

PETISCOS:

CARACÓIS:	
PRATO.....	3,50€
TRAVESSA.....	6,50€
CARACOLETA (DOSE).....	9,50€
CHOURIÇO ASSADO.....	4,00€
PÃO TORRADO C/ OREGÃOS.....	1,50€
PREGO NO PÃO.....	3,50€
BIFANA NO PÃO.....	3,50€
SOPA DO DIA.....	1,20€
SOPA DA PEDRA OU PEIXE.....	1,50€
TAPAS.....	6,00€
(CHOURIÇO, QUEIJO, BACON, PRESUNTO, FARINHEIRA, ETC.)	
PIPIS (Travessa).....	5,50€
MOELAS (TRAVESSA).....	6,00€

BAGUETES:

BAGUETE C/PASTA DE FRANGO.....	2,40€
(ALFACE, PASTA FRANGO, OVO, TOMATE)	
BAGUETE PASTA DELICIAS DO MAR.....	2,40€
(ALFACE, PASTA DELICIAS DO MAR, OVO, TOMATE)	
BAGUETE PASTA DE ATUM.....	2,40€
(ALFACE, PASTA ATUM, OVO, TOMATE)	
BAGUETE CARNE ASSADA.....	2,40€
(ALFACE, TOMATE, CARNE DE PORCO OU VACA)	
BAGUETE C/ PANADO DE FRANGO.....	2,40€
(ALFACE, TOMATE, PANADO DE FRANGO)	
BAGUETE C/ PRESUNTO E QUEIJO.....	2,40€
(ALFACE, TOMATE, PRESUNTO E QUEIJO)	



HAMBÚRGERES

HAMBÚRGER SIMPLES.....	2,20€
(PÃO, HAMBÚRGER, QUEIJO)	
HAMBÚRGER ESPECIAL.....	4,00€
(PÃO, ALFACE, TOMATE, BACON, FIAMBRE, QUEIJO, OVO, CEBOLA FRITA)	
HAMBÚRGER QUEIJO E FIAMBRE.....	3,00€
(PÃO, ALFACE, TOMATE, QUEIJO, FIAMBRE)	
HAMBÚRGER PÃO DO CACO.....	3,50€
(PÃO, ALFACE, TOMATE, HAMBÚRGER, QUEIJO, FIAMBRE)	

TOSTAS

TOSTA DE PRESUNTO E QUEIJO.....	3,80€
TOSTA DE BACON E QUEIJO.....	3,60€
TOSTA DE FIAMBRE.....	2,30€
TOSTA MISTA (BOLA).....	1,85€
TOSTA MISTA (PÃO CASEIRO).....	2,60€
TOSTA C/ PASTAS FRANGO, ATUM, DELICIAS DO MAR.....	3,60€
PÃO COM MANTEIGA.....	0,70€
SANDES DE FIAMBRE OU QUEIJO.....	1,30€
SANDES MISTA.....	1,50€
MEIA TORRADA (PÃO CASEIRO).....	1,35€
TORRADA (PÃO CASEIRO).....	1,60€
MEIA TORRADA (PÃO DE FORMA).....	0,90€
TORRADA (BOLA).....	1,00€
BAGUETE C/QUEIJO OU FIAMBRE.....	1,70€
BAGUETE C/ MANTEIGA.....	1,10€
BAGUETE MISTA.....	1,80€
BAGUETE C/ PASTAS DE FRANGO, ATUM, DELICIAS DO MAR.....	2,40€
BAGUETE C/ CARNE ASSADA.....	2,40€
BAGUETE C/ PRESUNTO E QUEIJO.....	2,40€
BAGUETE C/ CHOURIÇO E QUEIJO.....	2,40€

CHÁS BIOLÓGICOS

BULE 2 PESSOAS.....	3,90€
BULE 1 PESSOA.....	2,10€
CHAVENA EXXTRA.....	1,00€



No princípio foram os gestos passados de geração, desde o amassar ao cortar da massa, passando pelas constantes pesagens que se sucediam com a precisão de um metrónomo.

Marcaram-nos os conhecimentos herdados sobre a importância da temperatura certa, a flexibilidade da massa e o seu tempo de repouso.

Hoje, o que nos inspira continua a ser a tradição, mas o que nos distingue é a inovação no desenvolvimento de novas e melhores variedades de Pão.

Rua Padre Alberto Neto Simões Dias,19-B
2745-059 Queluz
PORTUGAL

Telf: 215 942 230 Telm: 964 733 989
Email: Artvideocafe2013@hotmail.com



Artvideo Cafe

MENU
