

Liberty
kitchen&bar

DA COZINHA

papas de arroz 8€

arroz, leite, baunilha, manteiga, morangos, e pistáchios

iogurte com uvas e frutos secos 9€

iogurte caseiro, uvas, mel, avelãs, pistáchios, sorvete de limão, hortelã

salada verde 10€

alface, abacate, brócolos, feijão edamame, espargos, funcho, parmesão, amêndoas, molho cítrico

stracciatella com pêra 12€

queijo stracciatella fresco, com pêra assada e fresca, coberto com um refrescante molho ponzu, nozes pecãn finamente picadas e queijo gorgonzola

papas de trigo-sarraceno 13€

trigo sarraceno, manteiga, pimenta preta, parmesão, caviar vermelho, ovo escalfado, salsa

ovos à turca 11€

iogurte caseiro com ovos escalfados, especiarias, pepino fresco, noisette picante, coentros frescos com muhammara

omelete francesa 11€

omelete com mozzarella, parmesão, cebolinho, pão com manteiga

opções

pasta de abacate 5€

caviar vermelho 13€

roast beef (carne assada) 6€

salmão levemente salgado 8€

benedict de rosbife 16€

pão brioche, carne assada, ovos escalfados, molho holandês, pickles de cebola, pepino levemente salgado, cebolinho, pimenta rosa

benedict de salmão 16€

pão brioche, salmão levemente salgado, ovos escalfados, molho holandês, caviar vermelho, cebolinho

opção de pão
sem glúten disponível.
Por favor, pergunte
à nossa equipa!

syrniki de espinafres 10€

syrniki, em farinha de arroz com queijo cottage granulado, espinafres, salsa, aneto e coentros, com um toque de cominhos

hashbrown de cogumelos 10€

hashbrown, pasta de abacate, muhammara, cogumelos marron, pepino levemente salgado, rabanetes, aneto, coentros, salsa

hashbrown de salmão 11€

hashbrown, queijo creme, salmão levemente salgado, pepino levemente salgado, rabanetes, aneto, coentros, salsa

tosta de abacate 11€

pão tartine, abacate, feijão edamame, ervas, feijão verde, óleo verde, pepinos levemente salgados

tosta de salmão 12€

pão tartine, queijo creme, pepinos em cubos, salmão levemente salgado, endro, caviar vermelho

tosta de rosbife 13€

rosbife envolto em molho de mostarda dijon, pepinos levemente salgados, pickles de cebola, um punhado de salsa, coentros, e endro



sem gluten



vegano



sem lactose

SOBREMESAS

bird's milk 5€ 

pequena barra delicada, coberta de chocolate

tarte de limão 7€

tarte com creme e raspas de limão, coberta de merengue de limão

panquecas de framboesa 11€

panquecas com geleia suave de framboesa, xarope de ácer, mascarpone, framboesas frescas e pistáchios

syrniki de amora 12€

bolinhos de queijo cottage, compota de amora, creme de mascarpone, raspas de lima

syrniki de cereja bêbada 12€

bolinhos de queijo cottage, compota de cereja com rum, iogurte, chocolate preto especial da marca Puchero



CAFÉ DE ESPECIALIDADE

CAFÉ

expresso 1.5€

expresso duplo 2.5€

americano 3€

café de filtro 3.5€

filtro manual, Q score 90+ 7€

COM LEITE

macchiato 2.5€

cortado 3€

cappuccino 3.5€

cappuccino duplo 4.5€

flat white 4.5€

latte 4€

*com leite de aveia + 0.5€

*com leite sem lactose grátis

DE ASSINATURA

raf de lavanda 6€

raf bounty 6€

latte de pistáchio e framboesa 6€

latte de limão 6€

Irish coffee com morangos 6€

set de degustação 7€

expresso, café de filtro, cappuccino

CHOCOLATE DE ESPECIALIDADE

shot de chocolate quente 4.5€

Equador 55%, Madagáscar 70%, Tanzânia 85%

choco latte 5€

mocha latte 5.5€

set de chocolate de especialidade 7€

CHÁ

chá de menta 4€

chá preto assam 4€

chá de ervas 4€

chá verde chun mee 4€

chai latte 4€

matcha 5€

chá amarelo 5€

manga, maracujá, sálvia e pimenta rosa

chá vermelho 5€

framboesa, morango, tomilho e toranja

BEBIDAS

LIMONADAS DE ASSINATURA

lavanda 3.5€

toranja paloma 5€

ÁGUA

água sem gás 3€

água com gás 3€

REFRIGERANTES

fritz cola 5€

charitea de lima 5€

charitea de maracujá 5€

SUMOS

laranja natural 4.5€

maçã biológica 4€

maçã e pêra biológicas 4€

CERVEJA ARTESANAL

8ª colina florinda 6€

8ª colina urraca vendaval 6€

8ª colina ze arnaldo 6€

• IVA INCLUÍDO

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo a taxa de serviço, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se estiver impróprio para consumo. (alínea b do n.º 1 do artigo 135.º do RJACSR).

