



Sem lactose



Frutos secos



Plant Based



Veggie



Vegetariano



Picante



Sem Glúten

Para Começar

Sopa do dia2,20€

Feita diariamente com legumes frescos.

Pico de gallo3,80€

Tomate, cebola roxa, jalapeños, alho e coentros picados, marinados em sumo de lima e acompanhados com tortilhas de milho crocantes.

Húmus4,00€

Patê de grão-de bico acompanhado com palitos de cenoura, aipo e pepino.

Nachos recheados8,00€

Tortilhs de milho cobertas com queijo mozzarella gratinado, feijão preto salteado, milho doce, tomate picado, pimento, cebola roxa e jalapeños. Acompanha com uma cremosa maionese picante de alho.

Extra: Chili c/ “Beyond Meat” +3,00€

Pratos Principais

Hamburger com tomate e queijo cheddar8,50€

Hamburguer “Beyond Meat” grelhado com tomate, queijo cheddar e alface em pão brioche tostado com molho cocktail.

Hamburger com cogumelos e queijo brie9,00€

Hamburguer “Beyond Meat” grelhado com cogumelos frescos salteados, queijo brie e espinafres, em pão brioche tostado com mostarda.

Hamburger de queijo halloumi7,50€

Queijo halloumi grelhado com rúcula, batata doce e tiras de pimento assadas, em pão de sementes com maionese de abacate.

Cachorro5,50€

Salsicha de soja, cebola roxa, couve roxa, cenoura, batata palha e queijo mozzarella ralado, em pão de cachorro com ketchup, maionese e mostarda.

Chili vegetariano com “Beyond Meat”8,00€

“Beyond Meat” picada com feijão preto, milho e jalapeños, cozinhados lentamente em molho de tomate com pimentos. Acompanha com arroz e pão torrado aromatizado com alho.

“Beyond Meat” = Substituto de carne à base de proteína vegetal

Apesar de estarem disponiveis algumas opções sem glúten, não podemos garantir a isenção completa de glúten, bem como de contaminação cruzada, visto que as mesmas são confeccionadas numa cozinha onde também são confeccionados alimentos com glúten. Desta forma, por uma questão de prevenção, os alimentos disponiveis não são aptos para celiacos. IVA incluído à taxa em vigor.



CHASING RABBITS

RECORD STORE

VINYL, BOOKS AND COFFEE

MENU

Saladas

Salada de grão4,50€

Grão de bico, tomate cherry, pepino, pimento, azeitonas, cebola roxa e coentros com molho de azeite, vinagre, alho e orégãos.

Extra: Queijo feta + 1,00€

Salada de frango6,50€

Frango assado com espinafres, pêra, arando e noz com molho de azeite, vinagre de maçã, mel e mostarda Dijon.

Salada de camarão7,50€

Quinoa com camarão salteado, abacate, tomate, pimento, cebola roxa, rúcula e coentros com molho de azeite, sumo de lima e alho.

Tostas

Simples3,80€

Fiambre de perú ou queijo flamengo.

Mista4,50€

Fiambre de perú, queijo flamengo, rodelas de tomate e oregãos.

Frango e bacon6,50€

Frango assado com fatias de bacon tostado, tomate, espinafres, mozzarella, maionese e mostarda.

Atum5,50€

Atum de conserva, com azeitonas, pickles, cebola roxa, coentros, envolto em maionese e mostarda, com fatias de tomate e queijo mozzarella.

Veggie4,20€

Queijo feta com tomate seco, azeitonas e rúcula.

Abacate e salmão fumado6,50€

Esmagada de abacate com fatias de salmão fumado.

Extras:

- Batatas fritas ou salada +0,50€
- Bacon, ovo, queijo feta ou pão +1,00€
- Salmão fumado +2,00€
- Chili c/ “Beyond Meat” +3,00€



Croissants

Simples

- Cereais2,00€
- Manteiga e Doce2,50€ (doce à escolha: abóbora, tomate ou morango)
- Fiambre perú/queijo2,50€
- Misto2,80€

Bacon e ovo5,00€

Croissant com fatias de bacon tostado, guacamole e ovo estrelado.

Camarão e abacate5,00€

Croissant com camarão salteado, tomate cherry, fatias de abacate e queijo creme.

