

CARTA DIGITAL

A CASA DA LÍDIA

BISTRÔ & CASA DE CHÁ

CARTA • MENU

Comida disponível na carta fixa.
Food available on our à la carte menu.

PRIMEIRO ENCONTRO

FIRST ENCOUNTER • ENTRADAS E PRATOS PARA COMEÇAR

PÂTÉ DE COGUMELOS & PÃO ARTESANAL 6,50 €

MUSHROOM PÂTÉ & ARTISAN BREAD

Pâté sedoso de cogumelos, servido com pão artesanal estaladiço.
Silky mushroom pâté with crispy artisan bread.

ESPARGOS CROCANTES EM FILO, FETA VEGAN & AGAVE 8,50 €

CRISPY FILO ASPARAGUS, VEGAN FETA & AGAVE

Espargos em massa filo crocante, feta vegan cremoso e fio de agave.
Crispy filo asparagus, creamy vegan feta & agave.

SALADA REFRESCANTE DE TUBÉRCULOS E MAÇÃ 7,50 €

ROOT VEGETABLE & APPLE SALAD

Tubérculos frescos e maçã, crocante e no equilíbrio doce-ácido.
Root vegetable & apple, crunchy, sweet-sour balance.

BERINGELA ASSADA C/ CEBOLA ROXA MARINADA 7,90 €

ROASTED AUBERGINE & PICKLED RED ONION

Beringela assada até caramelizar, cebola roxa marinada e ervas frescas.
Roasted aubergine, pickled red onion & fresh herbs.

CROQUETES DE CAMARÃO • 3 UN. 9,50 €

PRAWN CROQUETTES • 3 PCS

Croquetes estaladiços de camarão, crocantes por fora, cremosos por dentro.
Crispy prawn croquettes, served as a trio.

CHAMUSSAS DE PERDIZ • 3 UN. 8,90 €

PARTRIDGE SAMOSAS • 3 PCS

Chamussas recheadas com perdiz desfiada e especiarias aromáticas.

Partridge samosas, served as a trio.

PIMENTOS VERMELHOS ASSADOS & PÂTÉ DE ATUM

8,20 €

ROASTED RED PEPPERS & TUNA PÂTÉ

Pimentos assados lentamente, pâté de atum caseiro e pão torrado.

Roasted red peppers, homemade tuna pâté & toasted bread.

COCOTTE DE OVOS

9,80 €

EGG COCOTTE

Ovos em cocotte com crème fraîche, pá fumada e Gruyère.

Egg cocotte, smoked shoulder & Gruyère.

