



Convento



*Se sofre de alguma intolerância alimentar ou alergia,
solicite informações antes de iniciar a sua refeição*

*Todos os preços incluem IVA à taxa em vigor.
Este estabelecimento inclui livro de reclamações*

Para partilhar...

*O nosso brunch está disponível das 10h às 12h e das 14h às 19h.
Ao fim de semana, Brunch All Day.*

25,90€

A nossa sugestão, com tábuas para dois, inclui: Fruta, panquecas, mini croissants, pão, tostas, ovos mexidos, bacon, guacamole com nachos, hummus com palitos de vegetais, iogurte com granola e mel, frutos secos, bolo caseiro, queijo, fiambre, compota, nutella e manteiga de amendoim. 2 sumos naturais e slow bio café para duas pessoas

Brunch

HUMMUS - pasta de grão com palitos vegetais 5.50€

GUACAMOLE COM NACHOS - pasta de abacate com pimentos, cebola e coentros 6.90€

TÁBUA NATURA - guacamole e nachos, hummus com palitos vegetais, pão, fruta, nozes, queijo e azeitonas 11.90€

TACOS DE CAMARÃO - tortilha com guacamole, manga, camarão ao alho com molho agri-doce ligeiramente picante (2 unid) 8.90€

CAMEMBERT - queijo camembert fundido com nozes, mel e alecrim, pão e tostas 8.50€

SALADA CAPRESE - tomate, mozzarella e pesto . 8.50€

BURRATA - burrata com compota salgada de tomate, molho pesto e pão torrado 8.50€

COGUMELOS - cogumelos à bulhão pato com pão torrado 8.90€

SHAKSHUKA - ovos escalfados em molho tomate e pão torrado 8.90€

SOPA DO DIA - pergunte-nos qual. 3.00€

GUIOZAS

FRANGO 4 unid. 6.00€

VEGETAIS 4 unid 6.00€

MIX 2 de cada 6.00€

OVOS ROTOS

VEGETARIANO - cogumelos, pimentos e espargos, batatas fritas, tomate cherry e ovos estrelados. . . . 8.90€

BACON - bacon frito, pimentos e espargos, batatas fritas, presunto e ovos estrelados 9.90€

CAMARÃO - camarão, espargos, batatas fritas, abacate e ovos estrelados 10.90€

TRIO À PORTUGUESA - tremoços, amendoins e azeitonas 2.80€

SNACKS 1.00€

Entradas / Petiscos

TOSTAS SERVIDAS COM SALADA IBÉRICA E CHIPS DE BATATA DOCE

Tosta Aberta de ovo mexido com abacate
e cogumelos agri-doce 7.90€

Tosta Aberta de tofu mexido com abacate
e creme balsâmico 8.90€

Tosta Aberta de presunto, rúcula, queijo brie,
mel e nozes 9.90€

Tosta Aberta de burrata, cogumelos salteados,
cebola frita e creme balsâmico 11.90€

Tosta Aberta de bacon, cogumelos confitados
e cebola frita 8.90€

Tosta Aberta de salmão fumado, queijo creme, cebola roxa,
pepino laminado, alcaparras e creme balsâmico 11.90€

Tosta prensada de bacon, queijo, tomate e azeitonas . 7.90€

Tosta prensada de cogumelos, espinafre baby,
tomate e queijo 7.90€

Tosta Mista prensada 4.90€

OVOS BENEDICT

FIorentina - espinafres e cogumelos salteados,
ovo bt e molho holandês 8.90€

CALIFórnia - bacon tostado, cebola caramelizado,
abacate ovo bt e molho holandês 8.90€

MAR - salmão fumado, abacate e ovo bt
molho holandês 9.90€

BURGUERS

Servido com batata frita rústica

Extra ovo estrelado / Extra queijo 1.50€

Extra batata frita 2.50€

VEGAN – Bun de batata doce com Burger BEYOND e
queijo cheddar, alface, tomate, cebola frita
e maionese de alho 10.90€

RIBATEXAS – Bun de espinafres, burger de feijão preto e
beterraba, rúcula, cebola caramelizada,
maionese, pickles de pepino e beringela grelhada. . . . 8.90€

MINI RIBATEXAS – burger de 60g 6.90€

CHICAGO – Bun clássico com burger de bovino,
maionese, cebola caramelizada, bacon,
pickles de pepino, queijo cheddar e molho barbecue . . 9.90€

MINI CHICAGO – burger de 60g 6.90€

CAMPONÊS – Bun de alfarroba com burger de frango
panado crocante, tomate, alface roxa e
maionese de alho 9.90€

MINI CAMPONÊS – burger de 60g 6.90€

Tostas, Ovos Benedict e Burguers

BOWLS / SALADAS

Salmão - Alface, penne integral, salmão,
tomate cherry, abacate e pepino.....13.90€

Atum - Alface, penne integral, filete de atum, abacaxi,
tomate cherry, pepino e queijo feta.....11.90€

Chilli Bowl - Feijão encarnado, arroz, ovo mexido, abacate
e pico de gallo.....10.90€