Peça informações aos funcionários sobre alérgenos.

COLEÇÃO PARA LEVAR

bumble bee 5€ 

sumo de laranja, dupla dose de espresso e xarope de agave, gelo

berry sunrise 6€ 

chá vermelho gelado com puré de morango e laranja

jasmin kiwi 6€ 

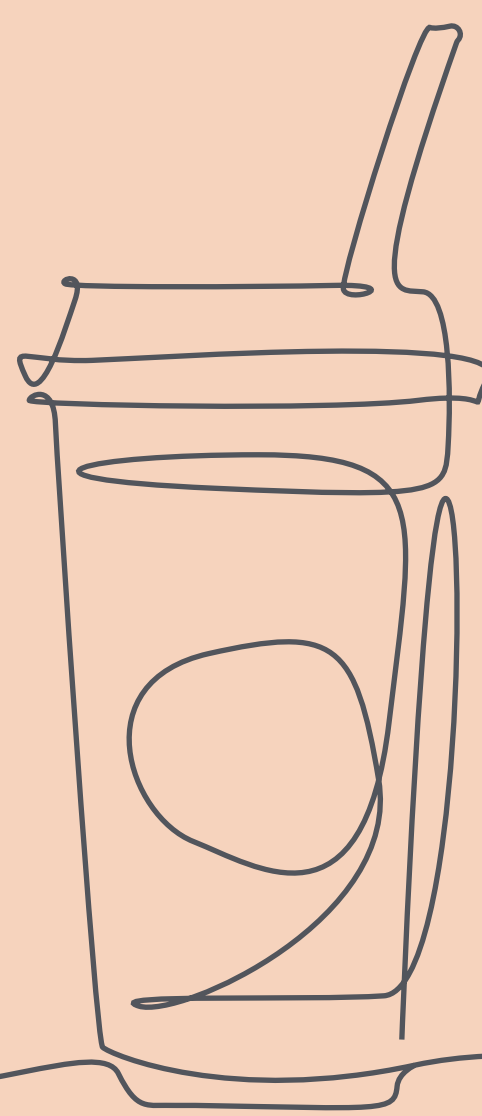
refrescante mistura de chá de jasmin gelado, lima, kiwi e hortelã

rosemary espresso tonic 6€ 

tónica caseira combinada com toranja, laranja, alecrim e espresso, gelo

matcha cream 7€ 

chá de matcha gelado com maracujá e natas



COCKTAILS

mimosa 10€

clássico de brunch: vinho espumante orgânico e sumo de laranja

hugo 10€

excelente combinação de flor de sabugueiro, hortelã e vinho espumante

paloma 10€

cocktail cítrico clássico originário do México: tequila, sumo fresco de toranja e laranja, refrigerante cítrico

negróni sbagliato 11€

variação do clássico negroni com vinho espumante, vermute italiano e amaro



VINHOS

ESPUMANTE

Valdobbiadene prosecco Riva dei frati, Italy 9€
citrinos, maçãs verdes, côdea de pão

Favonius Rosé Pet - Nat, Portugal 8€
sensação de boca fresca, mas seca, framboesa, limão, rosa brilhante

Marc Hebrart Rosé brut ler Cru, France 18€
bagas vermelhas, amêndoas, caroços de cereja

BRANCO

Ethos Natureza da Serra Branco, Portugal 8€
maçãs, citrinos, minerais

Morgado do Quintão, Portugal 8€
ananas, limão, lichia

TINTO

Morgado do Quintão Clarete, Portugal 8€
frutos vermelhos, bagas

ROSÉ

Morgado do Quintão Palhete, Portugal 8€
cor rosa salmão pálido com notas de morangos frescos e
fruta de polpa branca

LARANJA

Johannes Zillinger Revolution White Solera, Austria 9€
pêssego, mel, laranja