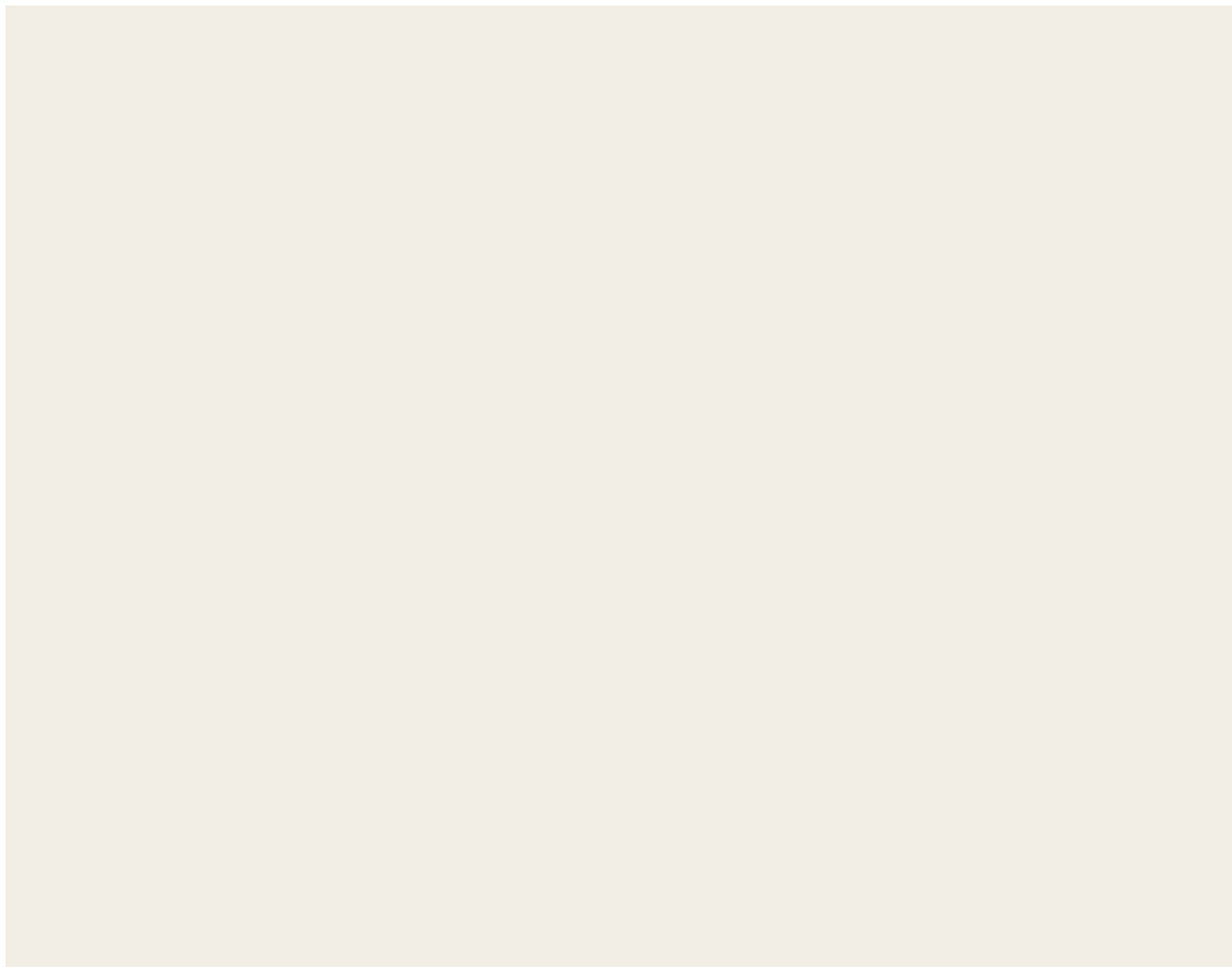
ASINHAS DE FRANGO TOSTADAS PICANTES

8,90 €

SPICY TOASTED CHICKEN WINGS

Asinhas tostadas e caramelizadas com marinada picante.

Spicy toasted chicken wings.



JARDIM À MESA

GARDEN TO TABLE · VEGETARIANO & VEGAN

BERINGELA DOURADA SOBRE CREME DE MILLET

16,50 €

GOLDEN AUBERGINE ON MILLET CREAM

Beringela dourada e crocante sobre veludo de millet, tofu de grão, tomate confitado e espargos.

Golden crispy aubergine over millet cream, chickpea tofu, confit tomato & asparagus.

MISO BOURGUIGNON SOBRE CREME DE MILLET

17,90 €

MISO BOURGUIGNON ON MILLET CREAM

Estufado vegetal rico em miso sobre creme de millet e legumes salteados da época.

Rich miso vegetable stew over millet cream, sautéed seasonal vegetables.

ERYNGII GRELHADO SOBRE CREME DE MANDIOCA

19,50 €

GRILLED ERYNGII ON CASSAVA CREAM

Eryngii grelhado sobre creme de mandioca, salada fresca de couve e alga nori.

Grilled king oyster mushroom over cassava cream, kale & nori salad.

LUME LENTO

SLOW FIRE

GALINHA ZAMBEZIANA COM ARROZ DE COCO **16,90 €**

ZAMBEZIAN CHICKEN WITH COCONUT RICE

Galinha estufada em leite de coco e especiarias, arroz de coco, pepino crocante.

Chicken braised in coconut milk with spices, coconut rice, crispy cucumber.

BOCHECHAS DE NOVILHO A BAIXA TEMPERATURA **18,90 €**

SLOW-COOKED VEAL CHEEKS

Bochechas de novilho assadas até macias, arroz de forno de cogumelos selvagens.

Slow-cooked veal cheeks, oven-baked wild mushroom rice.

CHACUTI AROMÁTICO DE BORREGO, ARROZ BASMATI **22,00 €**

AROMATIC LAMB CHACUTI, BASMATI RICE

Borrego em especiarias quentes, arroz basmati, pickles de cebola roxa e abacaxi.

Aromatic lamb chacuti, basmati rice, pickled red onion & pineapple.

Média de preparação: 30 minutos.

Avg. preparation time: 30 min.

ÁGUAS PROFUNDAS

DEEP WATERS

MOQUECA DE CORVINA E GAMBAS 26,00 €

MEAGRE & PRAWN MOQUECA

Corvina e gambas em molho de coco, tomate, pimentos e coentros, arroz aromático.

Meagre & prawn in coconut sauce, aromatic rice.

FILETE DE PEIXE “VUMBA” & ARROZ DO MAR 25,00 €

“VUMBA” FISH FILLET & SEA RICE

Peixe fresco inspirado nas pescas da Ilha de Chiloane, arroz malandrinho de marisco.

Fresh fish fillet inspired by the deep-sea fishing of Chiloane Island, with creamy seafood soupy rice.

* Vumba era um pescador da Ilha de Chiloane, no distrito de Machanga, conhecido pelas suas pescas de garoupa em alto mar.

** Vumba was a fisherman from Chiloane Island, Machanga district, famed for his deep-sea grouper fishing.*

MATAPA DE CAMARÃO 22,00 €

PRAWN MATAPA

Esparregado de folha de mandioca, leite de coco, amendoim, camarão salteado e arroz branco.

Traditional cassava-leaf purée, sautéed prawns.

* Matapa é um prato tradicional moçambicano de folha de mandioca triturada.

** Matapa is a traditional Mozambican dish made from pounded cassava leaves.*

CARIL DE CARANGUEJO E CAMARÃO TIGRE • 2 PAX 54,00 €

CRAB & TIGER PRAWN CURRY • SERVES 2

Caril afro-asiático de caranguejo, camarão tigre e especiarias, arroz basmati.

Afro-Asian crab & tiger prawn curry, basmati rice.

Média de preparação: 30 minutos.

Avg. preparation time: 30 min.

FINAL FELIZ

A SWEET FAREWELL

CRUMBLE DE MAÇÃ C/ DOCE DE LEITE VEGAN

6,50 €

APPLE CRUMBLE WITH VEGAN DULCE DE LECHE

Crumble estaladiço de maçã com doce de leite vegan.

Apple crumble, vegan dulce de leche.

FONDANT CHOCOLATE 85% & GELADO DE BAUNILHA

7,50 €

85% CHOCOLATE FONDANT & VANILLA ICE CREAM

Fondant de chocolate negro com coração fundente e gelado de baunilha.

85% chocolate fondant, molten centre, vanilla ice cream.

MOUSSE DE MARACUJÁ

5,90 €

PASSION FRUIT MOUSSE

Mousse leve e aveludada de maracujá.

