

Para Começar

Sopa do dia1,90€

Feita diariamente com legumes frescos.

Pico de Gallo3,50€

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

Húmus4,00€

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

Nachos Recheados7,50€

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

Extra: Chili c/“Beyond Meat” +2,50€

Pratos Principais

Hamburger com tomate e queijo8,50€

Hamburguer “Beyond Meat” grelhado, com tomate, alface e queijo em pão de hamburger 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 de hamburguer tostado com mostarda.

Hamburger de queijo halloumi7,50€

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

Cachorro5,00€

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

Chilli vegetariano com “Beyond Meat”7,00€

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.

Apesar de estarem disponíveis 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 disponíveis não são aptos para celiacos. IVA incluído à taxa em vigor.

CHASING RABBITS

RECORD STORE

VINYL, BOOKS AND COFFEE

MENU

Saladas

Salada de grão3,50€

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 frango5,50€

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

Salada de camarão6,50€

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

Tostas

Simples

- Com fiambre de perú/queijo....2,30€
- Mista.....2,80€ (com rodelas de tomate e oregãos)

Frango e bacon4,75€

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

Atum4,75€

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

Veggie4,00€

Queijo feta com tomate seco, azeitonas e rúcula.

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

Croissants

Simples

- Folhado/cereais1,80€
- C/ doce2,00€ (abóbora, tomate e morango)
- C/ fiambre perú/queijo2,30€
- Misto2,80€

Bacon e ovo4,75€

Croissant com fatias de bacon tostado, guacamole e ovo estrelado no forno.

Camarão e abacate4,75€

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

Veggie3,75€

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

Pequeno Almoço

Taças

- Iogurte natural grego, granola, fruta da época, mel, côco ralado e sementes4,00€
- Iogurte natural grego e granola3,20€
- Iogurte natural grego e fruta3,20€
- Quinoa com iogurte natural grego e maçã no forno com mel e canela3,50€

Vegan: opção iogurte de soja + 1,00€

Torradas

- Manteiga e doce2,00€
- Bacon e ovo3,20€
- Manteiga de amendoim, banana, morango e côco ralado3,75€
- Esmagada de abacate3,75€

Extra: Salmão fumado + 2,00€

Bolos

- Fatia bolo caseiro2,00€
- Muffins2,50€ (cheesecake, maçã/canela, iogurte/mirtilo e chocolate)
- Brownie de chocolate e framboesas (sem glúten)2,50€
- Tarte de espelta e maçã2,50€
- Scone com manteiga e doce2,80€ (doce à escolha : abóbora, tomate ou morango)

Extra: Chantilly + 0,50€

Extras:

- Batatas fritas +0,50€
- Salada de alface e cherry +0,50€
- Bacon +1,00€
- Ovo +1,00€

Bebidas

Quentes

- Espresso0,70€
- Descafeinado0,75€
- Espresso machiatto0,75€
- Abatanado0,80€
- Café duplo1,40€
- Meia de leite1,80€
- Galão2,00€
- Cappuccino2,50€
- Copo de leite1,00€
- Chávena de chá1,80€
- Bule de chá (para 2)2,60€

Chocolates Quentes

- Negro, leite, hortelã, avelã, ferrero, caramelo ou côco3,00€
- Especial Côco3,75€ (flocos de côco, chantilly e raspas de lima)
- Especial “Pastel de Nata”3,75€ (canela, chantilly e flocos de mel)
- Especial “Psycho Candy”4,50€ (café, whisky peaty, chantilly e marshmallows)

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

Cervejas 33cl

- Super Bock2,00€
- Super Bock Stout2,50€
- Super Bock s/álcool2,50€

Cervejas Artesanais 33cl

- MECANICA FUEL3,60€ (american pale ale)
- MECANICA GASOLINE3,60€ (indian pale ale)
- MECANICA STEAM3,60€ (irish pale ale)
- TREVO BLACK CAT3,80€ (oatmeal stout)
- BOLINA REBEL REBEL3,90€ (red ale)
- MUSA MICK LAGGER4,10€ (pale lager)
- MUSA PUNK IN IPA4,10€ (indian pale ale)
- MUSA TWIST AND STOUT4,10€ (oat stout)

Sidras 33cl

- Bandida do Pomar3,00€
- Somersby3,00€

Vinhos (branco/tinto)

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

Outras bebidas

- Chá gelado do dia2,00€
- Sumo do dia2,00€
- Sumo de laranja natural2,00€
- Limonada2,00€
- Limonada c/gengibre e hortelã .2,30€
- Água s/ gás 33cl1,00€
- Água c/ gás 33cl1,50€
- Refrigerantes1,50€ (Cola 20cl / Cola zero 20cl)
- Club-Mate2,00€
- Club-Mate Cola2,10€ (Bebida com gás feita a partir de erva mate)

Destiladas

- CRF3,20€
- Famous Grouse (Smoky Black) ..3,60€