidos misto 9€
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 9,50€
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   6,00€
Simple omelete.

Omelete misto  9€
Omelete com queijo e fiambre / Omelet with cheese and ham.

Omelete de atum  11€
Omelete com atum e queijo / Omelet with tuna and cheese.

Omelete salmão  12€
Omelete com lascas de salmão / Omelet with salmon flakes.

Omelete Rodrigo  11€
Omelete com presunto, queijo creme, queijo gouda, e cebola crocante / Omelet with ham, cream cheese, gouda cheese and crispy onion.

Bagels

Eggs and Salmon 8€
Bagel recheado com ovos, cream cheese e salmão. Bagel stuffed with eggs, cream cheese and salmon.

Naturele  8€
Bagel recheado com avocado esmagado, ovos e folhas. Bagel stuffed with crushed avocado, eggs and leaves.

Ham & Cheese 8€
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/ Nata 0,70€

Mel ou geléia 0,70€
Honey or jelly

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

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€
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
Gluten Free

logurtes e Frutas

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

Yo Bowl   6€
Bowl de iogurte natural não adoçado,
granola e frutas da estação / Bowl of
unsweetened natural yogurt, granola
and seasonal fruits.

Yo Bowl Detox 6,80€
iogurte grego natural com spirulina, frutos
vermelhos e granola and seasonal fruits.

Batidos

Banana e Amendoim  ou  ou  4,80€
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  4,80€
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.

Açaí no Copo  ou  6€
Açaí batido com banana ou morango e leite.
Em caso de preparo com leite vegetal, fica um
produto vegano. / Açaí smoothie with banana
or strawberry and milk.

Açaí

Mini Açaí  4€
Bowl mini de açaí com 1 topping à escolha.
/ Mini açaí bowl with 1 topping of your
choice.

Taça de Açaí  7€
Taça de açaí com 2 toppings à escolha
(mel, amendoim em pó, pasta de amendoim,
frutas do dia, granola, sementes ou iogurte).
/ Açaí bowl with 2 toppings of your choice
(honey, peanut powder, peanut butter, fruit
of the day, granola, seeds or yogurt).

Açaí Bowl  9€
Bowl de açaí com granola ou mix de
sementes e frutas (três opções, pergunte
as disponíveis). / Açaí 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€

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 Açaí
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 Açaí 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**

38€



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Gluten Free

Salgados

Croquete de carne 2€
Croquette meat

Pão de queijo   2€
Cheese bread

Coxinha de frango 3€
Chicken drumstick

Pão de queijo recheado  3€
(com queijo fiambre ou misto)
Stuffed cheese bread (with cheese, ham or mixed)

Empada de frango 3,50€
Chicken pie

Barqueta de vitela 3,50€
Veal boat

Quiche de cogumelo e bacon 6€
Mushroom and bacon quiche

Cesto de espinafre e ricota 3€
Spinach and ricotta basket

Tartes

Tarte de frango 6,50€
Tarte of chicken

Panquecas ou Gaufres

Simples 5€
Simple

Manteiga, mel ou geléia 6€
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

Nata com frutos vermelhos 6,90€

ESTILO BRUNCH (BRUNCH STYLE)

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

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

Croissant Porto; Francês ou Bagel

Simples com manteiga 2,50€
Simple with butter

Recheados 5€
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€
Layered cake (pistachio, Kinder ou chocolate)

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

Couvert

Cesto de pães, manteiga, mel, azeite e azeitonas 6€
Bread, butter, honey, oil and olives basket



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Gluten Free

Os doces mais deliciosos

AUTORAIS. FABRICO PRÓPRIO. ARTESANAIS. ZERO CONSERVANTES ADICIONADOS

Brigadeiros  **2€**
Ao leite, Noir, Casadinho, Pistache, Coco ou Alperce. / Milk, Noir, Casadinho, Pistachio, Coconut ou Apricot.

Pastel de nata **2€**

Macarons **2€**
Diversos sabores

Trança de maçã e nozes pecan **2€**
Apple and Pecan Braid

Eclair **2,50€**
Diversos sabores

Taça de profiteroles com brigadeiro ou doce de leite ou pistachio Dubai ou Kinder **7,50€**

Discos de chocolate (Chocolate discs) **2,20€**
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) **2,50€**
Bolos em sabores variados de acordo com o dia. / Cakes in different flavors according to the day.

Bolo cuca de banana / Banana cuca cake (fatia / slice) **4€**
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 de coco frio / Cold coconut cake (fatia / slice) **5,50€**
Bolo úmido e frio de baunilha com recheio de brigadeiro de coco e coberto com coco ralado.
/ Moist and cold vanilla cake with coconut brigadeiro filling and topped with grated coconut.

Bolo red velvet brigadeiro / Red velvet brigadeiro cake (fatia / slice) **4,50€**
Bolo releitura do famoso Red Velvet. Feito com bolo Velvet pão de ló, recheio de brigadeiro branco.
/ Cake retelling of the famous Red Velvet. Made with Velvet sponge cake, white brigadeiro filling and frosting.