Light, velvety passion fruit mousse.

PANNACOTTA DE COCO E MANGA

VEGAN

6,80 €

COCONUT & MANGO PANNACOTTA

Pannacotta sedosa de coco com manga fresca – 100% vegan.

Coconut pannacotta with fresh mango, 100% vegan.

TOFU CRÈME BRÛLÉE

6,90 €

TOFU CRÈME BRÛLÉE

Releitura vegan do clássico francês – tofu sedoso caramelizado.

Vegan take on the French classic.

GELADOS ARTESANAIS

VEGAN

4,50 €

ARTISAN ICE CREAM

Com muita fruta fresca nacional (até 70%) · com menos açúcar.

Made with plenty of fresh national fruit (up to 70%) · less sugar.

Sabores · Flavours: Nata · Baunilha · Maracujá · Chocolate · Morango · Limão & Manjeriçao

FATIA A FATIA

SLICE BY SLICE · TOSTAS & TORRADAS

VEGETARIANAS & VEGAN

REQUEIJÃO, ABACATE 11,90 €

CURD CHEESE, AVOCADO

REQUEIJÃO, TOMATE E ORÉGÃO 11,50 €

CURD CHEESE, TOMATO & OREGANO

VEGAN DE HÚMUS E PORTOBELLO 11,90 €

VEGAN

VEGAN HUMMUS & PORTOBELLO

ABACATE E OVO ESTRELADO 11,90 €

AVOCADO & FRIED EGG

PEIXE & FUMADOS

SALMÃO FUMADO, QUEIJO CREME, ABACATE E TOMATE 13,50 €

SMOKED SALMON, CREAM CHEESE, AVOCADO & TOMATO

ATUM FUMADO, ABACATE, QUEIJO CREME E TOMATE 12,90 €

SMOKED TUNA, AVOCADO, CREAM CHEESE & TOMATO

ASSINATURA & CONFORTO

HÚMUS, PRESUNTO E OVO ESTRELADO 12,90 €

HUMMUS, CURED HAM & FRIED EGG

MISTA DE PRESUNTO E QUEIJO 8,90 €

HAM & CHEESE TOASTIE

TORRADAS · TOAST

TORRADA ALENTEJANA

5,20 €

ALENTEJO-STYLE TOAST

MEIA TORRADA

3,20 €

HALF TOAST

As tostas não são servidas ao almoço.

Toasties are not served at lunchtime.

BEBIDAS • DRINKS

Chás partilhados sem pressa.

D' A BICA

FROM THE BREW

Café Espresso	1,20 €
<i>Espresso</i>	

Café Pingado	1,30 €
<i>Espresso with a dash of milk</i>	

Carioca de Café	1,00 €
<i>Weak espresso, second extraction</i>	

Carioca de Limão	1,10 €
<i>Hot lemon peel infusion</i>	

Café de Cevada Bio	1,30 €
<i>Organic barley coffee</i>	

Abatanado	1,50 €
<i>Long black coffee</i>	

Café Duplo	2,20 €
<i>Double espresso</i>	

Descafeinado	1,20 €
<i>Decaf espresso</i>	

Garoto	1,30 €
<i>Espresso with milk</i>	

Garoto Vegan	1,70 €
<i>Espresso with plant milk</i>	

Meia de Leite	1,80 €
<i>Half coffee, half milk</i>	

Meia de Leite Directo	1,90 €
<i>Half coffee, half steamed milk</i>	

Galão	2,60 €
<i>Tall milky coffee</i>	

Galão Directo	2,70 €
<i>Tall coffee with steamed</i>	

BEBIDAS QUENTES

HOT DRINKS • COPO / GLASS •
BULE / POT

Chocolate Quente	3,20 €
<i>Hot chocolate</i>	

Chá do Dia	2,50 €
<i>Tea of the day</i>	

Chá Frio	2,80 €
<i>Iced tea</i>	

Infusão Especial	copo 2,80 € • bule 4,20 €
<i>Special infusion</i>	

milk

Cappuccino 3,60 €

Bebida vegetal + 0,40 € • Plant-based milk + 0,40 €

ESPECIAIS & SAZONAIS

SPECIALS & SEASONAL

Moka Latte 4,00 €

Afogado 3,80 €

Biscoff Latte 4,80 €

Macchiato c/ Brigadeiro 3,00 €
Brigadeiro macchiato

Ferrero Latte • sazonal 4,20 €
Seasonal

RITUAL & BEM-ESTAR

SLOW SIPS

Matcha Latte 4,80 €

Latte de Açafrão 4,80 €
Saffron latte

Masala Chai Latte 4,50 €

Black Sesame Latte 4,50 €

Pink Moon Milk 4,50 €

Blue Voodoo Milk 4,50 €

Pumpkin Spice Latte 4,50 €

Bebida vegetal + 0,40 € • Plant-based milk + 0,40 € quando aplicável.

RECEITAS DA LÍDIA

LÍDIA'S RECIPES

Lassi de Manga Vegan · 0,30 L **5,00 €**

Vegan mango lassi · 0.30 L

Limonada Caseira · 0,30 L **3,50 €**

Homemade lemonade · 0.30 L

FRESCOS

FRESHLY SQUEEZED

Sumo de Laranja · 250 ml **3,90 €**
Orange juice

Sumo de Abacaxi · 250 ml **3,90 €**
Pineapple juice

Sumo de Melancia · 250 ml **3,90 €**
Watermelon juice

Sumo de Tangerina · 250 ml **3,90 €**
Tangerine juice

Sumo de Laranja & Papaia · 250 ml **4,90 €**
Orange & papaya juice

Os sumos são sazonais – quando a fruta não está na época, não está na carta.

