



Bico
na

TOSTAS

YELLOW DAYS

12

FRANGO MARINADO EM MOSTARDA DIJON,
MEL E CERVEJA, COM MIX DE SEMENTES,
CHUTNEY DE CÔCO E COENTROS, RÚCULA E
PIMENTA ROSA
FATIA DE PÃO DE MAFRA

BACO

11

CHOURIÇO DE VINHO GRELHADO COM
MOLHO DE PIMENTOS ASSADOS, FRUTOS
SECOS, MEL, MANJERICÃO E HORTELÃ, 1 OVO
POCHET, RÚCULA E COENTROS PICADOS
FATIA DE PÃO DE MAFRA

RIO ACIMA

12

SALMÃO FUMADO COM GUACAMOLE,
PEPINO, 1 OVO POCHET, RÚCULA, PÉROLAS
DE MANGA E LIMÃO E ERVAS AROMÁTICAS
DE ALGAS
FATIA DE PÃO DE MAFRA

TOUCH GRASS

10

LEGUMES ASSADOS, ESPARGOS, PURÉ DE
BETERRABA E PÉROLAS DE MANGA E LIMÃO
FATIA DE PÃO DE MAFRA

NUVENS

9

REQUEIJÃO COM MEL E NOZES, TOMATE
CHERRY E RÚCULA
FATIA DE PÃO DE MAFRA

TAP THAT SHROOM

11

CREPE TAPIOCA COM MIX DE COGUMELOS
SALTEADOS AO ALHO E AZEITE, CEBOLA
ROXA E ERVAS PROVENCE ACOMPANHADO DE
CHUTNEY DE CÔCO E COENTROS E FRUTOS
SILVESTRES



TAP THAT NANA

8

CREPE TAPIOCA COM BANANA, GANACHE DE
CACAU E LEITE DE CÔCO, MANTEIGA DE
AMENDOIM E RASPAS DE LIMA



TAP THAT AÇAÍ

8,5

CREPE TAPIOCA COM FRUTOS SILVESTRES,
AÇAÍ E TIRAS DE PARMESÃO



figura

OVINHOS

PRADOS

8

OVOS MEXIDOS COM ALHO, COENTROS,
TOMILHO E RÚCULA
1 FATIA DE PÃO DE MAFRA

CAÇADOR

10

OVOS MEXIDOS COM ALHEIRA, COGUMELOS
E MIX DE FRUTOS SECOS, RÚCULA E
COENTROS PICADOS
1 FATIA DE PÃO DE MAFRA

FUNGI

9

OVOS MEXIDOS COM MIX DE COGUMELOS,
CEBOLA ROXA, ERVAS PROVENÇE E RÚCULA
1 FATIA DE PÃO DE MAFRA

ROLINHOS

11

CREPIOCA DE OVO COM ESPARGOS
ENROLADOS EM BACON, RÚCULA E MOLHO
AGRIDOCE CASEIRO
1 FATIA DE PÃO DE MAFRA

SNACKS

CHEVRE

8,5



CHEVRE FATIADO COM MEL, VINAGRE
BALSÂMICO, AMÊNDOAS TORRADAS E
RÚCULA

TRIO

7,5

TOSTINHAS COM TAPENADE, PURÉ DE
BETERRABA E PURÉ DE PIMENTOS COM
FRUTOS SECOS E MEL

CROQUETES

3

1 CROQUETE DE ALHEIRA COM MIX DE
FRUTOS SECOS E COGUMELOS
DESIDRATADOS, MIX DE SEMENTES,
MOLHO DE MOSTARDA E PÊSSEGO

CHIPS

2,7



CHIPS DE BATATA-DOCE

HALLOUMI

9,5



FATIAS DE HALLOUMI COM RÚCULA,
TOMATE CHERRY, MEL, AMÊNDOAS
TORRADAS E LARANJA

TOMATADA

9

TOMATADA DE SALSICHA FRESCA, PIMENTO
VERMELHO E CEBOLA C/ OVO ESCALFADO
PÃO DE MAFRA TORRADO

NOSSA QUICHE

3,75



FATIA DE QUICHE SEM GLÚTEN DE OVOS E
LEGUMES SALTEADOS
(VEGETARIANA)

