



Brie, Presunto, Mel e Nozes



Ovo Estrelado



Americana



Ovo Benedict



Salmon Especial

TOSTAS



ABERTAS

TODAS AS TOSTAS PODEM SER SEM GLÚTEN, SOLICITE ESSA OPÇÃO

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, ovo frito e Batata chips / Baguette with butter, cream cheese, creamy avocado, bacon, fried egg and potato chips.

Ovo Benedict 11€

Pão bagel, salmão fumado, dois ovos escalfados com gema mole, molho holandês e salada. / Bagel bread, smoked salmon, soft-boiled poached egg, hollandaise sauce and salad.

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 fumado. / Slice of salão bread with cream cheese, scrambled eggs, avocado and smoked 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.

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 6€

Molho de tomate temperado, queijo, fiambre, tomate e orégano e batata chips / Seasoned tomato sauce, cheese, ham, tomato and oregano and potato chips.

Atum 7€

Manteiga, pasta de atum com queijo, milho e azeitonas e batata chips / Butter, tuna paste with cheese, corn and olives and potato chips.

Brie com presunto 9,90€

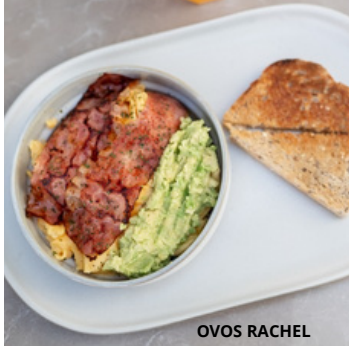
Manteiga, queijo Brie e presunto. Acompanha batata chips / Butter, Brie cheese and ham. Served with potato chips.



SEM GLÚTEN



VEGETARIANO



OVOS RACHEL



BAGEL PROVENÇAL



OVOS MEXIDOS MISTOS



TORRADA EM PÃO SALÃO



OMELETE RODRIGO

TORRADAS

TORRADAS PODEM SER PREPARADAS NOS PÃES: FORMA BRANCO, FORMA INTEGRAL, BAGUETE, 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€

OVOS E OMELETES

- Ovos mexidos com torrada de pão de sementes..... 5,20€

Pode solicitar no pão sem glúten/ Scrambled eggs with seed bread toast. 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. /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€

Simple omelet.

- 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 de 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

- Egg and Salmon..... 8,00€

Bagel recheado com ovos mexidos, cream cheese e salmão./ Bagel stuffed with scrambled eggs, cream cheese and salmon.

- Naturale..... 8,00€

Bagel recheado com avocado esmagado, ovos e folhas./ Bagel filled with mashed avocado, eggs and greens.

- Provençal 6.00€

bagel recheado com molho de tomate temperado, queijo, fiambre, tomate e orégano e batata chips/ Bagel stuffed with seasoned tomato sauce, cheese, ham, tomato and oregano and potato chips.

EXTRAS

- Chantilly / Nata ... 0,70€

- Mel ou geléia 0,70€
Honey or jelly

- Manteiga de amendoim ... 1€
Peanut butter

- Dose de Whey Protein..... 2,50€

- Calda de brigadeiro,
doce de leite ou pistachio... 2,50€

Brigadeiro sauce, dulce de leche or pistachio.

- Avocado esmagado 2,00€
(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

IOGURTES E FRUTAS

Frutas do dia   4€
Fruits of the day

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 batido com spirulina, frutos vermelhos e granola./Plain Greek yogurt blended with spirulina, berries and granola

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 / Açaí bowl with 2 toppings of your choice.

Açaí Bowl  9€
Bowl de açaí com 3 toppings à escolha.

Toppings disponíveis

Mel	Leite em Pó
Doce de Leite	Whey Protein de Baunilha
Pasta de amendoim	Leite condensado
Frutas do dia	Creme Kinder
Granola	Creme Pistachio
Mix de Sementes	Geléia de morango
	Nocciola

BATIDOS E SUMOS

Banana e Amendoim  5,00€
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  5,00€
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  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.

Peanut Energy  5,00€
Batido de banana, pasta de amendoim, cacau e leite / Banana, peanut butter, cocoa and milk smoothie

Cacau e Whey  6€
Shot de espresso, Whey de baunilha e bebida de aveia. / Espresso shot, vanilla whey and oat drink

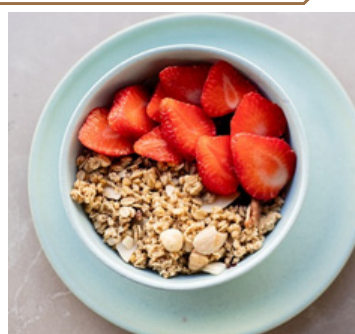
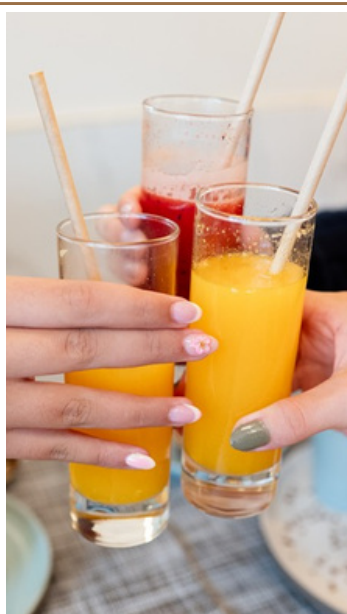
Tropical Detox  5,00€
Sumo de laranja, pepino, hortelã, gengibre e mel./Orange juice, cucumber, mint, ginger and honey.