Juices are seasonal – when the fruit is out of season, it is off the menu.

DO POMAR

FROM THE ORCHARD

Compal Natural · 0,20 L · <i>fruit nectar</i>	
Maçã 100% <i>Apple 100%</i>	2,50 €
Manga Madalena <i>Madalena mango</i>	2,50 €
Laranja Algarve <i>Algarve orange</i>	2,50 €
Pera Rocha <i>Rocha pear</i>	2,50 €
Frutos Vermelhos <i>Red berries</i>	2,50 €

ÁGUAS NASCENTES

SPRING WATER

Serra da Estrela · 0,25 L <i>Still spring water</i>	1,10 €
Serra da Estrela · 1,00 L <i>Still spring water</i>	2,30 €

A BORBULHAR

NATURALLY SPARKLING

Pedras Salgadas · 0,25 L <i>Naturally sparkling water</i>	2,20 €
San Pellegrino · 0,505 L <i>Sparkling water</i>	3,50 €
Pedras Flavoured Sparkling · 0,20 L	
Frutos Vermelhos <i>Red berries</i>	2,00 €
Tangerina <i>Tangerine</i>	2,00 €
Limão <i>Lemon</i>	2,00 €
Maracujá <i>Passion fruit</i>	2,00 €

MAI KOMBUCHA

25 CL

Gengibre & Flor de Hibisco <i>Ginger & hibiscus flower</i>	4,50 €
Limão & Ervas Aromáticas <i>Lemon & aromatic herbs</i>	4,50 €
Maracujá & Tomilho Limão <i>Passion fruit & lemon thyme</i>	4,50 €

CERVEJAS

BEER

DA TORNEIRA · ON DRAUGHT

Inedit Damm · 0,25 L **2,00 €**
Draught glass

Inedit Damm · 330 ml **4,50 €**
Draught

ESCOLHAS DA CASA

Inedit Damm **7,50 €**
Bottle

Bock Damm Preta **3,40 €**
Dark lager

Voll Damm **3,40 €**
*Duplo malte · encorpada ·
aroma complexo. · Double
malt, full-bodied, complex
aroma.*

SIDRAS

CIDERS

Sidra 3 Maças **5,50 €**
3 Apples cider

Sidra Pera Rocha **6,00 €**
Rocha pear cider

VINHOS

WINE · VINHOS DA CASA

MARIANA BRANCO 16,00 €

Alentejo · Vidigueira – Antão Vaz,
Arinto & Alvarinho
copo 3,00 €

MARIANA TINTO 16,00 €

Alentejo · Vidigueira – Touriga
Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet
& Trincadeira
copo 3,20 €

SANGRIAS & PARA PARTILHAR

TO SHARE

Sangria de Champanhe de Maracujá 28,00 €

Passion fruit champagne sangria

Sangria Branca de Abacaxi 25,00 €

White pineapple sangria

Sangria Rosé de Melancia 25,00 €

Watermelon rosé sangria

Sangria de Frutos Vermelhos 27,00 €

· jarra 4 pax
*Red berry sangria · jug,
serves 4*

Yuzu Makgeoli · jarra 4 pax 24,00 €

*Yuzu makgeolli · jug,
serves 4*

Mimosa de Frutos Vermelhos · 5,50 € taça individual

*Red berry mimosa · single
glass*

QUENTE & ACONCHEGANTE

WARM & COSY

Vinho Quente com Especiarias 8,90 €

Mulled wine with spices

EXPERIÊNCIAS • EXPERIENCES

TODOS OS MENUS ESTÃO DISPONÍVEIS SÓ POR RESERVA.

All menus available by reservation only.

BRINNER

BRUNCH NOTURNO • NIGHT BRUNCH

O pequeno-almoço que se janta – salgados de assinatura, baobaos e tacos para partilhar. Preço por artigo.

Breakfast for dinner – signature savouries, baobaos & tacos to share, priced per dish.

CARNE & PEIXE

COCKTAIL DE CHARCUTERIE

7,80 €

CHARCUTERIE COCKTAIL

Cornichons, azeitonas, salame, tomate seco, Emmental, manjerição e grissini.

Cornichons, olives, salami, sun-dried tomato, Emmental, fresh basil & grissini.

TORTILHA DE CARNE • 2 UN.

6,00 €

MEAT TORTILLA • 2 UNITS

BAOBAO DE BACALHAU • 2 UN.

8,90 €

COD BAOBAO • 2 UNITS

TIMBALE DE QUEIJO E PRESUNTO

4,50 €

HAM & CHEESE TIMBALE

Queijo creme trufado.

Truffle cream cheese.

QUADRADOS DE FETA E MEL • 6 UN.

5,50 €

FETA & HONEY SQUARES • 6 UNITS

GRATINADO CREMOSO DE ARROZ E GAMBAS

9,50 €

CREAMY PRAWN & RICE GRATIN

PÃO ARTESANAL • CESTO **2,50 €**

ARTISAN BREAD BASKET

Espelta, aveia e trigo sarraceno – pouco glúten.

Spelt, oat & buckwheat – low gluten.

TACO TROPICAL • UNIDADE **4,60 €**

TROPICAL TACO • PER UNIT

Camarão, abacate e manga.

Prawn, avocado & mango.