CAVALA

6

FATIAS DE PÃO TORRADO COM PASTA DE
CAVALA, MAIONESE, CEBOLA ROXA, PIKLES,
COENTROS E ALHO

MENU QUICHE S/ GLUTEN

8,5



SOPA DE LEGUMES + FATIA DE QUICHE +
FATIAS DE FRUTA + BEBIDA + CAFÉ

SOPA LEGUMES

2

PÃO TORRADO C/ AZEITE E OREGÃOS

2,7

CARNE

Chicken Joe

14

FRANGO MARINADO EM MOSTARDA DIJON,
CERVEJA E SUMO DE LIMÃO

Agridoce

15,5

BARRIGA DE PORCO C/MOLHO AGRIDOCE
CASEIRO

Desfiadinho

16,5



PATO DESFIADO EM MOLHO DE GENGIBRE,
SUMO DE LARANJA, MOSTARDA DE PÊSSEGO
E MEL, COM AMÊNDOAS

Javali

17



ESTUFADO DE JAVALI, MARINADO EM SUMO
DE LARANJA, VINHO TINTO, ALECRIM E PAUS
DE CANELA

PEIXE

Neter

16



BIFE DE ATUM BRASEADO EM CAMA DE
PIMENTOS, CEBOLA ROXA E MANGA

Obstinado

16

TRANCHE DE SALMÃO COZINHADO EM
MANTEIGA E ALECRIM, C/MOLHO TERIYAKI E
CROSTA DE PISTACHIO E LIMÃO

VEGGIE

Caril

15



CARIL DE LEGUMES E COGUMELOS C/LEITE
DE CÔCO E MANGA

Assadinhos

14



LEGUMES ASSADOS C/QUEIJO FETA, PURÉ DE
BETERRABA C/BATATA-DOCE E LIMA

Cúco Melos

14,5



MIX DE COGUMELOS EM SALSA DE AZEITE,
CEBOLA ROXA, SUMO DE LIMA, ALHO E
COENTROS

Maré

15,5

SALADA DE ALGAS E PEPINO AGRIDOCE COM
PICKLES DE COUVE-ROXA, PÉROLAS DE
MANGA E LIMÃO E SEMENTE DE SÉSAMO

Acompanhamentos (escolher 1)

COM VINAGRETE DE MANGA



COUSCOUS DE COUVE-FLOR E COUVE ROXA

NOODLES DE CURGETE SALTEADOS EM AZEITE E
ALHO

BATATA DOCE, CENOURA E BRÓCOLOS SALTEADOS
EM AZEITE E ALHO

BERINGELA ASSADA NO FORNO COM ALHO E
TOMILHO

SALADA DE RÚCULA, CENOURA E COUVE ROXA
RALADAS, CEBOLA BRANCA, PEPINO E TOMATE

Extras

Acompanhamento	4
Ovo Pochet	2
Espargos (3uni).....	3
Bacon	3
Tapenade	3
Puré de Beterraba	3
Puré de Pimentos e Frutos Secos	4
Assados com Mel	4
Guacamole	4
Requeijão c/ Mel e Nozes	4
Chutney de Côco e Coentros	1,3
Molho Agridoce Caseiro	1,3
Fatias de Chouriço (70g)	3
Salmão Fumado	4

Take Away 0,50

Cafetaria

Café	1
Descafeinado	1
Abatanado	1,2
Meia Leite/Galão	2,5
Cappuccino	3,5
Café c/gelo	2,2
Mazagran	3,5
Chá Copo	1,5
Chá Bule	2
Cacau Quente	3,7
Leite Vegetal	+0,5
Take-Away	+ 0,2

Doces e Sobremesas

Muffins	2,7
Fatia de Bolo.....	3
Tarteletes	3,5
Pudin de Chia c/Fruta ...	6
Salada de Fruta	4



