

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

Americana 9,50€

Fatia de pão Salão com manteiga, ovos mexidos e bacon
/ Toast on Salão Bread with butter, scrambled eggs and bacon.

Ovo Estrelado 8€

Baguete com manteiga, cream cheese, avocado cremoso, bacon e ovo frito.
/ Baguette with butter, cream cheese, creamy avocado, bacon and fried egg.

Ovo Benedict 11€

Pão bagel, salmão fumado, ovo escalfado com gema mole e molho holandês.
/ Bagel bread, smoked salmon, soft-boiled poached egg and hollandaise sauce.

Brie, Presunto, Mel e Nozes 11€

Fatia de pão Salão com manteiga, queijo Brie, presunto, mel e nozes picadas.
/ Slice of Salão bread with butter, Brie cheese, ham, honey and chopped nuts.

Salmon Special 12€

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

Kingtoast 11€

Fatia de pão salão com cream cheese, ovos mexidos, lascas de presunto e cebola crocante.
/ Slice of Salão 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

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

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 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.

Com ovos mexidos 5,20€

Bolos mergulhados

BOLOS MERGULHADOS NAS MELHORES CALDAS DO PLANETA! SERVIDO QUENTE!

Bolo mergulhado 6€
Layered cake (diversos sabores)

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

Bolo mergulhado de verão 8€
Bolo Mergulhado com Chantilly e Mini Magnum de caramelo no palito

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 ou Coco. / Milk, Noir, Casadinho, Pistachio or Coconut.

Pastel de nata 2€

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

Eclair 2,50€
Diversos sabores

Taça de profiteroles com calda de doce de leite, pistachio Dubai ou pistachio Dubai e morango 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 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.

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

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€
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.	

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€	Sumos (néctar)	2€
Water		(consulte sabores disponíveis)	
Água com gás (pedras ou castelo)	2€	Juices (nectar) (consult available flavors)	
Sparkling water		Sumos naturais	3,20€
Água com gás sabores	2€	Natural juices	
Iced tea	2,50€	Ginger ale	2,50€
Refrigerante (Cola Zero ou Normal)	2,50€	Cerveja super bock	2€
Chás (saquetas)	1,50€	Budweiser ou Stela Artois	
Teas (sachets)		ou Heineken	2,50€
Chá da casa (1 pessoa)	2,50€	Mini garrafa de vinho	8€
Chá da casa (2 pessoas)	3,50€	Imperial (Heineken)	2,50€
Chá mate frio	2€	Taça de vinho	5€
Cold mate tea			



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Cafés

Extras para o seu Café

Algodão doce	+ 1€
Chantilly/ Nata	+ 0,70€
Leite com Baunilha	+ 0,30€
Caramelo	+ 0,30€

Quentes

Espresso curto, simples ou cheio	1,30€
Espresso Macchiato ou Garoto	1,70€
Espresso brigadeiro	2,50€
Espresso duplo ou doppio	2,70€
Carioca de café	1,30€
Abatanado ou americano	1,90€
Latte Macchiato ou Galão	2,50€
Cappuccino	3€
Cappuccino brasileiro	3,20€
Café Latte ou Meia de leite	2,20€
Flat white	3€
Mocha brigadeiro	3,50€
Mocha Pistachio	3,50€
Café com natas	2,90€
Copo de leite	2,30€
Leite com chocolate belga	2,25€
Chocolate quente Nuvem (com algodão doce)	3,25€

Frios

Iced coffee (café frio)	2€
Iced coffee latte (café frio e leite)	3€
Iced coffee com natas (café frio com natas doces batidas)	3,40€
Iced coffee brigadeiro (café frio com creme de brigadeiro)	3€
Iced coffee pistachio (café frio com creme de pistachio)	3,50€
Iced coffee caramelo	3,50€
Frappuccino (leite, café, caramelo e chantilly)	4,50€
Bombom iced latte (café frio e leite condensado)	3,00€

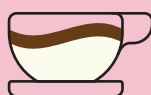
PARA BEBIDA VEGETAL: +0,50€

PARA BEBIDAS COM DESCAFEINADAS: +0,10€

	Espresso
	Milk
	Milk foam
	Hot water
	Cocoa



Espresso



Latte Macchiato



Latte



Americano



Doppio



Cappuccino



Café Latte



Flat white



Mocha

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.

