



THE green AFFAIR

There's no guilt in eating
fruits, vegetables, nuts and grains.

ENTRADAS

Grissinis . 3⁹⁵

Grissinis caseiros de alho e tomilho, servidos com patê de cogumelos assados

Guacamole . 6²⁵

Fresco todos os dias, com cebola roxa, tomate e coentros.
Servido com tortillas de milho crocante

Bruschetta de Babaganoush . 5²⁵

Fatia de pão levemente torrada com creme de berinjela assada, tomate cherry confitado e sementes de abóbora

Asinhas de Couve-Flor . 5⁷⁵

Com o nosso molho BBQ

Hummus . 6²⁵

Com queijo feta vegan, pão pita e azeite virgem

Crostini de Abacate e Cogumelos . 5²⁵

Creme de abacate, cogumelos salteados e sementes de sésamo sobre tostas de pão torrado

Sopa . 3⁵⁰

Com legumes da época

(SEM BATATA, COM SEMENTES DE SÉSAMO E DE ABÓBORA TOSTADAS)

BOWLS

Superfood Bowl . 12⁹⁵

Crocante "no-chicken", lentilhas, arroz preto, quinoa, guacamole, cogumelos, aipo, romã, molho sweetchili e sementes tostadas

Satay Bowl . 11⁹⁵

Grão-de-bico marinado, batata-doce assada, pickles de cebola roxa, pak choi, amendoim e molho satay

Burrito Bowl . 9⁹⁵

Com feijão preto, arroz selvagem, "carnitas" de seitan, tortillas, mix de alfaces, guacamole e pico de gallo

MENU DE ALMOÇO . 11⁹⁵

disponível **todos os dias**, das 12h às 15h

1 ENTRADA

escolha entre

Grissinis
Sopa
Gyosas (2 und.)

1 PRATO

escolha entre

Prato de
Edição Limitada

1 BEBIDA

escolha entre

Água filtrada
Limonada caseira
Iced Tea caseiro
Refrigerantes +2⁰⁰
Copo de vinho +2⁰⁰
Cerveja +1⁷⁵
Kombucha +2⁵⁰

No final,
adicone ao seu menu:
Espresso/Descafeinado +0⁶⁵



PRINCIPAIS

Risotto de Cogumelos . 12⁹⁵

Com cogumelos shiitake, paris, portobello e enoki, azeite de trufa e parmesão vegan

Linguine al Pesto . 11⁹⁵

Massa linguine com cogumelos, nozes tostadas, tomate cherry confitada e parmesão vegan

Tofu à Lagareiro . 11⁹⁵

Tofu bio em marinada marinha, esmagada de batata e grelos, alga nori, azeite de alho e broa crocante

O Nosso Bife de Seitan . 12⁹⁵

Com molho de pimentas, arroz selvagem e salada de alfaces com tomate cherry e vinagre de limão

Couve-Flor Assada . 12²⁵

Com purê de feijão branco, crumble de broa, tomate cherry confitado e salada de alfaces

Wellington de Cogumelos e Batata-Doce . 13²⁵

Com chutney de manga, pak choi grelhada e arroz selvagem

EXTRAS

Arroz . 1⁷⁵ Legumes Assados . 2⁹⁵ Salada . 2⁹⁵ Batata Doce Frita . 2⁴⁵
Esmagada de Batata . 2⁴⁵ Pão Pita . 1⁷⁵ Molho Extra . 0⁵⁰ Batata Frita . 1⁹⁵





THE green AFFAIR

There's no guilt in eating
fruits, vegetables, nuts and grains.

BURGERS & SANDES

Grão & Quinoa al Pesto · 9⁹⁵

Hambúrguer artesanal de grão e quinoa com molho pesto, cogumelos salteados, maionese de alho, alface e tomate

Chiado · 10⁹⁵

Hambúrguer artesanal com queijo creme vegan de manjericão, alface, tomate, maionese e cebola roxa caramelizada

Cascais · 10⁹⁵

Hambúrguer artesanal com maionese de alho, alface, tomate, cornichons e cheddar vegetal

Cheesy Vegan Burger · 11⁹⁵

Hambúrguer artesanal com alface, tomate, maionese, cornichons, coberto com queijo cheddar e veggie bacon

Seitanas à Portuguesa · 8²⁵

Com molho de tomate à portuguesa, em pão pita

Burrito de "Carnitas" · 8⁷⁵

Com seitan, guacamole, coleslaw e pico de gallo

SOBREMESAS

Tiramisù · 4⁹⁵

Creme de tiramisù vegan, biscoito, café e cacau

Mousse de Amendoim · 4²⁵

Com amendoim tostado e flor de sal

Petit Gâteau de Chocolate · 5⁹⁵

Com coulis de morangos, chantilly de coco e avelã crocante

Crumble de Pêra e Frutos Vermelhos · 5⁹⁵

Crumble quente com pêra, frutos vermelhos e molho de caramelo salgado

Crème Brûlée · 4¹⁵

Com aromas de lúcia-lima

Somos movidos pelo respeito pela natureza.

Trabalhamos com produtos frescos e sazonais, transformando-os em pratos que celebram o sabor, a criatividade e o tempo certo de cada ingrediente.

Cada refeição é uma experiência consciente: saudável, sustentável e cheia de propósito.



AVALIE A SUA EXPERIÊNCIA



TABELA DE ALERGÉNIOS

 GLUTEN-FREE

Todos os preços em Euros. IVA e Serviço incluídos à taxa legal em vigor