Sem Gluten, Lactose e Açúcar

Smoothies

Kiwi	4
Manga	4,5
Frutos Silvestres	4
Banana e Açaí	5,5
c/ Leite de Côco	

Bebidas

Água 0,5	1,3
Água Pedras	1,7
Sumo do Dia	2,7
Limonada	2,7
Limonada c/Gás	3,5
Sumo de Laranja	3
Kombucha Clássica	3,5
Kombucha Gengibre	4

Sodas Orgânicas WhyNot

Limão e Mate	3,1
Pêssego e Gengibre	3,1
Romã e Pepino	3,1

Bebidas Alcoólicas

Vinhos

Vinho da Casa Tinto e Branco

Copo 20 cl	2,7
Jarro 75 cl.....	8

Vinho Verde

Adega Guimarães Doc 0,37	
10	
Adega Guimarães Doc 0,75	
14	

Vinho Tinto e Branco

Douro

Quinta de Sta Eufémia Doc	
14	

Alentejano

Vinhas de Cabeção	
15	

Vinho Rosé

Beira Interior

Adega do Fundão	
14	

Sangria Tinta ou Branca

Copo	4,5
Jarro 1,5	18

Cocktails

Caipirinha	8
Mojito	8
Vodka com Gengibre e	
Limão	9,5
Gin Tónico Tanqueray com	
Laranja	10
Moscotel com Lemon	
Mate	8,5
Rum e Triple seco com	
Gengibre, Limão e	
Canela	10

Cerveja

Mini 0,25	1,5
Artesanal MUSA:	
Blondie	
Frank APA	
Born in the IPA	
25 cl	3
50 cl	5

Aperitivos e Digestivos

Moscotel	3,5
Vinho do Porto	3,5
São Domingos	3/4,50
CRF	3,5/6
Ballantine 's	5

Pagamentos MB acima de 5 euros

Todos os pratos, doces e salgados são feitos com produtos sazonais selecionados e entregues diariamente pelo produtor

Este estabelecimento possui livro de reclamações (DL N.º10/2013, 16 de Janeiro)

Nenhum prato, produto alimentar, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este ter sido inutilizado (DL N.º10/2013, 16 de Janeiro)

Os preços estão todos em euros e incluem IVA à taxa legal em vigor

Para mais informações sobre alergénicos, entre em contacto com um dos nossos funcionários



YELLOW DAYS

12

CHICKEN MARINATED WITH DIJON
MUSTARD, HONEY AND BEER, WITH MIXED
SEEDS, COCONUT AND CORIANDER
CHUTNEY, ARUGULA AND PINK PEPPER
SLICE OF MAFRA BREAD

BACO

11

GRILLED WINE SAUSAGE WITH ROASTED
PEPPER SAUCE, DRIED FRUITS, HONEY, BASIL
AND MINT, 1 POACHED EGG, ARUGULA AND
CHOPPED CORIANDER
SLICE OF MAFRA BREAD

UP RIVER

12

SMOKED SALMON WITH GUACAMOLE,
CUCUMBER, 1 POACHED EGG, ARUGULA,
MANGO AND LEMON PEARLS AND AROMATIC
SEAWEED HERBS
SLICE OF MAFRA BREAD

TOUCH GRASS

10

ROASTED VEGETABLES, ASPARAGUS, BEET
PUREE WITH MANGO AND LEMON PEARLS
SLICE OF MAFRA BREAD

CLOUDS

9

COTTAGE CHEESE WITH HONEY AND NUTS,
CHERRY TOMATOES AND ARUGULA
SLICE OF MAFRA BREAD

TAP THAT SHROOM

11



TAPIOCA CREPE WITH MIX MUSHROOMS,
SAUTEED WITH GARLIC AND OIL, RED ONION
AND PROVENCE HERBS ACCOMPANIED BY
COCONUT AND CORIANDER CHUTNEY AND
WILD FRUITS

