

Tostas Abertas

TODAS AS TOSTAS PODEM SER SEM GLÚTEN,
SOLICITE ESSA OPÇÃO / YOU CAN ORDER THE
GLUTEN-FREE VERSION

Avotoast 6,50€

Fatia de pão Saloio com esmagado
de avocado e ovos mexidos
/ Slice of Saloio bread with avocado
and scrambled eggs.

Americana 6,50€

Fatia de pão Saloio com manteiga,
ovos mexidos e bacon / Toast on Saloio
Bread with butter, scrambled eggs and bacon.

Botânica Tofu 8,00€

Fatia de pão Saloio com manteiga, húmus,
pedaços de tofu marinado, folhas, tomates
e grãos
/ Slice of Saloio bread with butter, hummus,
pieces of marinated tofu, leaves, tomatoes
and grains.

Brie, Presunto, Mel e Nozes 8,00€

Fatia de pão Saloio com manteiga,
queijo Brie, presunto, mel e nozes picadas.
/ Slice of Saloio bread with butter, Brie
cheese, ham, honey and chopped nuts.

Salmon Special 8,00€

Fatia de pão Saloio com cream cheese,
ovos mexidos, avocados e lascas de
salmão.
/ Slice of saloio bread with cream cheese,
scrambled eggs, avocado and salmon chips.

Kingtoast 8,00€

Fatia de pão saloio com cream cheese, ovos
mexidos, lascas de presunto e cebola crocante.
/ Slice of Saloio bread with cream cheese,
scrambled eggs, ham shavings and crispy onion.

Ovos e Omeletes

Ovos mexidos com torrada de pão de sementes 3,80€

Scrambled eggs with seed bread toast. Pode solicitar no pão sem glúten / You can order it on gluten free bread.

Omelete simples 4,30€

Simple omelete.

Omelete misto 7,40€

Omelete com queijo e fiambre / Omelet with cheese and ham. 6,00€

Omelete de atum 7,40€

Omelete com atum e queijo / Omelet with tuna and cheese.

Omelete salmão 8,10€

Omelete com lascas de salmão / Omelet with salmon flakes.

Omelete Rodrigo 8,10€

Omelete com presunto, queijo gouda, queijo creme e cebola crocante / Omelet with ham,
cream cheese, gouda cheese and crispy onion. 8,10€

Tostas Fechadas

TOSTAS PODEM SER PREPARADAS NO PÃO BRANCO,
SALOIO, BETERRABA, BOLA RÚSTICA OU FORMA DE
SEMENTES / TOASTS CAN BE PREPARED IN WHITE
BREAD, COUNTRY BREAD, BEETROOT, RUSTIC BALL
OR SEED FORM.

Queijo ou fiambre 3,00€

Manteiga e queijo ou fiambre
/ Butter and cheese or ham

Mista 3,80€

Manteiga, queijo e fiambre
/ Butter, cheese and ham.

Provençal 4,00€

Molho de tomate temperado, queijo,
fiambre, tomate e orégão
/ Seasoned tomato sauce, cheese,
ham, tomato and oregano.

Atum 5,00€

Manteiga, pasta de atum com queijo,
milho e azeitonas
/ Butter, tuna paste with cheese,
corn and olives.

Torradas e Sandes

1/2 torrada com manteiga 1,20€

Torrada com manteiga 1,80€

Sandes de bola rústica ou pão de beterraba com queijo, fiambre ou mista 2,10€



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free




Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Bagels

- Eggs and Salmon** **6,50€**
Bagel recheado com ovos, cream cheese e salmão. Bagel stuffed with eggs, cream cheese and salmon.
- Naturale**  **6,50€**
Bagel recheado com avocado esmagado, ovos e folhas. Bagel stuffed with crushed avocado, eggs and leaves.
- Ham & Cheese** **6,50€**
Bagel recheado com queijo creme, queijo e fiambre. Bagel stuffed with cream cheese, cheese and ham.

Extras

PODE ADICIONAR ESTAS DELÍCIAS AOS TEUS DOCES OU SALGADOS.

