

comobã

COMIDA

8h às 16h

GRANOLA & YOGURT POT (GF)

granola paleo, iogurte grego natural, compota sazonal, fruta fresca & sementes

5.5

BAKED APPLE PORRIDGE (GF & VG)

especiarias de outono, aveia cozinhada em leite de aveia, coberta com fatias de maçã assada & xarope de açúcar.

9

CHIA PORRIDGE (GF & VG)

compota sazonal, manteiga de amendoim, granola paleo, pistachios & frutas da época

8.5

LX PB & J (VG)

tosta de massa lêveda com manteiga de amendoim caseira, compota sazonal & sementes

5

MATCHA PANCAKES (GF & VG)

bagas silvestres, crème de cajú & xarope de açúcar

9.6

BICA BREAKFAST BURRITO

ovos mexidos, feijões refritos, abacate, batata doce assada, espinafre, puré de milho servido com molho tomatilho.

VG opção com tempeh fumado

12.5

CLASSIC EGG BOWL

ovos mexidos, verdes salteados, cogumelos, puré de beterraba & abacate com tosta de massa lêveda OU tortillas de milho.

VG opção com tempeh fumado. GF opção com tortillas de milho

12

POACHED EGG ON TOASTED SOURDOUGH

ovo escalfado em tosta de massa lêveda, com doce de tomate, abacate, azeite de ervas & sementes

11

VG vegan
GF gluten free

COMIDA

12h às 16h

MACRO BOWL (GF & VG)

quinoa, abacate, manga, couve roxa, hummus & tempeh marinado bbq com micro vegetais, alho francês desidratado caseiro em molho de amendoim tailandês com chips de milho preto

12.5

JACA CLUB SANDWICH (VG)

barbecue de jaca desfiada, coleslaw, abacate e pickles em tosta de massa lêveda OU tortillas de milho.

GF opção com tortillas de milho

11

ATLANTICO FISH TACOS (GF)

tortilha de milho, dourada grelhada, abacate, couve roxa refogada, creme de cajú com endro, alho francês desidratado e molho macha.

VG opção com tempeh fumado

12

VURGER (VG)

hambúrguer de feijão e grãos em pão de alfarroba, com ketchup caseiro, cajú & Dijon mostarda mayo, rúcula selvagem, tomate, pickles, alho francês e queijo vegano

11

KIMCHI PIADINA

kimchi caseiro com queijos portugueses, rúcula, em pão roti caseiro picante

12

FISH BURRITO

couve roxa com creme de cajú, dourada, molho tomatilho, abacate, chips de batata doce e rúcula, servido com molho macha

14

FOOD

8h às 16h

SIDES

8h às 16h

HUMMUS (VG)

hummus servido com pão roti

5.5

CHIPS DE BATATA DOCE (GF & VG)

com ketchup caseiro

3.5

PÃO (VG)

pão de massa lêvada | tortillas | pão roti

2.5

SWEETS

COOKIES & CREAM SANDWICH (GF & VG)

biscoitos de chocolate com gelado de baunilha vegano

5.5

BOLOS

bolos confeccionados diariamente

(pergunte-nos)

3.5

ABACATE

3

TEMPEH FUMADO (GF & VG)

3

CREME DE CAJÚ (GF & VG)

2

BEBIDAS FRIAS

SUMOS NATURAIS

SUMO DO DIA (pergunte-nos)
3.5

SOFIA
maçã verde & gengibre
4

COMMUNIST
beterraba, cenoura & maçã vermelha
4

CLEANSE
espinafre, ananás, maçã verde & gengibre
4

LIMONADA DE MENTA
3.5

LARANJA
3.5

GINGER SHOT
2.5

TURMERIC SHOT
2.5

H₂O
lisa | com gás
3.8

HOUSE-MADE KOMBUCHA
3.8

SMOOTHIES

feito com leite de côco caseiro

DC
cacao, tâmaras, cajús, banana, lucuma
& maca
R 6.5
L 8.5

OH JENNY!
espinafre, banana, manteiga de amendoim
caseira, spirulina & sementes de cânhamo
R 6.5
L 8.5

MAÑANA
manga, banana & granola paleo
R 6.5
L 8.5

SUPER BEE
bagas silvestres, banana & baga goji
R 6.5
L 8.5

BEBIDAS DO CAFÉ

leite de aveia 0.4 | leite de amendoa caseiro 0.6

OUTPOST COFFEE ROASTERS

café de especialidade

descafeinado orgânico Swiss Water

ESPRESSO

1.5 bica | 1.9 duplo

AMERICANO

2.2

FLAT WHITE

3.2

CAPPUCCINO

3

LATTE

3.4

CORTADO

2.1

MACCHIATO

1.9

MOCHA

4

MATCHADO

3.2

MATCHA SHOT

3.8

MATCHA LATTE

4.8

CHARCOAL LATTE

3.8

BEETROOT LATTE

3.8

TURMERIC LATTE

3.8

CHAI LATTE

PRANA CHAI MASALA BLEND

4.2

HOT CHOCOLATE

3.8

CHÁ

MATCHA

3.8

BLACK

CHAMOMILE

GINGER & LEMON

MINT

ROOIBOS

2.8

ÁLCOOL

VINHO

BRANCO

copo 5 | garrafa 20

TINTO

copo 5 | garrafa 20

CERVEJA

cerveja artesanal MUSA de Lisboa 33cl
3.8

IPA

cerveja artesanal MUSA de Lisboa
3.8

COCKTAILS

MIMOSA DE MARACUJÁ

sumo de laranja acabado de espremer
& maracujá fresco com champagne
copo 6.5 | jarro 32.5

ESPRESSO MARTINI

espresso de café especialidade & vodka
7.5

CRAZY SOFIA

maçã verde, gengibre, menta & gin
7.5

Todos os preços em EUROS e IVA incluído.

Usamos produtos sazonais orgânicos provenientes de agricultores e pescadores Portugueses. O nosso matcha é obtido directamente do Japão, e o nosso café de especialidade é torrado em pequenos lotes.

A nossa comida e bebida é produzida a partir dos ingredientes naturais originais e não usamos açúcar refinado ou quaisquer produtos processados.

comobA

rua de São Paulo 101
1200 Lisboa
Portugal

info@comobalisboa.com
@comoba_lisboa