Bolo de cenoura com brigadeiro / Carrot cake with brigadeiro (fatia / slice) **4,50€**
Bolo de cenoura com recheio de brigadeiro ao leite. / Carrot cake with milk brigadeiro filling.

Bolo três chocolates / Three chocolates cake (fatia / slice) **6€**
Bolo pão de ló de chocolate com recheio duplo de brigadeiro branco e brigadeiro noir, coberto com granulados de chocolate ao leite e negro belga.
/ Chocolate sponge cake with double filling of white brigadeiro and black brigadeiro, covered with milk and Belgian dark chocolate sprinkles.

Bolo de brigadeiro / Brigadeiro cake (fatia / slice) **6€**
Bolo de chocolate com recheio duplo de brigadeiro ao leite e coberto com granulado de chocolate ao leite belga.
/ Chocolate cake with double milk brigadeiro filling and covered with Belgian milk chocolate sprinkles.

Bolo Pistachio com compota de morango / Pistachio cake with strawberry jam (fatia / slice) **6,50€**
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
Gluten 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.)	3,50€
Cookie fantasia (unid.) NOVIDADE	3,50€
Cookie mergulhado em calda de chocolate ou doce de leite com nuvem de algodão doce. Servido quentinho. / Cookie dipped in chocolate syrup or dulce de leche with cotton candy clouds. Served warm.	
Tarte palha tostada (fatia / slice)	4,50€
Tarte de chocolate cremoso com bolachas maisena tostadas / Creamy chocolate tart with toasted cornstarch cookies.	
Brownie Nido com Nocciola (fatia / slice)	6€
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)    	2,50€
Chocolate discs. Consulte os sabores disponíveis / See available flavors	
Bolo de milho com coco (fatia / slice)   	4,50€
Corn cake with coconut	
Bolo de tapioca com coco (fatia / slice)  	4,90€
Tapioca cake with coconut	
Brownie funcional (fatia / slice)   	5,50€
Functional brownie	



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Gluten Free

Menus almoço

TODOS OS DIAS

Menu tarte de frango 9,70€
Tarte de frango + salada + sopa ou bebida

Bebida + prato almoço do dia + brigadeiro ou café 12,50€

Bebidas e chás

Água 500ml 1,50€
Water

Água com gás (pedras ou castelo) 2€
Sparkling water

Água com gás sabores 2€

Iced tea 2,50€

Refrigerante (Cola Zero ou Normal) 2,50€

Chás (saquetas) 1,50€
Teas (sachets)

Chá da casa (1 pessoa) 2,50€

Chá da casa (2 pessoas) 3,50€

Sumos (néctar) 2€
(consulte sabores disponíveis)
Juices (nectar) (consult available flavors)

Sumos naturais 3,20€
Natural juices

Chá mate frio 2€
Cold mate tea

Ginger ale 2,50€

Cerveja super bock 2€

**Budweiser ou Stela Artois
ou Heineken 2,50€**

Mini garrafa de vinho 8€

Imperial (Heineken) 2,50€

Taça de vinho 5€

Cafeteria

Espresso curto /simples /cheio 1,30€

Carioca de café 1,30€

Café com natas 2,90€

Copo de leite 2,30€

Garoto 1,70€

Abatanado ou americano 1,90€

Espresso brigadeiro 2,50€

Meia de leite 2,20€

Galão 2,50€

Espresso duplo 2,70€

Iced Coffee Late 3€

Iced Coffee 2€

Iced coffee com natas 3,40€

Iced coffee caramelo 3,50€

Iced coffee pistachio 3,50€

Leite com chocolate belga 2,25€

Cappuccino 3€

Cappuccino brigadeiro 3,50€

Cappuccino brasileiro 3,20€
(com chocolate)

Chocolate quente Nuvem 3,25€
(com algodão doce)

Extras para o seu Café

Algodão doce + 1€

Chantilly/ Nata + 0,70€

Leite com Baunilha + 0,30€

Caramelo + 0,30€

PARA BEBIDA VEGETAL: +0,30€

PARA BEBIDAS COM DESCAFEINADAS: +0,10€

Chás e Infusões da casa



Especiarias e bem estar

Infusão saborosa e suave de camomila, hibisco, cravinho, canela, fruta seca e bagas de goji.

Diurético e anti-ox

Infusão intensa de Hibisco e maçã.

Desincha e melhora a digestão

Infusão suave, composta por dente de leão, funcho, carqueja, barba de milho e cavalinha.

Anti-ox/in

Infusão suave e harmônica, composta por Lúcia Lima, erva príncipe e perpétua roxa.

Diurético e bem estar

Infusão suave e deliciosa, composta por Lúcia Lima e barba de milho.

Detox

Infusão detox, que acelera o metabolismo, de sabor intenso e picante, composta por hortelã, carqueja, dente de leão, pimenta rosa e pimenta piri piri.

Bem estar

Infusão deliciosa e levemente adocicada, composta por funcho e Lúcia Lima.