- Chantilly** **0,70€**
- Mel ou geléia** **0,70€**
Honey or jelly
- Manteiga de amendoim ou manteiga em pó** **1,00€**
Peanut butter or peanut powder
- Bola de gelado** (consulte os sabores) **1,20€**
Ice cream scoop (see flavors)
- Calda de brigadeiro de creme de chocolate** **1,50€**
Chocolate cream brigadeiro sauce
- Avocado esmagado** **1,50€**
(solicite com ou sem tempero de limão e ervas)
- Bacon em tiras** **1,50€**
Bacon in strips
- Bola de açaí** **2,00€**
Açaí ball
- Bowl P de salada da casa** **2,80€**
House salad P bowl

Iogurtes e Frutas

- Frutas do dia**
/ Fruits of the day   **4,00€**
- Yo Bowl**   **4,50€**
Bowl de iogurte natural não adoçado, granola e frutas da estação / Bowl of unsweetened natural yogurt, granola and seasonal fruits.
- Papa de aveia com frutas e mel**  **5,00€**
Papa de flocos de aveia com frutas e mel / Bowl of porridge with honey and fruit.
- Yo Açaí Bowl**  **8,50€**
Bowl de açaí com iogurte, granola ou mix de sementes e frutas (duas opções, pergunte as disponíveis).
/ Açaí bowl with yogurt, granola or mix seeds and fruit (two options, ask for available ones).

Batidos

- Banana e Amendoim** **3,70€**
 ou  ou 
Batido de banana com pasta de amendoim. Opções: Leite vegetal ou de vaca. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano / Banana smoothie with peanut butter. Options: Vegetable or cow's milk.
- Pink Rose**  ou  ou  **3,70€**
Batido de banana e morango. Opções: Leite vegetal ou de vaca. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano / Banana and strawberry smoothie. Options: Vegetable or cow's milk.
- Açaí no Copo**  ou  **5,50€**
Açaí batido com banana ou morango e leite. Em caso de preparo com leite vegetal, fica um produto vegano.
/ Açaí smoothie with banana or strawberry and milk.



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Açaí e Gelados

Taça de gelado (3 bolas) **2,80€**
Ice cream bowl (3 scoops)

Taça de Açaí **4,50€**
Taça de açaí com 2 toppings à escolha (mel, amendoim em pó, pasta de amendoim, frutas do dia, granola, sementes ou iogurte) / Açaí bowl with 2 toppings of your choice (honey, peanut powder, peanut butter, fruit of the day, granola, seeds or yogurt).

Açaí Bowl **8,50€**
Bowl de açaí com granola ou mix de sementes e frutas (três opções, pergunte as disponíveis).
/ Açaí bowl with granola or mix of seeds and fruit (three options, ask for available ones).

Brunch no prato

28,00€

SERVE BEM 2 PESSOAS/ SERVES 2 PEOPLE WELL

1 Bagel + Pães + 2 Scones + 1 Fatia bolo do dia + Frios (queijo, fiambre e presunto) + Manteiga + Geléia + Topping de iogurte + 1 Açaí com granola P + 1 Bowl de frutas + 1 Mini salada com presunto ou salmão + 2 Cafés (expresso, curto, garoto, pingado ou abatanado) + 2 Sumos + Fatias de bacon + pasta de húmus

1 Bagel + Breads + 2 Scones + 1 Slice cake of the day + Cold cuts (cheese, ham and ham) + Butter + Jelly + Yogurt topping + 1 Açaí with granola P + 1 Bowl of fruit + 1 Mini salad with ham or salmon + 2 Coffee (espresso, short, garoto, pingado or shuttle) + 2 Juices + bacon slices + hummus paste

Café completo

28,00€

SERVE BEM 2 PESSOAS/ SERVES 2 PEOPLE WELL

2 Croissant Porto ou Bagel (simples, queijo, doce ou misto) + 2 Bolachas amanteigadas + 2 Fatias de bolo do dia + 2 Pães de queijo + 1 Ovo mexido G + 2 Cafés (expresso, curto, garoto, pingado ou abatanado) + 2 Sumos

2 Porto Croissant or Bagel (simple, cheese, sweet or mixed) + 2 Buttery crackers + 2 Slices of cake of the day + 2 Cheese breads + 1 Scrambled egg G + 2 Coffee (espresso, short, garoto, pingado or shuttle) + 2 Juices

Chá completo

15,90€

SERVE BEM 2 PESSOAS/ SERVES 2 PEOPLE WELL

2 pães fatiados + Manteiga e geleia ou mel + 2 Scones + 2 bolos do dia + 2 bolachas amanteigadas + 2 brigadeiros + 2 chás da casa (escolha o blend)

2 Sliced breads + Butter and Jelly or Honey + 2 Scones + 2 Buttery crackers + 2 cakes of the day + 2 Brigadeiros + 2 House special tea (choose your blend)

PRATOS DE BRUNCH E CAFÉ COMPLETO TÊM O TEMPO DE APROX. 15-20 MINUTOS PARA SERVIR.
BRUNCH AND COMPLETE COFFEE PLATES TAKE ABOUT 15-20 MINUTES TO SERVE.