Cítrico Vital  4,50€
Laranja, limão e espirulina./Orange, lemon and spirulina.

Limonada de Frutos Vermelhos/Red Fruit Lemonade.  3,20€

Sumo de Laranja/Orange juice  3,20€

 SEM AÇÚCAR ADICIONADO  VEGETARIANO



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€

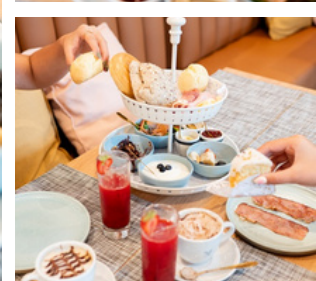
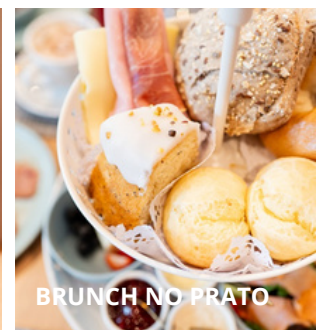
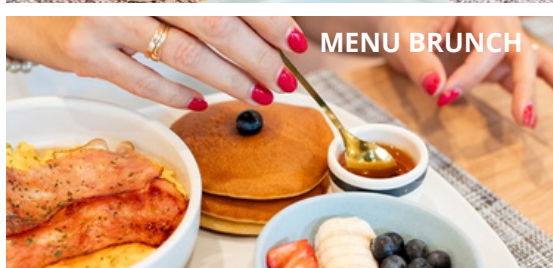
BRUNCH NO PRATO

SERVE BEM 2 PESSOAS/ SERVES 2 PEOPLE WELL

**1 Bagel + 1 Pão + 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 + 1 Bread + 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€



SALGADOS

Pão de queijo  2€

Cheese bread

Coxinha de frango 3€

Chicken drumstick

Cesto de mini coxinha 8€

Chicken drumstick

Pão de queijo recheado  3€

Com queijo fiambre ou misto / Stuffed cheese bread (with cheese, ham or mixed)

Empada Brasileira de frango ... 3,50€

Brazilian Chicken pie

Tarte de frango 6,50€

Tarte of chicken

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€

PANQUECAS OU GAUFRES

PODE ESCOLHER ENTRE PANQUECA OU GAUFRE PARA OS SABORES ABAIXO.

Simples 5€

Simple

Manteiga, mel ou geléia 6€

Butter, honey or jam

Doce..... 6,90€

Hazelnut cream or dulce de leche or chocolate cream.

Nata e frutos vermelhos 6,90€

Cream with red fruits.

ESTILO BRUNCH (Brunch Style)

Sweet: uma calda a escolha (doce de leite, chocolate, creme de avelã, mel ou geléia) + frutas + natas12€

A syrup of your choice (dulce de leche, chocolate, hazelnut cream, honey or jam) + fruit + cream

Salt: avocado, ovos

mexidos e bacon 12€

Avocado, scrambled eggs and bacon.

COUVERT

Tábua de Petiscos

(p/ 2 pessoas) 12€

Presunto, queijos, compotas, mini tostas e frutas secas. Ham, cheeses, jams, mini toasts, and dried fruits.

Cesto de pães, manteiga, mel, azeite e azeitonas 6€

Bread, butter, honey, oil and olives basket.

Nachos com guacamole 8€



PANQUECA SALT



CROQUETE, COXINHA E EMPADA



GAUFRE SIMPLES



CROISSANT OVOS MEXIDOS



NACHOS



SWEET

OS BOLOS MAIS DELICIOSOS

AUTORAIS. FABRICO PRÓPRIO. ARTESANAIS.
ZERO CONSERVANTES ADICIONADOS

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) 5€

Bolo releitura do famoso Red Velvet. Feito com bolo Velvet pão de ló, recheio de brigadeiro branco e finalizado com chantilly. / A reinterpretation of the famous Red Velvet cake. Made with velvet sponge cake, white brigadeiro filling, and topped with whipped cream.