TAP THAT NANA

8



TAPIOCA CREPE WITH BANANA, COCOA AND
COCONUT MILK GANACHE, PEANUT BUTTER
AND LIME ZEST

TAP THAT ASSAÍ

8,5



TAPIOCA CREPE WITH WILD FRUITS, AÇAÍ
AND PARMESAN STRIPS

TOASTS

Água no Bico

EGGS

GRASSLANDS

8

SCRAMBLED EGGS WITH GARLIC,
CORIANDER, THYME AND ARUCULA
1 SLICE OF MAFRA BREAD

HUNTER

10

SCRAMBLED EGGS WITH GAME MEAT
SAUSAGE, MUSHROOMS AND MIX OF DRIED
FRUITS, ARUGULA AND CHOPPED CORIANDER
1 SLICE OF MAFRA BREAD

FUNGI

9

SCRAMBLED EGGS WITH MIX OF
MUSHROOMS, RED ONION, PROVENCE HERBS
AND ARUGULA
1 SLICE OF MAFRA BREAD

ROLLS

11

EGG CREPIOCA WITH ASPARAGUS WRAPPED
IN BACON, ARUGULA AND HOMEMADE
SWEET AND SOUR SAUCE
1 SLICE OF MAFRA BREAD

SNACKS

CHEVRE

8,5



SLICED CHEVRE CHEESE WITH HONEY,
BALSAMIC VINEGAR, ROASTED ALMONDS
AND ARUGULA

HALLOUMI

9,5



HALLOUMI SLICES WITH ARUGULA, CHERRY
TOMATOES, HONEY, ROASTED ALMONDS
AND ORANGE

TRIO

7,5

TOASTS WITH TAPENADE, BEETROOT PUREE
AND PEPPER PUREE WITH DRIED FRUITS AND
HONEY

TOMATADA

9

TOMATO AND RED PEPPER STEW WITH
ONION AND FRESH SAUSAGE WITH POACHED
EGG AND TOASTED MAFRA BREAD

CROQUETTES

3

1 GAME MEAT SAUSAGE CROQUETTE WITH A
MIX OF DRIED FRUITS AND DEHYDRATED
MUSHROOMS, MIX OF SEEDS WITH
MUSTARD AND PEACH SAUCE

OUR PIE

3,75



GLUTEN-FREE PIE SLICE WITH SAUTÉED
EGGS AND VEGETABLES
(VEGETARIAN)

CHIPS

2,7



SWEET POTATO CHIPS

MACKEREL

6

SLICES OF TOASTED BREAD WITH MACKEREL
PASTE, MAYONNAISE, RED ONION, PICKLES,
CORIANDER AND GARLIC

GLUTEN FREE PIE MENU

8,5



VEGGIE SOUP + SLICE OF PIE + SLICES OF
FRUIT + DRINK

VEGGIE SOUP

2

TOASTED MAFRA BREAD
W/ OLIVE OIL AND OREGANO

2,70

MEAT

Chicken Joe

14

CHICKEN MARINATED WITH DIJON
MUSTARD, HONEY, LEMON AND BEER

Bittersweet

15,5

PORK BELLY WITH HOMEMADE SWEET AND
SOUR SAUCE

Shredded

16,50

SHREDDED DUCK WITH GINGER, ORANGE
JUICE, PEACH MUSTARD AND HONEY SAUCE
WITH TOASTED ALMONDS

Fangs

17

BOAR STEW MARINATED WITH ORANGE
JUICE, RED WINE, ROSEMARY AND
CINNAMON STICKS

FISH

Neter

16

BRAZED FRESH TUNA STEAK WITH PEPPERS,
RED ONION AND MANGO

Obstinado

16

SALMON TRANCHE COOKED IN ROSEMARY
AND BUTTER, WITH TERIYAKI SAUCE, LEMON
AND PISTAHIOS ON TOP

VEGGIE

Curry

15

VEGGIE AND MUSHROOMS CURRY WITH
COCONUT MILK AND MANGO

Roasts

14

ROASTED VEGETABLES WITH FETA CHEESE,
BEET, SWEET POTATO AND LEMON PUREE

Mushi Rooms

14,5

MIX OF MUSHROOMS IN OLIVE OIL SALSA,
RED ONION, LIME JUICE, GARLIC AND
CORIANDER

Tide

15,5

SWEET AND SOUR SEAWEED AND CUCUMBER
SALAD WITH RED CABBAGE PICKLES, MANGO
AND LEMON PEARLS AND SESAME SEEDS

Side Dish (Pick 1)