@carolinasalescafe



Salgados

Croquete de carne **2,00€**
Croquette meat

Empada de frango **2,80€**
Chicken pie

Coxinha de frango **2,70€**
Chicken drumstick

Scone com manteiga, geléia ou mel  **1,50€**
Scone with butter, jam or honey

Pão de queijo   **2,00€**
Cheese bread

Pão de queijo recheado  **3,00€**
(com queijo fiambre ou misto)
Stuffed cheese bread (with cheese, ham or mixed)

Pão de batata **4,00€**
(recheado com frango e requeijão)
Potato bread (stuffed with chicken and cream cheese)

Tartes

Tarte de frango **5,50€**
Tarte of chicken

Panquecas

Simple **2,00€**
Simple

Manteiga, mel ou geléia **2,50€**
Butter, honey or jam

Creme de avelã ou doce de leite ou creme de chocolate **3,10€**
Hazelnut cream or dulce de leche or chocolate cream

ESTILO BRUNCH (BRUNCH STYLE)

Sweet: uma calda a escolha (doce de leite, chocolate, creme de avelã, mel ou geléia) + frutas + gelado **7,00€**
A syrup of your choice (dulce de leche, chocolate, hazelnut cream, honey or jam) + fruit + ice cream

Salt: avocado, ovos mexidos e bacon **7,00€**
(avocado, scrambled eggs and bacon)

Croissant Porto ou Bagel

Simple com manteiga **1,70€**
Simple with butter

Recheados **3,10€**
Stuffed
Salgados: queijo, fiambre ou misto / Savory: cheese, ham or mixed
Doces: creme de avelã com chocolate, creme de chocolate belga ou doce de leite / sweets: hazelnut cream with chocolate, belgian chocolate cream or dulce de leche

Croques

O CROQUE É UMA TOSTA FECHADA, COM CREME BECHAMEL E QUEIJO. UMA DELÍCIA!

Croque Monsieur **8,00€**
Tosta de pão branco recheado com queijo, fiambre, mostarda e molho bechamel, coberto com crosta de queijo / White bread toast stuffed with cheese, ham, mustard and béchamel sauce, covered with cheese crust.

Croque Salsicha **8,50€**
Tosta de pão branco recheado com queijo, fiambre e salsicha, mostarda e molho bechamel, coberto com crosta de queijo / White bread toast stuffed with cheese, ham, sausage, mustard and béchamel sauce, covered with cheese crust.

Croque Provençal **8,50€**
Tosta de pão branco recheado com queijo, fiambre, tomate, manjeriçã, mostarda e molho bechamel, coberto com crosta de queijo / White bread toast stuffed with cheese, ham, tomato, basil, mustard and béchamel sauce, covered with cheese crust.

Croque Norueguês **9,00€**
Tosta de pão branco recheado com queijo, salmão fumado, mostarda e molho bechamel, coberto com crosta de queijo / White bread toast stuffed with cheese, smoked salmon, mustard and béchamel sauce, covered with cheese crust.

Bolos mergulhados

BOLOS MERGULHADOS NA MELHOR CALDA DE CHOCOLATE DO PLANETA! SERVIDO QUENTE!

Bolo mergulhado **4,40€**
Layered cake

Bolo mergulhado com frutas **5,00€**
Cake layered with fruit

Bolo mergulhado com gelado de natas **5,50€**
Cake dipped with cream ice cream



@carolinasalescafe



Vegetariano
Vegetarian



Sem açúcar
Sugar Free



Vegano
Vegan



Sem Glúten
Glúten Free

Os doces mais deliciosos

AUTORAIS. FABRICO PRÓPRIO. ARTESANAIS. ZERO CONSERVANTES ADICIONADOS

Brigadeiros  **1,50€**
Ao leite, Noir, Casadinho, Pistache, Coco ou Alperce Milk, Noir, Casadinho, Pistachio, Coconut ou Apricot.

Discos de chocolate (Chocolate discs) **1,80€**
Discos de chocolate nobre, feitos com pura manteiga de cacau e diversos tipos de crocância. Pergunte ao empregado de mesa os sabores disponíveis / Discs of noble chocolate, made with pure cocoa butter and different types of crunch. Ask the waiter what flavors are available.

BOLOS

Bolo simples do dia / Simple cake of the day (fatia / slice) **2,00€**
Bolos em sabores variados de acordo com o dia / Cakes in different flavors according to the day

Bolo especial do dia / Special cake of the day (fatia / slice) **3,30€**
Pergunte o sabor do dia / Ask for the flavor of the day

Bolo Cuca de Banana (fatia / slice) **3,30€**
Bolo amanteigado com lascas de banana e crocante de crumble. Pode acompanhar calda de doce de leite / Buttery cake with banana chips and crunchy crumble. Can be served with dulce de leche syrup.