Frango - Alface, penne integral, frango panado,
abacate, framboesas, amêndoa torrada
e vinagrete de framboesa.....11.90€

Terra - Cama de espinafre baby, legumes grelhados, fruta,
burrata, molho tomate e manjerição.....11.90€

Parma - Crepe de espinafres aberto com rúcula, presunto,
tomate cherry, mini mozzarella, cogumelos shimeji, molho
pesto e mel.....12.90€

Tofu - Quinoa, espinafre baby, tofu, batata doce, grão,
cogumelos shiitake e kimchi de couve roxa.....11.90€

Camarão - Salada, abacate, manga, camarão, amêndoa
torrada e molho cocktail.....14.90€

RISOTTOS E MASSAS

Risotto de cogumelos.....12.90€

Risotto de milho com bacon.....12.90€

Ravioli de ricota e espinafre com molho de
tomate e lascas de parmesão.....13.90€

Penne integral, cogumelos, tomate seco, nozes,
queijo feta e molho pesto.....10.90€

BAGELS

Salmão, rúcula, cebola roxa, creme balsâmico,
queijo creme, cebolinho e salada ibérica.....8.90€

Bacon, queijo brie, rúcula, mel e salada ibérica.....8.90€

Morango e nutella.....7.90€

Bolws / Saladas, Risotos, Massas e Bagel

PANQUECAS (3 unid.)

Extra Fruta / Extra bola gelado	1.50€
Extra chantilly / Extra topping.	0.60€
Panquecas com mel e canela	4.00€
Panquecas com nutella	5.00€

Panquecas vegan, sem glúten:

Agave	5.00€
Molho chocolate	5.00€
Redução e frutos vermelhos	6.50€
Panquecas lemon curd e frutos vermelhos	7.50€
Panquecas nutella, doce de leite, banana caramelizada, bolacha lótus e amendoim.	7.50€
Panquecas salgadas de bacon e ovo estrelado	8.50€
Panquecas Kids com nutella, morangos, marshmallows e topping surpresa.	5.50€

TORRADAS

Torrada rústica em pão de trigo sarraceno (4 fatias) com manteiga e compota de morango	3.50€
½ Torrada em pão de trigo sarraceno (2 fatias) com manteiga e compota de morango	2.50€

SOBREMESAS

Bolos de fatia	2.50€
Brownie com morangos e chantilly	5.50€
Brownie com gelado e caramelo toffee.	5.50€
Cheesecake caramelo amendoim	5.00€
Cheesecake frutos vermelhos.	5.00€
Cheesecake lemon curd	5.00€
Crumble de frutos vermelhos na frigideira com gelado e caramelo toffee.	5.90€
Sobremesa dia (sob consulta)	3.90€

Panquecas, Torradas e Sobremesas

BOWLS DOCES

**Granola Matcha e chocolate ou Granola Clássica*

Iogurte grego com granola e fruta (adoçado com mel) ..	5.90€
Iogurte Vegano com granola e fruta (adoçado com agave).....	6.90€
Papas de aveia com granola, manteiga de amendoim e banana.....	6.90€
Papas de aveia com redução de frutos vermelhos, granola e frutos vermelhos.....	6.90€
Bowl Fruta - salada de fruta (conforme disponibilidade).	3.90€

AÇAÍ BOWL

Açaí Natura com fruta e granola.....	6.90€
Açaí Brasil - Leite Condensado, granola e fruta e paçoca.....	8.90€

BATIDOS - FRAPPÉS

Bebida vegetal	+0.50€
Chantilly.....	+0.60€
Matcha.....	5.90€
Matcha e chocolate.....	6.50€
Chocolate e banana	4.90€
Banana e morango.....	4.90€
Tropical (manga, abacaxi, banana, maracujá).....	4.90€
Morango e hortelã	4.90€
Nutella.....	4.90€
Açaí e banana.....	5.90€
Morango e algodão doce.....	5.00€

SUMOS NATURAIS

Limonada de hibisco	4.00€
Limonada de frutos vermelhos.....	4.00€
Limonada de maracujá	4.00€
Limonada	3.50€
Sumo natural de laranja	3.50€
Smoothies do dia - pergunte-nos quais.....	3.50€

CAFETARIA

Café expresso	1.00€
Café mazagran	1.20€
Café Bombom (leite condensado, café e chantilly) ..	2.00€
Slow bio café (café da avó).....	1.50€
Descafeinado	1.00€
Cappuccino tradicional.....	2.50€
Cappuccino terra (canela)	2.50€
Expresso machiato (meia leite).....	1.20€
Latte machiato (galão)	2.00€
Mochaccino (creme de chocolate, café expresso, chocolate em pó e emulsão de leite).....	3.00€
Caramel latte (caramelo, café expresso e emulsão de leite).....	3.00€
Iced caramel latte (caramelo, café expresso e emulsão de leite com gelo)	3.00€
Irish coffee (café expresso, açúcar, whisky e chantilly).....	4.00€

Bowls, Batidos / Frappés, Sumos Naturais e Cafeteria

LATTES

(bebidas vegetais - Amêndoa, Aveia ou Avelã)

