

DA COZINHA

papas de arroz 8€

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

iogurte com uvas e frutos secos 9€

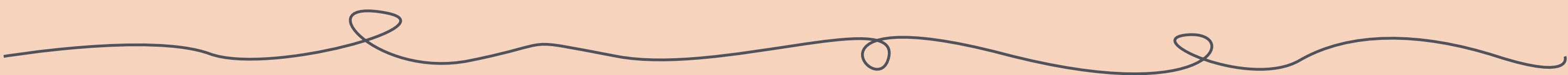
iogurte caseiro, uvas, mel, avelãs, pistáchios, sorvete de limão, hortelã

salada verde 10€

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

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

cogumelos 4€ • pasta de abacate 5€ • roast beef (carne assada) 6€
salmão levemente salgado 8€ • caviar vermelho 13€

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 SANTOS

bird's milk 5€ 

pequena barra de soufflé delicada, coberta de chocolate

tarte de limão 7€

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

panquecas de framboesa 11€

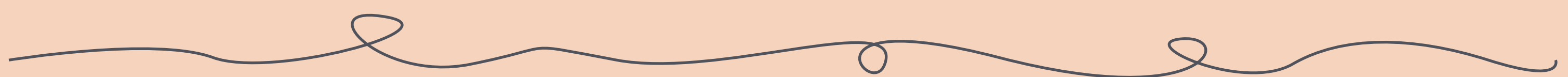
panquecas com geleia suave de framboesa, xarope de ácer, mascarpone, framboesas frescas e pistáchios

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

*café descafeinado

DE ASSINATURA

raf de lavanda 6€

raf bounty 6€

latte de pistáchio e framboesa 6€

latte de limão 6€

maracujá congelado 6€

sorvete de frutas com maracujá e frutas cítricas

set de degustação 7€

expresso, café de filtro, cappuccino

SOBREMESAS

PAREDE

bird's milk 5€ 

pequena barra de soufflé delicada, coberta de chocolate

tarte de limão 7€

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

panquecas de framboesa 11€

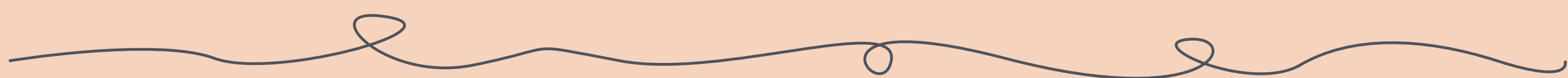
panquecas com geleia suave de framboesa, xarope de ácer, mascarpone, framboesas frescas e pistáchios

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

*café descafeinado

DE ASSINATURA

raf de lavanda 6€

raf bounty 6€

latte de pistáchio e framboesa 6€

latte de limão 6€

café expresso affogato 6.5€

sorvete de chocolate, café expresso duplo, bolacha

set de degustação 7€

expresso, café de filtro, cappuccino

CHOCOLATE DE ESPECIALIDADE SANTOS

shot de chocolate quente 4.5€
Nicaragua 55%, Madagáscar 70%, Tanzânia 85%

choco latte 5€
mocha latte 5.5€
cacau 6€

*com especiarias

*com licor + 1€

CHÁ

chá de menta 4€
chá preto assam 4€
chá de ervas 4€
chá verde chun mee 4€
chai latte v2 4€
flor tropical 6.5€ ☕

chá de jasmim gelado com abacaxi e maracujá

bergamota de бага 6.5€ ☕

chá Earl Grey gelado com cranberry, mel e limão

MATCHA

matcha latte clássico €5
Ikigai de Kyoto

matcha latte hojicha 5€
chá torrado com notas de nozes

matcha tonic 6€
shot de matcha com o nosso tónico de assinatura

BEBIDAS

lavanda limonada 3.5€
toranja paloma 5€

ÁGUA

água sem gás 3€
água com gás 3€



• 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.

CHOCOLATE DE ESPECIALIDADE PAREDE

shot de chocolate quente 4.5€
Nicaragua 55%, Madagáscar 70%, Tanzânia 85%

choco latte 5€
mocha latte 5.5€
cacao 6€

*com especiarias

*com licor + 1€

CHÁ

chá de menta 4€
chá preto assam 4€
chá de ervas 4€
chá verde chun mee 4€
chai latte v2 4€
flor tropical 6.5€ 

chá de jasmim gelado com abacaxi e maracujá

bergamota de бага 6.5€ 

chá Earl Grey gelado com cranberry, mel e limão

MATCHA

matcha latte clássico €5
Ikigai de Kyoto

matcha latte hojicha 5€
chá torrado com notas de nozes

matcha tonic 6€
shot de matcha com o nosso tónico de assinatura

matcha affogato 6.5€
sorvete de manga, shot de matcha e framboesas secas

BEBIDAS

lavanda limonada 3.5€
toranja paloma 5€
milk shake de baunilha 6€
milk shake de chocolate 6€

ÁGUA

água sem gás 3€
água com gás 3€



• 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.

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€



COCKTAILS

mimosa 10€

clássico de brunch: vinho espumante orgânico e sumo de laranja

paloma 10€

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

negroni sbagliato 11€

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



VINHOS

ESPUMANTE

Valdobbiadene prosecco Riva dei frati, Italy 9€/36€

citrinos, maçãs verdes, côdea de pão

Espera Pét-Nat Rosé, Rodrigo Martins, Lisboa, Portugal 9€/36€

bagas vermelhas, citrinos, brioche

BRANCO

Ethos Natureza da Serra Branco, Portugal 8€/32€

maçãs, citrinos, minerais

TINTO

Morgado do Quintão Clarete, Portugal 8€/32€

frutos vermelhos, bagas

ROSÉ

Morgado do Quintão Palhete, Portugal 8€/32€

cor rosa salmão pálido com notas de morangos frescos e
fruta de polpa branca

LARANJA

Johannes Zillinger Revolution White Solera, Austria 9€/36€

pêssego, mel, laranja

