

NOZ

Breakfast & Brunch

11

Lunch & Dinner

31

Signature Coffees

51

INFORMAÇÃO SOBRE ALERGÉNIOS

No nosso estabelecimento priorizamos a sustentabilidade nas nossas práticas de fornecimento, privilegiando produtos de fornecedores locais. No entanto, é importante estar ciente de que alguns dos nossos pratos e bebidas podem conter alérgenos especificados pelo Regulamento da UE n.º 1169/2011.

Esses alérgenos incluem cereais (contendo glúten), crustáceos, ovos, peixe, amendoim, soja, leite, nozes, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremço e moluscos.

Embora nos esforcemos para oferecer a máxima transparência, não podemos garantir a completa ausência de alérgenos em todas as nossas ofertas. A nossa equipa está disponível para fornecer a documentação detalhada mediante solicitação.

Além disso, qualquer peixe destinado ao consumo cru é submetido a tratamento em conformidade com o Regulamento CE 853/2004, Anexo III, Secção VIII, Capítulo 3, Parágrafo D, Ponto 3, para cumprir os padrões de segurança alimentar.

Temos o compromisso de oferecer uma experiência gastronómica que se alinha aos nossos valores da sustentabilidade, transparência e segurança, priorizando o bem-estar dos nossos valiosos clientes.

FOOD & BEVERAGE ALLERGY INFORMATION

At our establishment, we prioritize sustainability in our sourcing practices, favoring products from local suppliers. However, it's important to be aware that some of our dishes and drinks may contain allergens specified by EU Regulation n° 1169/2011.

These allergens include cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, lupin beans, and molluscs.

While we strive to provide transparency, please understand that we cannot guarantee the complete absence of allergens in all of our offerings. Our staff is available to provide detailed documentation upon request.

Moreover, any fish meant for raw consumption undergoes treatment in compliance with EC Regulation 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Paragraph D, Point 3, to uphold food safety standards.

We are committed to offering a dining experience that aligns with our values of sustainability, transparency, and safety, prioritizing the well-being of our valued customers.

INFORMACIÓN SOBRE ALERGENIOS

En nuestro establecimiento priorizamos la sostenibilidad en nuestras prácticas de abastecimiento, favoreciendo los productos de proveedores locales. Sin embargo, es importante tener en cuenta que algunos de nuestros platos y bebidas pueden contener alérgenos especificados por el Reglamento UE nº 1169/2011.

Estos alérgenos incluyen cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, maní, soja, leche, nueces, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y moluscos.

Si bien nos esforzamos por brindar la máxima información, no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos en todas nuestras ofertas. Nuestro personal está disponible para proporcionar la información detallada de su pedido.

Cualquier pescado destinado al consumo crudo se somete a un tratamiento de conformidad con el Reglamento CE 853/2004, Anexo III, Sección VIII, Capítulo 3, Párrafo D, Punto 3, para mantener los estándares de seguridad alimentaria.

Estamos comprometidos en ofrecer una experiencia gastronómica alineada con nuestros valores de sostenibilidad, transparencia y seguridad, priorizando el bienestar de nuestros valiosos clientes

Breakfast & Brunch

PT	13
EN	19
ES	25

TOAST

Bolo do Caco (com manteiga d'alho)	3€
Abacate, Tomate Cherry e Ovo Escalfado	9€
Tomate, Azeite Virgem Extra e Presunto Ibérico	10€

BAKERY & SANDWICH

Croissant Misto	9€
Bagel de Sésamo com Salmão Fumado e Queijo Creme	10€
Waffle com Abacate, Bacon, Frango e Maionese de Pimenta	13€
Panquecas com Xarope de Maple e Frutos Vermelhos	9€
Banana waffle com Banana, Nozes e Chocolate	9€
Dourada (Pão Brioche)	9€

BOWL

Taça de Fruta	
Iogurte com granola caseira e frutos vermelhos	8€
	9€

EGGS

Panqueca com ovos mexidos e salmão	10€
Panqueca de batata, presunto, ovo escalfado, espinafres e molho holandês	10€
Ovos Benedict Clássicos	9€
Ovos Fritos com Bacon	9€
Omolette de claras com queijo feta, rúcula e tomate seco	8€
Ovos mexidos sobre bolo, abacate e bacon	9€

BRUNCH ESPAÑOL

Café ou Infusão, sumo de laranja, torradas, tomate e azeite, queijo e fiambre, tortilla de batata	18€
---	-----

BRUNCH HEALTHY

Café ou Infusão, sumo de laranja, torrada de húmus de abacate e bol clássico	15€
--	-----