VEGAN

MIX DE MARINADA MEDITERRÂNEA **8,50 €**

MEDITERRANEAN MARINADE MIX

TORRE DE COALHADA VEGAN E AZEITONA **7,90 €**

VEGAN CURD & OLIVE TOWER

BAOBAO DE COGUMELO JUBA DE LEÃO • 2 UN. **10,50 €**

LION'S MANE MUSHROOM BAOBAO • 2 UNITS

TACOS DE ERYNGII • 2 UN. **10,90 €**

ERYNGII TACOS • 2 UNITS

QUADRADOS DE FETA VEGAN & AGAVE • 6 UN. **8,50 €**

VEGAN FETA & AGAVE SQUARES • 6 UNITS

SALADA MORNA DE GRÃO-DE-BICO, ESPARGOS E ENDRO **11,50 €**

WARM CHICKPEA, ASPARAGUS & DILL SALAD

TACOS DE COGUMELOS OSTRA • UNIDADE **4,60 €**

OYSTER MUSHROOM TACOS • PER UNIT

Banana pão, abacate, alface, cebola roxa e tomate cereja.

Banana bread, avocado, lettuce, red onion & cherry tomato.

MESA PARTILHADA

SHARED TABLE

Para 3 pessoas · só **85,00 €**
por reserva

*For 3 people · by
reservation only*

3 Fatias de Bolo do Dia · 3
Slices of Cake of the Day

Tábua de Queijo e Enchidos ·
Cheese & Charcuterie Board

3 Pastéis de Nata · 3
Custard Tarts

3 Scones c/ Compota de Frutos
Vermelhos · 3 Scones w/
Berry Jam

3 Sopas do Dia · 3 *Soups of
the Day*

Fruta da Época · *Seasonal Fruit*

3 Granolas Vegan s/ Glúten c/
Iogurte Natural · 3 *Vegan
Gluten-Free Granolas w/ Yogurt*

ESCOLHER · CHOOSE

LANCHE PARTILHADO

SHARED AFTERNOON TEA

Para 2 pessoas **45,00 €**
For 2 people

1 Bule de Chá da Casa · 1 *Pot of
House Tea*

2 Flutes de Espumante · 2 *Flutes
of Sparkling Wine*

2 Fatias de Bolo do Dia · 2
Slices of Cake of the Day

1 Tábua de Queijo e Enchidos · 1
Cheese & Charcuterie Board

1 Tosta à Escolha · 1 *Toast of
Your Choice*

2 Scones c/ Compota de Frutos
Vermelhos · 2 Scones w/
Berry Jam

1 Salada · 1 Salad

ibérica de atum fumado ou

confort bowl vegan

smoked tuna Iberian or vegan

comfort bowl

Tacos · 3 un. · Tacos · 3 units

cogumelos ostra ou

tropical (camarão)

oyster mushroom or

tropical (prawn)

Bebidas · escolher 1 opção ·

Drinks · choose 1 option

Bule de chá

3 bebidas quentes – café,

abatanado, meia de leite,

chocolate quente ou galão

3 sumos sazonais – laranja,

abacaxi ou melancia

Garrafa de vinho da casa

ENCOMENDAS • ORDERS

BOLOS POR ENCOMENDA

CUSTOM CAKES

S

6 fatias • 6 slices

30,00 €

M

12 fatias • 12
slices

44,00 €

L

20 fatias • 20
slices

58,00 €

OPÇÕES ESPECIAIS

vegan

sem glúten • *gluten-free*

sem açúcar • *sugar-free*

pavlova

restrições alimentares • *dietary restrictions*

+ 3,00 € / bolo

A DOCE RESISTÊNCIA

THE SWEET RESISTANCE • CATÁLOGO DE BOLOS

Na Casa da Lídia, a doçura é um ato de resistência. Enquanto o mundo acelera e tantas vitrines se enchem de atalhos congelados, nós continuamos a fazer tudo à mão, do zero, todos os dias. As nossas armas? Batedeiras, fornos quentes e mãos que sabem o que fazem.

Nesta resistência há clássicos que dispensam apresentações e descobertas que pedem uma. Um Pão de Ló Japonês que parece desafiar a gravidade. Pavlovas que estalam ao primeiro toque e se rendem à fruta da época. Um Divino de Chocolate que faz jus ao nome – com ou sem glúten, porque aqui ninguém fica de fora. E para quem evita o açúcar ou os laticínios, temos versões vegan e sem culpa que não pedem desculpa a ninguém.

A rendição é inevitável. E se quiseres levar a causa para casa, a nossa carta de bolos por encomenda está sempre pronta.

At A Casa da Lúdia, sweetness is an act of resistance. While the world speeds up and so many counters fill with frozen shortcuts, we keep making everything by hand, from scratch, every single day. Our weapons? Whisks, hot ovens and hands that know what they're doing. Within this resistance there are classics that need no introduction and discoveries that deserve one. A Japanese Castella that seems to defy gravity. Pavlovas that crack at the first touch and surrender to seasonal fruit. A Divine Chocolate Cake that lives up to its name – with or without gluten, because no one is left out here. And for those avoiding sugar or dairy, our vegan and guilt-free versions apologise to no one. Surrender is inevitable. And if you'd like to take the cause home, our cake menu is always ready to order.

SUGESTÕES MAIS PEDIDAS • OUR MOST LOVED CAKES

DIVINO DE CHOCOLATE • C/ OU S/ GLÚTEN

DIVINE CHOCOLATE CAKE • WITH OR WITHOUT GLUTEN

Chocolate intenso 70%, húmido e envolvente.

Intense 70% chocolate, moist and indulgent.

RED VELVET

Macio e elegante, leve toque de cacau e creme suave.

Soft and elegant.

PÃO DE LÓ JAPONÊS

JAPANESE CASTELLA

Extremamente leve e fofo – uma nuvem em forma de bolo.