Veggie4,00€

Croissant com enchido vegetariano, húmus de grão de bico e fatias de pepino.

Pequeno Almoço (todo o dia)

Taças

- Iogurte natural grego, granola, fruta da época, mel, côco ralado e semente.....4,00€
- Iogurte natural grego e granola3,50€
- Iogurte natural grego e fruta da época3,50€
- Quinoa com iogurte natural grego e maçã no forno com mel e canela4,00€

Plant Based: iogurte de soja + 1,00€

Torradas

- Manteiga e doce2,30€ (doce à escolha: abóbora, tomate ou morango)
- Bacon e ovo3,75€
- Manteiga de amendoim, fruta da época e côco ralado4,00€
- Esmagada de abacate4,50€

Extra: Salmão fumado + 2,00€

Bolos

- Fatia de bolo caseiro3,00€
- Panquecas c/ nutella e fruta da época5,00€
- Muffins2,75€ (cheesecake,maçã/canela,iogurte/mirtilo e chocolate)
- Brownie de chocolate e framboesas(sem glúten)....2,50€
- Scone com manteiga e doce ..3,00€ (doce à escolha : abóbora, tomate ou morango)

Extra: Chantilly + 0,50€

Brunch

Com reserva ou tempo de confeção de aproximadamente 30min.

“God save the queen”14,00€

Bacon, ovos estrelados, tomate assado, cogumelos salteados, baked beans, pão de sementes e manteiga. Brownie de chocolate com gelado. Sumo do dia e café.

“Lucy in the sky with diamonds”13,00€

Panquecas, salmão fumado, ovo no forno, abacate, salada, queijo creme, nutella, compota. Granola com iogurte grego, fruta e mel. Sumo do dia e café.

Plant Based: Pergunte-nos quais as opções.

Bebidas

Quentes

- Espresso0,80€
- Descafeinado0,90€
- Espresso machiatto0,90€
- Abatanado1,20€
- Café duplo1,50€
- Café duplo machiatto2,10€
- Meia de leite2,10€
- Galão2,30€
- Cappuccino2,50€
- Mochaccino2,80€
- Café + leite condensado2,80€
- Mochaccino + leite condensado .3,20€
- Copo de leite1,20€
- Chávena de chá1,80€
- Bule de chá para 22,60€

Chocolates Quentes

- Negro, leite, hortelã, avelã, ferrero, caramelo ou côco3,50€
- Especial Côco3,75€ (flocos de côco, chantilly e raspas de lima)
- Especial “Pastel de Nata” ...4,00€ (canela, chantilly e flocos de mel)
- Especial “Psycho Candy”4,50€ (café, whisky peaty, chantilly e marshmallows)

Extra: Chantilly + 0,50€
Bebida de amêndoa/soja + 0,50€

Cervejas e Sidras

- Super Bock (200ml).....2,00€
- Super Bock (300ml).....2,50€
- Super Bock Stout (300ml).....3,00€
- Guinness (440ml).....4,75€
- Bandida do Pomar (300ml)....3,00€
- Somersby (300ml).....3,00€

Cervejas Artesanais

Pergunte-nos quais as variedades disponíveis (IPA, APA, Red Ale, Lager, Stout...)

- MECANICA3,90€
- RAFEIRA3,90€
- BOLINA4,10€
- MUSA4,50€

Vinhos(branco / tinto)

- Garrafa7,50€ / 10,00€
- Copo2,00€ / 2,50€

Outras bebidas

- Chá gelado do dia2,00€
- Sumo do dia2,50€
- Sumo de laranja natural2,50€
- Limonada c/gengibre e hortelã .2,30€
- Água s/ gás 330ml1,00€
- Água c/ gás 330ml1,50€
- Cola / Cola Zero 200cl1,75€
- Club-Mate / Club-Mate Cola ..2,50€ (Bebida com gás feita a partir de erva mate)

Destiladas

- CRF 40ml3,20€
- Scotch Whisky 40ml4,00€

Gins

- Tanqueray7,50€
- Beafeater Pink.....9,50€
- Hendricks10,00€

Cocktails

- Mojito7,50€
- Caipirinha7,50€