ENGLISH BRUNCH

Café ou Infusão, sumo de laranja, croissant, pão com ovos mexidos e bacon, Iogurte com Fruta	17€
--	-----

SUMOS & DETOX

Sumo de Laranja natural	5€
Detox de Cenoura, Morango, Beterraba e Laranja	7€
Detox de Framboesa, Mango, Papaia e Pêssego	7€
Detox Energético de Sumo: Melão, Pepino, Cenoura e Hortelã	7€
Detox coco, Ananás , Banana y Canela	8€
Detox Dragão: Iogurte Vegetal, Frutos Vermelhos, Pitaia e Nozes	7€
Detox Verde: Sumo de Kiwi, Maça, Limão, Gengibre, Pepino e Água com Gás	7€

SMOOTHIES

Batido Berry's ice: Gelado de Baunilha, Frutos Vermelhos, Xarope de Morangos e Frutos Vermelhos	8€
Batido de Chocolate Branco com Oreo	8€
Batido Ananás: Gelado de Coco, Ananás, Gotas de Mangaroca e Doce de Leite	8€
Batido de Baunilha com Brownie	8€
Batido de Chocolate com Bolacha	8€

good moments,
good food, good day...

TOAST

Bolo do Caco traditional style (with garlic butter)	3€
Avocado, cherry tomato and poached egg	9€
Tomato, virgin olive oil, Iberian ham	9€

BAKERY & SANDWICH

Ham and cheese croissant	9€
Sesame Bagel with Smoked Salmon and Cream Cheese	10€
Waffle with avocado, bacon, chicken and pepper mayonnaise	13€
Pancake with Maple and red berries	9€
Banana Waffle with nuts and chocolate	9€
French toast	9€

BOWL

Fruit bowl	8€
Homemade granola bowl, yogurt, red berries	9€

EGGS

Pancake with scrambled egg and salmon	10€
Potato pancake, boiled ham, poached egg, spinach and Hollandaise sauce	10€
Classic Eggs Benedict	9€
Fried eggs with bacon	9€
White omelette with feta cheese, arugula and dried tomato	8€
Scrambled eggs on buns, avocado and bacon	9€

BRUNCH ESPAÑOL

Coffee or infusion, orange juice, toast, tomato and olive oil, cheese and Iberian ham, potatoe omelette

18€

BRUNCH HEALTHY

Coffee or infusion, orange juice, avocado hummus toast and classic bowl

15€

ENGLISH BRUNCH

Coffee or tea, orange juice, croissant, bun with scrambled eggs and bacon, yogurt with fruit

17€

JUICES & DETOX

Natural orange juice

5€

Carrot, strawberry, beetroot and orange detox

7€

Raspberry, mango, papaya and peach detox

7€

Energy juice detox: melon, cucumber, carrot and mint

7€

Detox coconut, Ananás, Banana y Cinnamon

8€

Dragon Detox: Vegetable yogurt, red berries, dragon fruit and nuts

7€

Green Detox: Kiwi juice, apple, lemon, ginger, cucumber and sparkling water

7€

SMOOTHIES

Berry's ice shake: Vanilla ice cream, red berries, strawberry syrup and red berries	8€
White chocolate milkshake with oreo	8€
Pineapple Shake: Coconut ice cream, pineapple, mangoroca drops and toffee	8€
Vanilla Milkshake with Brownie	8€
Chocolate milkshake with cookies	8€

good moments,
good food, good day...

TOAST

Bolo do Caco al estilo tradicional (con mantequilla de ajo)	3€
Aguacate, tomate cherry y Huevo poché	9€
Tomate, AOVE y jamón Ibérico	10€

BAKERY & SANDWICH

Croissant Jamón y queso	9€
Bagel de sésamo con Salmón ahumado y queso crema	10€
Waffle con aguacate, bacon, pollo y mayonesa de pimienta	13€
Pancake con Maple y frutos rojos	9€
Banana Waffle con nueces y chocolate	9€
Tostada francesa	9€

BOWL

Bol de fruta	8€
Bol granola casera, yogur, frutos rojos	9€

EGGS

Tortita con huevo revuelto y salmón	10€
Tortita de patata, jamón york, huevo poché, espinacas y salsa holandesa	10€
Huevos benedict clásicos	9€
Huevos fritos con bacon	9€
Tortilla de claras con queso feta, rúcula y tomate seco	8€
Huevos revueltos sobre bollitos, aguacate y bacon	9€

