



Bem-vindo à Fusão!

Nascemos em abril de 2022, estamos situados no coração da vila de Castanheira de Pera. Tentámos trazer um bocadinho do requinte da cidade até ao campo e criar um espaço calmo, acolhedor, onde tentamos primar pela qualidade e pelo tipo de serviço diferente.

Para uma melhor experiência, a nossa comida é confeccionada no momento, o que poderá levar algum tempo para que chegue até si, desde já pedimos que tenha um bocadinho de paciência, esperamos que o resultado final compense o tempo de espera.

Esperamos que goste do espaço que construímos para si, e que sinta todo o carinho e dedicação que tentamos transmitir através da nossa comida.

Desfrute da sua experiência!

Horário:

Terça a Sábado - 9:00 às 19:00

Domingo - 9:00 às 13:00

@fusao.artesesabores

Coffee Station

Espresso / descafeinado

Duplo Espresso

Abatanado

Garoto

Iced Espresso

Latte Macchiato

Leite, café, espuma de leite

Gold Moccacino

Chocolate gold, leite, café, espuma de leite, chocolate em pó

Cappuccino

Café, leite, espuma de leite, chocolate em pó

Meia de Leite

Café, leite, e espuma de leite

Opção

Leite de Soja ou sem Lactose

Chá

Cidreira, camomila, frutos vermelhos, menta, lúcia lima, preto

Bule de Chá

Cidreira, camomila, frutos vermelhos, menta, lúcia lima, preto

Hydratation Bar

Água 33 cl /50cl

Pedras

Frize Limão

Ginger Ale

Refrigerantes

(Coca-cola zero, sumol, ice tea)

Why Not Limão e Erva-mate

(Orgânica e biológica)

Freshly Squeezed

Sumo de Laranja*

Limonada

Pink Lemonade

Sumo de Melancia e hortelã*

Sumo de Maracujá

Sumo de Manga Laranja*

Sumo de ananás coco*

*0.0% açúcares adicionados

Alcohol Bar

Cervejas Artesanais & Cidra

Praxis Weiss

Cerveja de trigo, similar à cerveja alemã

Praxis Topázio

Cerveja Pilsner

Praxis Onyx

Cerveja Dark Lager

Heineken Sem Álcool

Sommersby

Espirituosas

Gin Black Pig Costa Alentejana

Gin Black Pig Montado Alentejano

Gin do Açor

Freixenet Nevada 200ml

Freixenet Cordon Negro 200ml

Vinhos & Sangria

Planalto 75cl (B)

Planalto 37,5cl (B)

Monte Barbo (B/R)

Esteva 37,5cl (T)

Sangria de Frutos Vermelhos 1 Lt

Sangria de Maracujá 1 Lt

Sangria de Maçã 1 Lt

Starters

Creme de legumes

Salty Board

A tábua é composta por salame, presunto ibérico, queijo brie, queijo de seia, azeitonas recheadas com pimentos, manteiga de alho e acompanhado com um cesto de pão.

Bowls

Iogurte Grego

Iogurte grego natural, granola artesanal, mirtilos orgânicos, banana e mel de Urzes.

Açaí

Polpa de açaí da Amazônia, manteiga de amendoim cremosa, frutos vermelhos, leite, granola artesanal, banana e mirtilos orgânicos.

Panquecas

Fusion

Panquecas acompanhadas, por mirtilos, uvas, banana, com 2 toppings à escolha

Toppings: Nutella, Iogurte grego, manteiga de amendoim, maple syrup ou mel de urzes.

Bread Station

Torrada

Torrada com Compota

Tosta Mista

Tosta Queijo

Open Toasts

Salmão

Queijo creme, salmão fumado numa cama de rúcula fresca, servido em pão rústico torrado e finalizado com sementes de chia e caviaroli de wasabi.

Serrana

Servida em pão rústico torrado, com queijo de Seia, presunto Ibérico, rúcula fresca, finalizado com nozes e caviaroli de azeite.

Peanuts

Pão rústico torrado, manteiga amendoim cremosa, banana, a nossa granola e um toque de canela.

Avo Toast

Abacate esmagado, levemente temperado com sumo de limão, sal e pimenta, servido em pão rústico torrado e acompanhado por ovos escalfados.

Eggs & Co.

Benny

Pão rústico torrado, bacon crocante, rúcula fresca, ovos escalfados, finalizado com o nosso molho holandês artesanal.

Royal

Salmão fumado numa cama de rúcula fresca, ovos escalfados, servido em pão rústico torrado e finalizado com o nosso molho holandês artesanal.

Ovos Mexidos

Pão rústico torrado, com um toque de manteiga, bacon crocante, ovos mexidos e cebola frita.

Salmão Fumado

Pão rústico torrado, com um toque de manteiga, ovos mexidos, salmão fumado, sementes de chia e caviaroli de wasabi.

Croissants

Simples

Serrano

Croissant recheado com queijo amanteigado de Seia e presunto ibérico.

Salmão

Croissant de massa folhada, recheado com queijo creme, rúcula fresca e salmão fumado.

Beneditos

Presunto ibérico numa cama de rúcula fresca, ovos escalfados, servido em croissant de massa folhada e finalizado com o nosso molho holandês artesanal.

Clássico

Croissant de massa folhada, recheado com um cremoso doce de ovo e finalizado com amêndoa.

Speculoos

Croissant recheado com um creme feito à base de bolachas caramelizadas (biscoff).

Romeu e Julieta

Casamento perfeito entre o chocolate e morangos num croissant de massa folhada.

Nutella

Pistache

Queijo

Fiambre

Misto

A nossa compota

Dessert Bar

La vie en chocolat

Fondant de chocolate belga, acompanhado com uma bola de gelado.

Speculoos Cookie

Cookie amanteigada recheada com creme de Biscoff, chocolate de leite, chocolate gold e pedaços de bolacha lotus.

Chocolate Lovers Cookie

Cookie amanteigada, com pepitas de chocolate negro e cacau.

Red Velvet Cookie

Cookie amanteigada de cor avermelhada, com pepitas de chocolate branco, cacau e baunilha.

Lemon Cookie

Cookie amanteigada de limão, com pepitas de chocolate branco, infundidas em limão durante 48 horas.

Banana bread muffin (Vegan)

Muffin de banana, chocolate belga e nozes.

Cheesecake de Frutos Vermelhos

Base feita à base de bolacha e manteiga, recheado com uma mousse leve e fresca à base de queijo creme e frutos vermelhos, finalizado com um coulis de frutos vermelhos.

Cheesecake de Caramelo Salgado

Base feita à base de bolacha e manteiga, recheado com uma mousse leve e cremosa, à base de queijo creme com o caramelo salgado, finalizado com molho de caramelo salgado no topo.