A cloud in cake form.

MIL FOLHAS DE FRAMBOESA

RASPBERRY MILLE-FEUILLE

Crocante e fresco, creme suave e acidez equilibrada.

Crispy and fresh.

VICTORIA CAKE • OPÇÃO S/ GLÚTEN

+ 3,00 € s/ glúten

VICTORIA SPONGE • GLUTEN-FREE OPTION

Clássico inglês com compota e creme leve.

A timeless British classic.

PAVLOVA

+ 3,00 €

Crocante por fora, macia por dentro, fruta da época (S/M).

Soft within, seasonal fruit.

CINNAMON ROLLS • CANELA VEGAN

a partir de 5,60 € / un.

CINNAMON ROLLS

Massa fofa com canela, pistácio ou frutos secos.

Soft, aromatic dough.

TRADICIONAIS • CLASSIC CAKES

Red Velvet

Mil Folhas de Framboesa

Raspberry Mille-Feuille

Pão de Ló Japonês

Japanese Castella

Chiffon de Pistácio e Morango

Pistachio & Strawberry Chiffon

Victoria Cake

Victoria Sponge

S/ GLÚTEN

Chocolate, Nozes e Caramelo Salgado

Chocolate, Walnut & Salted Caramel

S/ GLÚTEN

Chiffon de Arroz

Rice Chiffon

S/ GLÚTEN

Tarte de Requeijão e Framboesa

Ricotta & Raspberry Tart

Frutos Secos e Frangipan

Nut & Almond Frangipane Tart

Coco com Doce de Leite

Coconut & Dulce de Leche

Black Velvet

Divino de Chocolate 70%

Divine Chocolate Cake

Bolo Mousse de Chocolate

Chocolate Mousse Cake

Cheesecake de Lima

Lime Cheesecake

Cheesecake de Baunilha e Chocolate

Vanilla & Chocolate Cheesecake

Cheesecake de Laranja e Limão

Orange & Lemon Cheesecake

VEGAN • OPÇÃO SEM GLÚTEN DISPONÍVEL

Vegan • gluten-free option available

Laranja e Amêndoas

Orange & Almond Cake

Crumble de Morango e Amêndoa

Strawberry & Almond Crumble

Crumble de Alperce e Amêndoa

Apricot & Almond Crumble

Maçã e Mirtilos

Apple & Blueberry Cake

Limão, Papoila e Curd de Limão

Lemon, Poppy Seed & Lemon Curd

Tarte Merengada de Limão

Vegan Lemon Meringue Tart

Divino de Chocolate c/ Aquafaba

Divine Chocolate w/ Aquafaba

Victoria Cake Vegan

Vegan Victoria Sponge

PAVLOVA • + 3,00 €

Sem glúten • Gluten-free

Frutos Vermelhos

Red Berry

Manga e Maracujá

Mango & Passionfruit

Frutos Tropicais
Tropical Fruit

CINNAMON ROLLS • POR UNIDADE

A partir de 5,60 € • from 5,60 € per unit

Canela VEGAN <i>Classic Cinnamon Roll</i>	5,90 €
---	--------

Pistácio e Framboesa <i>Pistachio & Raspberry Roll</i>	6,50 €
---	--------

Frutos Secos VEGAN <i>Mixed Nut Cinnamon Roll</i>	5,60 €
---	--------

SELEÇÃO DE SALGADOS ARTESANAIS

ARTISAN SAVOURIES SELECTION

Salgados artesanais mini • disponíveis por encomenda.

Mini artisan savouries, available to order.

29,00 € / kg

Mini croquetes de carne • mini chamussas de vegetais • mini chamussas de carne de vaca • mini croquetes de alheira • mini pastéis de massa tenra.

Mini meat croquettes, vegetable & beef samosas, alheira croquettes and shortcrust pastries.

Encomendas com mínimo de 3 a 7 dias de antecedência.

Orders require 3 to 7 days' notice.