BRUNCH ESPAÑOL

Café o infusión, zumo de naranja, tostadas,
tomate y aceite de oliva, queso
y jamón ibérico, tortilla de patatas

18€

BRUNCH HEALTHY

Café o infusión, zumo de naranja, tostada
de humus aguacate y bol clásico

15€

ENGLISH BRUNCH

Café o infusión, zumo de naranja, crois-
sant, bollo con huevos revueltos y bacon,
yogur con fruta

17€

ZUMOS & DETOX

Zumo de naranja natural

5€

Licuada zanahoria, fresas, remolacha y naranja

7€

Licuada frambuesa, mango, papaya y melocotón

7€

Licuada Energy juice : melón, pepino, zanahoria
y hierbabuena

7€

Licuada Coco, piña, plátano y Canela

8€

Licuada Dragón: Yogur vegetal, frutos rojos, fruta
del dragón y nueces

7€

Licuada Verde: Zumo de kiwi, manzana, limón,
jengibre, pepino y agua con gas.

7€

SMOOTHIES

Batido Berry's ice: Helado de vainilla, frutos rojos, sirope de fresas y frutos rojos.	8€
Batido chocolate blanco con oreo	8€
Batido Ananás: Helado de coco, piña, gotas de mangaroca y dulce de leche	8€
Batido vainilla con Brownie	8€
Batido chocolate con cookies	8€

good moments,
good food, good day...

Lunch & Dinner

PT	33
EN	39
ES	45

ENTRADAS

Creme de abóbora e gengibre	9€
Creme de milho, leite de coco e especiarias	9€
Batatas bravas com molho picon	9€
Pipocas de couve-flor com maionese de siracha	11€
Hummus de grão com azeitonas	11€
Atum braseado con ponzu e mango	15€
Ceviche do Mercado	16€
Gyozas de frango com ragoût de cogumelos e rebentos de soja salteados em molho hoisin	15€
Tempura de legumes da Horta com molho de soja, lima e gengibre	14€

SALADAS

Salada César	15€
Salada Thai de pepino , amendoim e gambas	17€
Salada de Burrata	16€
Salada de queijo de cabra gratinado, pequena salada verde e frutos secos salteados	14€
Salada nozes, maçã, queijo fresco, acompanhado de mostarda e mel	16€

PEIXE

Espada ao espumante de uva verde, quinoa com mango, castanha de caju e picadinho de cebola roxa, pimento e tomate	22€
Pescada panada com crocante de caju e tartaro de maçã verde, maionese de trufa	24€
Bacalhau a baixa temperatura	24€
Tentáculo de polvo no forno com parmentier de batata morada e alioli de pimentos	24€
Marinada de corvina e kimchi com ameijoas em sake	24€

CARNE

Bochechas de novilho a baixa temperatura, molho vinho de madeira e espargos glaceados	25€
Lombinho de porco com banana, puré de maçã e pimentos baby salteados	24€
Naco de Novilho Black Angus (250gr) com batata doce e molho Diane	25€
Orelha de elefante , tomate natural e queijo gratinado	21€
Perna de pato confitada, puré de batata-doce e legumes salteados	23€

MASSA

Talharim negro com polvo e molho suave de alho	19€
Arroz basmati, caril thai de frango com gambas	16€
Risoto de cogumelos boletus	16€
Arroz mimoso de chocos e gambas	17€

SOBREMESA

Tarte de requeijão do santo da serra	9€
Esfera de ananás, maracujá e coco	9€
Chocolate , caramelo e pipocas	9€
Creación de hibiscus e frutos vermelhos	9€
Bowl de frutas de temporada	8€
Gelados artesanais	8€

life is short,
eat the cake

STARTERS

Pumpkin and ginger cream	9€
Corn and coconut cream	9€
Fried potatoes with Brava and Mojo sauce	9€
Cauliflower Popcorn with Sirasha Mayonnaise	11€
Chickpea hummus with olives	11€
Red tuna with ponzu sauce and mango	15€
Market fish Ceviche	16€
Chicken gyoza with mushroom, sautéed bean sprouts in hoisin sauce	15€
Fresh vegetable tempura with soy lime and ginger	14€

SALADS

Caesar salad	15€
Thai cucumber salad with peanut and prawn	17€
Mozzarella salad	16€
Gratin goat cheese salad	14€
Green salad, walnut, green apple, fresh cheese with honey and mustard dressing	16€

FISH

Grilled black scabbard fish with sparkling wine, quinoa with mango, cashew, red onion, pepper and tomato	22€
Breaded hake with cashew crunch and truffle mayonnaise, green apple tartare	24€
Low temperature cooked cod	24€
Baked octopus with purple potato parmentier and pepper aioli	24€
Corvina and kimchi seafood with sake clams	24€