WITH MANGO VINAGRETTE

CAULIFLOWER AND RED CABBAGE COUSCOUS

ZUCCHINI NOODLES SAUTEED IN OLIVE OIL AND
GARLIC

SWEET POTATO, CARROT AND BROCCOLI SAUTEED
IN OLIVE OIL AND GARLIC

ROASTED EGGPLANT WITH GARLIC AND THYME

SALAD WITH ARUGULA, GROUNDED CARROTS AND
RED CABBAGE, WHITE ONION, CUCUMBER AND
TOMATO

Extras

Side Dish	4
Poached Egg	2
Asparagus	3
Bacon	3
Tapenade	3
Beet Puree	3
Roasted Peppers, Dry Fruits and Honey Puree	4
Guacamole	4
Cottage Cheese with Nuts and Honey	4
Coconut and Coriander Chutney ..	1,3
Sweet & Sour Homemade Sauce ...	1,3
Chorizo Slices (70g)	3
Salmon	4

Take Away 0,50

Coffee

Espresso	1
Decaffeinated	1
Americano	1,2
Latte	2,5
Cappuccino	3,5
Iced Coffee	2,2
Mazagran	3,5
Tea (Glass)	1,5
Teapot	2
Hot Cacau	3,7
Veggie Milk	+0,5
Take-Away	+ 0,2

Sweets and Desserts

Muffins	2,7
Slice of Cake	3
Tarteletes	3,5
Chia & Fruit Pudding ...	6
Fruit Salad	4



Without Gluten, Lactose and Sugar

Smoothies

Kiwi	4
Mango	4,5
Red Fruits	4
Banana & Açaí	5,5

with Coconut Milk

Drinks

Água 0,5	1,3
Água Pedras	1,7
Sumo do Dia	2,7
Limonada	2,7
Limonada c/Gás	3,5
Sumo de Laranja	3
Kombucha Clássica	3,5
Kombucha Gengibre	4

Organic Sodas WhyNot

Limão e Mate	3,1
Pêssego e Gengibre	3,1
Romã e Pepino	3,1

Alcoholic Beverages

Wines

House Wine Red and White

Glass 20 cl	2,7
Jug 75 cl	8

Green Wine

Adega Guimarães Doc 0,37	10
Adega Guimarães Doc 0,75	14

Red and White Wine

Douro

Quinta de Sta Eufémia Doc	14
---------------------------	----

Alentejano

Vinhas de Cabeção	15
-------------------	----

Rosé Wine

Beira Interior

Adega do Fundão	14
-----------------	----

Sangria (Red or White)

Glass	4,5
Jug 1,5l	18

Cocktails

Caipirinha	8
Mojito	8
Vodca with Ginger and Lemon	9,5
Gin and Tonic Tanqueray w/ Orange	10
Moscatel with Lemon	
Mate	8,5
Rum & Triple sec Ginger, Lemon n Cinnamon	10

Beer

Mini 0,25	1,5
Craft MUSA:	
Blondie	
Frank APA	
Born in the IPA	
25 cl	3
50 cl	5

Appetizers and Digestives

Moscatel	3,5
Vinho do Porto	3,5
São Domingos	3/4,5
CRF	3,5/6
Ballantine 's	5

MB payments over 5 euros

All dishes, sweet and savory, are made with selected seasonal products and delivered daily by the producer.

This establishment has a complaints book (DL No. 10/2013, 16 January)

No dish or food product, including couvert, may be charged for if it is not requested by the customer or if it has been unused (DL No. 10/2013, January 16)

All prices are in euros and include VAT at the legal rate in force.

For more information about allergens, please contact one of our staff.