BOLOS À FATIA

BY THE SLICE

desde 5,90 €

from 5,90 € · fatia individual

Bolos Clássicos · *Classic cakes*

5,90 €

Bolos Especiais · *Special cakes*

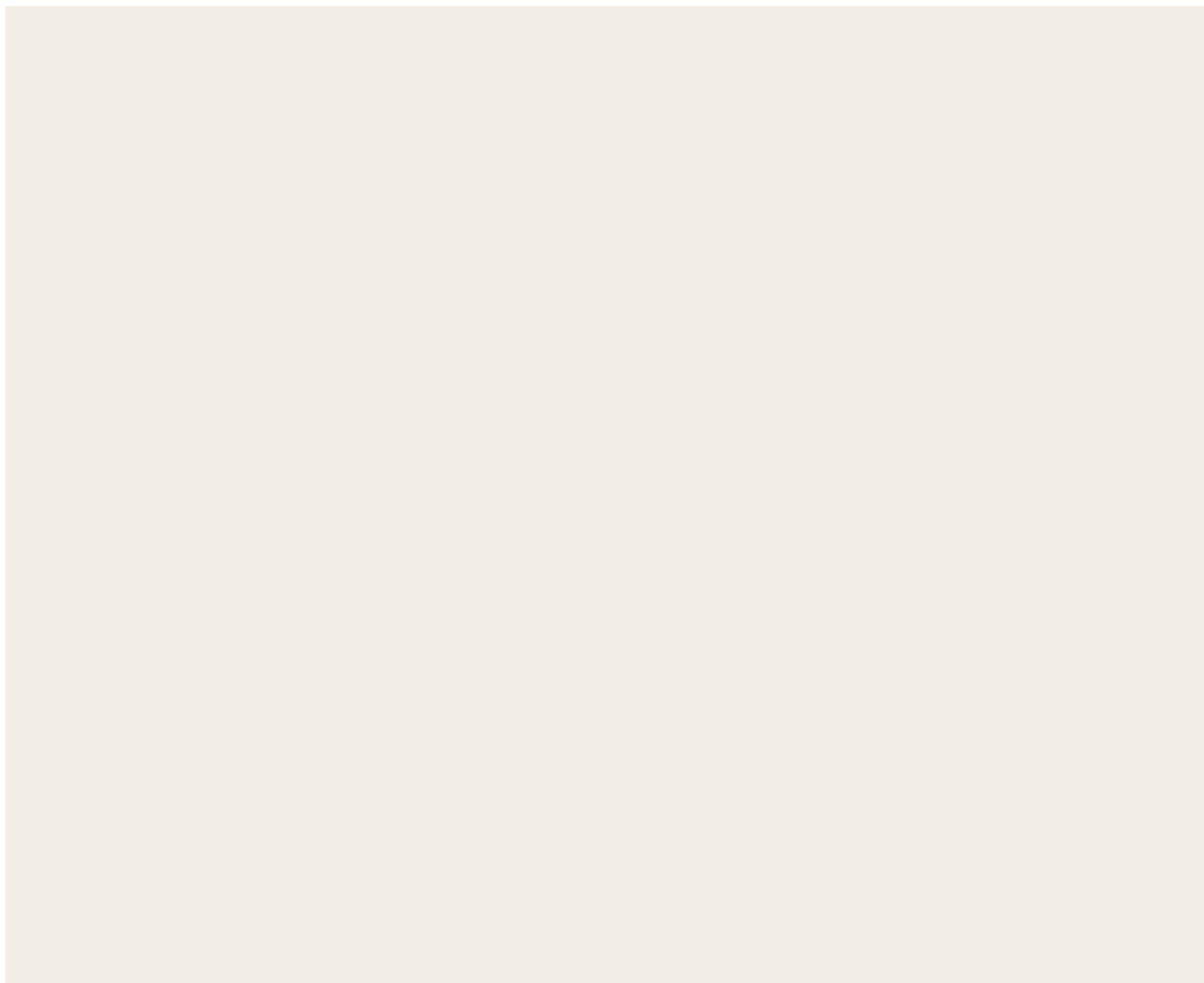
6,30 €

Vegan / Sem Glúten · *Vegan / Gluten-free*

6,50 €

Os bolos disponíveis variam diariamente – pergunte-nos pela seleção do dia.

Available cakes vary daily – ask us for today's selection.



MENU EXECUTIVO

EXECUTIVE MENU

14,90 €

com Água, Chá ou Infusão
with Water, Tea or Infusion

COMPOSIÇÃO • COMPOSITION

- 01

Entrada à escolha • sopa ou salgado • uma por pessoa
Starter of your choice • soup or a savoury • one per person
- 02

Prato do Dia
Dish of the Day
- 03

Bebida à escolha
Drink of your choice
- 04

Café
Coffee

Prato do dia sazonal • disponível de acordo com a época do ano
Seasonal dish of the day • available according to the season

ENTRADA À ESCOLHA

STARTER OF YOUR CHOICE

SOPA DO DIA · Soup of the Day

Preparada diariamente com produtos sazonais, sem batata – leve e reconfortante.

Prepared daily with seasonal ingredients, potato-free – light and comforting.

Chamussa de Vegetais <i>Vegetable samosa</i>	2,90 €
Chamussa de Galinha <i>Chicken samosa</i>	3,00 €
Chamussa de Carne de Vaca <i>Beef samosa</i>	3,20 €
Pastel de Massa Tenra <i>Shortcrust pastry turnover</i>	3,20 €
Empada de Galinha <i>Chicken pie</i>	3,50 €
Pão de Fermentação Lenta com Azeite e Orégãos <i>Slow-fermented bread with olive oil & oregano</i>	3,40 €

A entrada à escolha é uma por pessoa. Os valores indicados são o preço avulso de cada salgado – pode escolher mais do que um, com o respectivo acréscimo.