Golden milk (curcuma e especiarias).....	4.50€
Matcha	4.00€
Matcha e chocolate.....	4.50€
Cacau spicy.....	3.50€
Cacau spicy com chantilly.....	4.00€
Cacau spicy com marshmallow	4.00€
Nutella latte.....	3.50€
Chai latte (gingibre, canela, cardamomo, pimenta preta e estrela de anis).....	4.00€

CHÁS E INFUSÕES

(bule individual)

Cidreira.....	2.50€
Lúcia Lima	2.50€
Camomila	2.50€
Hortelã menta.....	2.50€
Chai Terra (gingibre, canela, cardamomo, pimenta preta e estrela de anis, raspa de limão e hortelã)....	3.00€
Chá preto Earl Grey.....	2.50€
Infusão preto chocolate e menta.....	3.50€
Infusão Maracujá, laranja	4.50€

Infusão chá verde e limão.....	3.50€
Infusão de frutos vermelhos	4.00€

ÁGUAS

Água Mineral sem gás 0.5L	1.50€
Água Castelo	2.00€
Água das Pedras	2.00€
Água Tônica	2.00€
Frize limão	2.00€
Frize Groselha	2.00€

REFRIGERANTES

Coca-cola.....	2.00€
Coca-cola zero	2.00€
Fanta Laranja.....	2.00€
Fuze Tea Pêssego	2.00€
Fuze Tea Limão.....	2.00€
Fuze Tea Manga Ananás.....	2.00€
Why not Pêssego e Gengibre	3.00€
Why not Cola Natural.....	3.00€
Why not Limão e Erva Mate.....	3.00€
Why not Framboesa e Tomilho	3.00€

Lattes, Chás e Infusões, Águas e Refrigerantes

KOMBUCHA

"AQUELA KOMBUCHA é feita "à moda antiga",
respeitando a tradição ancestral do processo de
fermentação, mas recorrendo a processos sofisticados que
refletem a procura rigorosa por um produto equilibrado,
autêntico e consistente."

Original	5.50€
Gengibre	5.50€
Morango Hibiscus	5.50€
Citrus Tropical	5.50€

MOCKTAILS

(Sem álcool, adoçados)

Peach Mocktail - Pêssego macerado com açúcar, sumo de pêssego e Why Not Pêssego e Gengibre....	6.00€
Pele Luminosa Mocktail - Sumo Pele Luminosa e Sprite	6.00€
Abacaxi e lima Mocktail - Abacaxi, lima, hortelã e Sprite	6.00€
Spicy Maracujá - Maracujá macerado com açúcar e pimenta caiena	6.00€
Ginger Apple Spritz - Sumo de maçã macerado com gengibre e açúcar e ginger ale.	6.00€
Morango, gengibre e manjerição - Morango macerado com açúcar e gengibre e água das pedras de frutos vermelhos	6.00€

COCKTAILS

Mimosa	5.90€
Aperol Spritz	7.00€
Cuba Libre	7.00€
Marguerita	
Lima	7.00€
Morango	7.00€
Spicy Marguerita (lima e jalapeno)	8.00€
Daiquiri	7.00€
Porto Tónico	6.00€
Negroni	8.00€
Mojito	7.00€
Mojito Morango	8.00€
Mojito Maracujá	8.00€
Caipirinha	6.00€
Pinacolada	7.00€

SANGRIAS

	COPO	JARRO
Frutos vermelhos	6.00€	20.00€
Pepino	6.00€	18.00€
Branca	5.00€	18.00€
Maracujá	6.00€	20.00€

Kombucha, Mocktails, Cocktails e Sangrias

CERVEJAS E SIDRAS

Cerveja sem álcool	2.50€
Bandida do Pomar	2.50€
Imperial 0.2L	1.50€
Imperial 0.4L	3.00€

Cerveja Artesanal RIMA

Cerveja Artesanal produzida em Rio Maior com ingredientes naturais e aromas únicos

BLACK BULL Oatmeal Stout (33cl)	3.90€
YELLOW STORK Specialty Beer Mel e Alecrim (33cl)	3.90€
WHITE SEASON Farmhouse Ale - Saison (33cl)	3.90€

DESTILADOS

Amêndoa Amarga	4.00€
Licor Beirão	4.50€
Moscatel	3.50€
Whisky Famous Grouse	5.00€
Gin Gótico Graça	5.00€

Gin Gótico Santa Clara	6.00€
Gin Gótico São Francisco 3 anos	7.00€

VINHOS BRANCOS

	COPO	GARRAFA
El Galego Colheita Seleccionada	4.00€	12.00€
Padre Pedro Casa Cadaval	4.00€	12.00€

VINHOS TINTOS

	COPO	GARRAFA
El Galego Colheita Seleccionada	4.00€	12.00€
Padre Pedro Casa Cadaval	4.00€	12.00€

FRISANTES

Fiuza 3 Castas Natura	10.00€
Plexus Rosé	10.00€

ESPUMANTES

Terras do Demo Bruto	16.00€
----------------------	--------

Cervejas, Sidras, Destilados, Vinhos e outros