MEAT

Low temperature beef cheeks, Madeira wine sauce and glazed asparagus	25€
Pork tenderloin with banana, apple puree and sautéed baby peppers	24€
Angus loin (250gr) with roasted sweet potatoes	25€
Elephant ear, natural tomato and cheese gratin	21€
Confit duck , sweet potato puree and sautéed vegetables	23€

PASTA

Black noodles with octopus and mild garlic sauce	19€
Basmati rice curry Thai chicken and prawn curry with prawns	16€
Boletus mushroom risotto	16€
Mild rice with cuttlefish and prawns	17€

DESSERT

Santo da Serra Cheesecake	9€
Piña, passion fruit and coconut sphere	9€
Chocolate, caramel and popcorn delight	9€
Creation of hibiscus and berries	9€
Seasonal fresh fruit bowl	8€
Home made ice creams	8€

life is short,
eat the cake

ENTRADAS

Crema de calabaza y jengibre	9€
Crema templada de maíz y coco	9€
Bravas con estilo y mojo picón	9€
Palomitas de coliflor con mahonesa Sirasha	11€
Hummus de garbanzos con aceitunas	11€
Tiradito de atum con ponzu y mango	15€
Ceviche do Mercado	16€
Gyozas de pollo con ragoût de setas y brotes de soja salteados en salsa hoisin	15€
Tempura de verduras de la huerta con soja lima y jengibre	14€

ENSALADAS

Ensalada César	15€
Ensalada thai de pepino, cacahuete y langostinos	17€
Ensalada Burrata	16€
Ensalada de queso de cabra gratinado	14€
Ensalada de nueces, manzana verde, queso fresco con aderezo de miel y mostaza	16€

PESCADO

Espada a la plancha al espumante, quinoa con mango, anacardo, cebolla roja, pimienta y tomate	22€
Merluza rebozada con crujiente de anacardos con mayonesa de trufa y tartar de manzana verde	24€
Bacalao cocinado al vacío	24€
Pulpo al horno con parmentier de patata morada y alioli de pimientos	24€
Marinera de corvina y kimchi con almejas y sake	24€

CARNE

Carrilleras de ternera a baja temperatura, salsa de vino de Madeira y espárragos glaseados	25€
Solomillo de cerdo con banana, puré de manzana y pimientos tiernos salteados	24€
Lomo angus(250gr) con boniatos asados	25€
Oreja de elefante, tomate natural y queso gratinado	21€
Pato confitado, puré de boniato y verduras salteadas	23€

PASTA

Tallarín fresco con pulpo y salsa suave de ajo	19€
Curry thai de pollo y gambas con arroz basmati	16€
Risotto de Boletus	16€
Arroz mimoso de chocos e gambas	17€

POSTRE

Tarta de requesón del Santo da Serra	9€
Esfera de piña, maracuyá y coco	9€
Chocolate , caramelo y palomitas	9€
Hibiscus y frutos rojos	9€
Bowl de frutas de temporada	8€
Helados artesanos	8€

life is short,
eat the cake

Signature Coffees

PT	53
EN	54
ES	55

SIGNATURE COFFEES

Café Bombom	5€
Café Afogado	5€
Café Irlandês	6€
Café Vienense	5€
Capuccino de Nutella	5€
Latte de Nutella	5€
Latte de Caramelo	5€
Matcha Latte	6€
Chás	3€

COFFEES

Expresso	2€
Garoto	2€
Café Duplo	3€
Descafeinado	2€
Chinesa	3€
Capuccino	4€

SIGNATURE COFFEES

Bonbon coffee	5€
Coffee with Ice Cream	5€
Irish Coffee	6€
Viennese Coffee	5€
Nutella Cappuccino	5€
Nutella Latte	5€
Caramel Latte	5€
Matcha Latte	6€
Tea assortment	3€

COFFEES

Espresso	2€
Espresso with a dash of milk	2€
Double espresso	3€
Decaffeinated	2€
Coffee with Milk	3€
Capuccino	4€

SIGNATURE COFFEES

Café Bombom	5€
Café Affogato	5€
Café Irlandés	6€
Café Vienés	5€
Capuccino de Nutella	5€
Latte de Nutella	5€
Latte de Caramelo	5€
Matcha Latte	6€
Chas	3€

COFFEES

Expreso	2€
Cortado	2€
Doble Expreso	3€
Descafeinado	2€
Café con leche	3€
Capuccino	4€