Bolo de cenoura com brigadeiro

Carrot cake with brigadeiro (fatia/slice) ... 5€/6,5€ com muita calda extra

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 Pistachio Dubai (fatia/slice) 6€/7€ com muita calda extra

Pão de ló de chocolate com recheio duplo de brigadeiro ao leite e crema de pistachio Dubai, coberto com granulados de chocolate ao leite e pistachio e muita calda para adicionar! / Chocolate sponge cake with double filling of milk brigadeiro and Dubai pistachio cream, topped with milk chocolate and pistachio sprinkles and plenty of syrup to add!

**CENOURA COM
BRIGADEIRO**



CUCA DE BANANA



DUBAI



RED VELVET



TRÊS CHOCOLATES



**BOLO FRIO DE
COCO**



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

OS DOCES MAIS DELICIOSOS

Brigadeiros 2€

Ao leite, Noir, Casadinho, Pistache ou Coco. / Milk, Noir, Casadinho, Pistachio or Coconut.

Pastel de nata 2€

Eclair simples (café, baunilha ou chocolate). . . 2,50€

Eclair Gourmet 3,50€

Kinder, Pistachio ou Dubai

Eclair Jardin Rouge 4,50€

Recheada com creme de baunilha, creme de pistachio, geléia de morango e morangos frescos.

Taça de profiteroles. 7,50€

Sabores: doce de leite, pistachio
Dubai ou Dubai com morangos.

Discos de chocolate 2,20€

Discos de chocolate nobre, feitos com pura manteiga de cacau e diversos tipos de crocância. / Discs of noble chocolate, made with pure cocoa butter and different types of crunch. Ask the waiter what flavors are available.

DOCES INCLUSIVOS

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

Discos de chocolate 2,50€

Chocolate discs. Consulte os sabores disponíveis /
See available flavors

Bolo de milho com coco 4,50€

Corn cake with coconut

Bolo de tapioca com coco . . . 4,90€

Tapioca cake with coconut

Brownie funcional 5,50€

Functional brownie

TARTES, COOKIES E BOLACHAS

Tarte palha tostada (fatia) 4,50€

Tarte de chocolate cremoso com bolachas maisena tostadas / Creamy chocolate tart with toasted cornstarch cookies.

Brownie Nido com Nocciola (fatia) . . . 6€

Brownie de chocolate de leite com recheio de brigadeiro de nido com nocciola. / Milk chocolate brownie with brigadeiro de nido filling with nocciola.

Tarte de Maçã, canela, mel e chantilly... 4,50€

Cookie simples 2,80€
unidade.

Cookie recheado 3€
unidade.

Bolacha areias 0,70€
Biscuit sands.

Bolacha amanteigadas. . . . 0,70€
Shortbread.



BRIGADEIROS



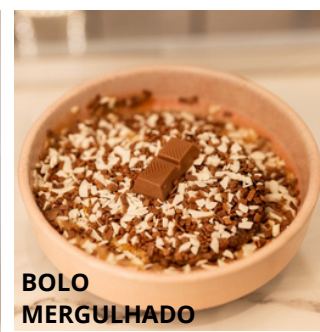
JARDIN ROUGE



ECLAIR GOURMET



DUBAI COM MORANGOS



BOLO MERGULHADO



BROWNIE NIDO COM NOCCIOLA



MEIA DE LEITE



MOCHA PISTACHIO



FRAPPUCCINO



ICED COFFEE LATTE
BRIGADEIRO



ICED COFFEE

CAFÉS QUENTES

Espresso curto, simples ou cheio.....	1,30€
Espresso Macchiato ou Garoto	1,70€
Espresso brigadeiro	2,50€
Espresso duplo ou doppio	2,60€
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 espresso com natas	1,90€
Copo de leite	2,30€
Leite com chocolate belga	2,25€
Chocolate ultra cremoso	3,50€

CAFÉS FRIOS

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

PARA BEBIDA VEGETAL: +0,50€

PARA BEBIDAS COM DESCAFEINADAS: +0,10€

CHANTILLY (NATAS): + 0,70 €

BEBIDAS E CHÁS

Água 500ml2,00€

Water

**Água com gás
(pedras ou castelo)2€**

Sparkling water

Água com gás sabores2€

Iced tea2,50€

Refrigerante.....2,50€

Chás1,50€

Saquetas / Teas (sachets)

Chás da casa2,50€

1 pessoa.

Chás da casa3,50€

2 pessoas.

Sumos (néctar)2€

Consulte sabores disponíveis / Juices (nectar)
(consult available flavors)

Ginger ale 2,50€

Cerveja Super Bock 2€

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

Mini garrafa de vinho8€

Imperial (Heineken)2,50€

Taça de vinho 5€

ALMOÇO DO DIA

Menu Tarte de Frango 9,70€

Tarte de frango + salada + sopa ou bebida

Prato Almoço do dia9,90€

Bebida + Prato Almoço do dia + Brigadeiro ou café12,50€



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.

TEMOS LATINHAS DE NOSSAS INFUSÕES DA CASA PARA
DAR DE OFERTA OU LEVAR PARA CASA!