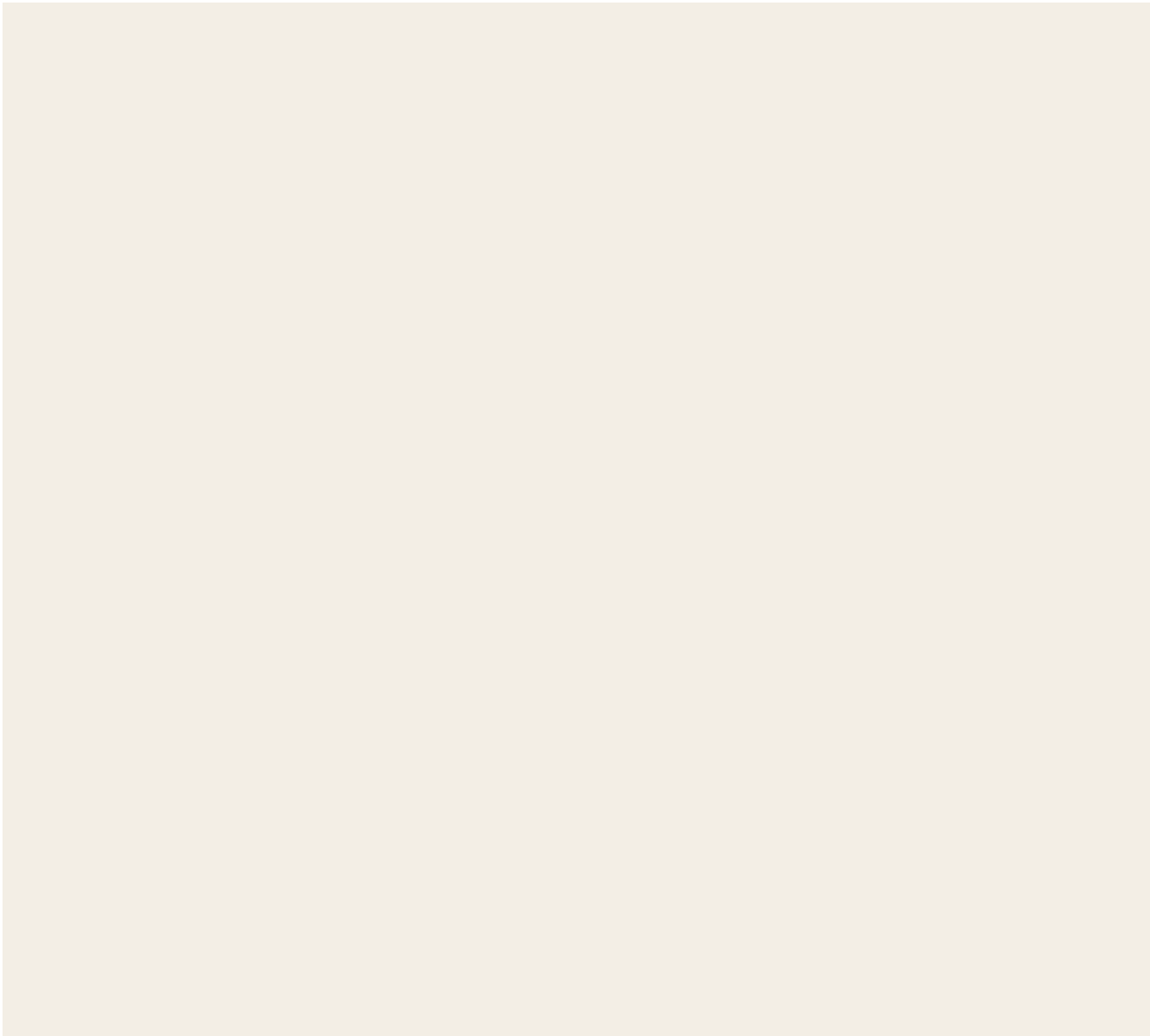
*The included starter is **one per person**. Prices shown are per savoury item – extra items are charged separately.*

BEBIDAS INCLUÍDAS

DRINKS INCLUDED

Serra da Estrela 0,25 L	Pedras Salgadas 0,25 L	Chá do Dia	Chá Frio
-------------------------	------------------------	------------	----------

- O café incluído é espresso ou descafeinado.
Coffee included is espresso or decaf.
- Bebidas com leite disponíveis com suplemento.
Milk-based drinks available at a supplement.
- Personalização do prato principal + 2,50 €.
Main course customisation + 2,50 €.
- Disponível ao almoço, dias úteis. Excluindo feriados e fins de semana.
Available at lunch on weekdays. Not available on public holidays or weekends.



SOBRE A CASA

ABOUT THE HOUSE

A Casa da Lídia nasceu do encontro entre memórias, viagens e sabores partilhados à mesa. Com raízes em Moçambique e influências de ascendência asiática – Índia e China – e portuguesa, este espaço reflete uma mistura de culturas, aromas e formas de receber.

Inspirado por uma visão contemporânea de hospitalidade, a Casa da Lídia foi criada para acolher com tempo, conforto e autenticidade.

Entre chás, especiarias, fermentações lentas e pratos de inspiração afro-asiática, cada detalhe procura celebrar uma forma mais humana e consciente de estar à mesa. Mais do que um restaurante, a Casa da Lídia é uma casa aberta a quem gosta de sabores com história.

A Casa da Lídia was born from the meeting of memories, travels and flavours shared at the table. Rooted in Mozambique and shaped by Asian heritage – India and China – as well as Portuguese influences. Inspired by a contemporary vision of hospitality, it was created to embrace guests with time, comfort and authenticity. More than a restaurant, A Casa da Lídia is a home open to those who love flavours with a story.

COZINHA FEITA COM TEMPO E AMOR.

CHÁS PARTILHADOS SEM PRESSA.

INGREDIENTES ESCOLHIDOS COM INTENÇÃO.

INFORMAÇÃO AO CLIENTE

CUSTOMER NOTICE

Os produtos expostos destinam-se ao consumo no local.

Os produtos não embalados, uma vez escolhidos e entregues, são considerados comprados.

Não são permitidas trocas ou devoluções.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente.

Artigo 134.º, n.º 4 – DL n.º 10/2015, de 16 de janeiro · Artigo 135.º – DL n.º 10/2015, de 16 de janeiro

Informe-nos sobre alergias e intolerâncias alimentares. A informação detalhada de ingredientes está disponível mediante pedido.

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor (23%).

Displayed products are for on-site consumption. Unpackaged products, once chosen and served, are considered purchased; no exchanges or refunds. No dish, food product or beverage – including couvert – may be charged if not requested or consumed by the customer (Article 134(4) and Article 135, Decree-Law 10/2015 of 16 January). Please inform us of any food allergies or intolerances; detailed ingredient information is available on request. All prices include VAT at the legal rate in force (23%).

A CASA DA LÍDIA

BISTRÔ & CASA DE CHÁ

Leiria, Portugal

a.casa.da.lidia@gmail.com

939 838 044 · 910 398 740

@acasadalidia