Bolo Red Velvet brigadeiro / Red Velvet brigadeiro cake (fatia / slice) **3,50€**
Bolo releitura do famoso Red Velvet. Feito com bolo Velvet pão de ló, recheio e cobertura de brigadeiro branco / Cake retelling of the famous Red Velvet. Made with Velvet sponge cake, white brigadeiro filling and frosting

Bolo três chocolates / Three chocolates cake (fatia / slice) **4,70€**
Bolo pão de ló de chocolate com recheio duplo de brigadeiro branco e brigadeiro noir, coberto com granulados de chocolate ao leite belga / Chocolate sponge cake with double filling of white brigadeiro and brigadeiro noir, covered with belgian milk chocolate sprinkles

Tartes, cookies e bolachas

Bolachas amanteigadas (unid.) **0,70€**
Shortbread

Bolacha areias (unid.) **0,70€**
Biscuit sands

Tarte palha tostada (unid.) **3,50€**
Fatia de palha tostada de chocolate cremoso com bolachas de maisena tostadas. Slice of toasted straw in creamy chocolate with toasted cornstarch cookies.

Cheesecake (fatia / slice) **4,20€**
Com três opções de cobertura: doce de leite, geleia de morango ou creme de chocolate belga (with three topping options: red fruit jelly, dulce de leche or Belgian chocolate cream)

Tarte big cookie (fatia / slice) **4,40€**
(servido aquecido/ served warm)
Fatia de cookie feito com pura manteiga e gotas de chocolate branco e ao leite, com recheio de creme de avelã com chocolate branco e preto. Slice of cookie made with pure butter and white and milk chocolate chips, with hazelnut cream filling with white and dark chocolate.

Doces inclusivos

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS DE LINHA INCLUSIVA
PODEM CONTER TRAÇOS DE LEITE, GLÚTEN, LACTOSE,
AÇÚCAR, AMÊNDOAS E CASTANHAS

Discos de chocolate (fatia / slice)     . . . **2,25€**
Chocolate discs
Consulte os sabores disponíveis
/ See available flavors

Bolo de milho com coco (fatia / slice)    **3,50€**
Corn cake with coconut

Bolo de tapioca com coco (fatia / slice)   **4,00€**
Tapioca cake with coconut

Tarte de amêndoas  **4,00€**
(fatia / slice)
Almond tart

Brownie funcional    **4,80€**
(fatia / slice)
Functional brownie



@carolinasalescafe



Menus para dia a dia

TODOS OS DIAS

Menu doce **2,10€**
Coffee + Brigadier

Menu torrada (solicite o pão: Integral, Branco, Rústico ou Sem glúten) **3,00€**
Toast menu. Torrada + sumo do dia / Toast + juice of the day

Menu tosta (solicite o pão: Integral, Branco, Rústico ou Sem glúten) **5,30€**
Toast menu. Tosta (queijo, fiambre ou mista + sumo do dia / Toast (cheese, ham or mixed) + juice of the day

Menu croissant **5,30€**
Croissant Porto recheado ou bagel + sumo do dia / Stuffed Porto croissant + juice of the day

Menus almoço

TODOS OS DIAS

Menu tarte de frango **9,20€**
Tarte de frango + salada + sopa ou bebida

Sopa ou bebida + prato almoço do dia + brigadeiro ou café **10,90€**

Bebidas e chás

Água 500ml **1,30€**
Water

Água com gás (pedras ou castelo) **1,90€**
Sparkling water

Água com gás sabores **1,90€**

Iced tea **1,90€**

Refrigerante (Cola Zero ou Normal) **2,00€**

Chás (saquetas) **1,50€**
Teas (sachets)

Chá da casa (1 pessoa) **2,00€**

Chá da casa (2 pessoas) **3,00€**

Sumos (néctar) **1,80€**
(consulte sabores disponíveis)
Juices (nectar) (consult available flavors)

Sumos naturais **2,60€**
Natural juices

Chá mate frio **1,80€**
Cold mate tea

Ginger ale **2,00€**

Cerveja super bock **1,80€**

Cerveja Stela Artois ou Heineken **2,30€**

Mini garrafa de vinho **5,50€**

Taça de vinho **1,50€**

Dose de licor **2,50€**

Saladas

Salada Salmon & Lemon **9,90€**
Folhas, sementes, tomate, croutons, Salmão cru e molho de limão com azeite / Leaves, seeds, tomato, croutons, raw salmon and olive oil lemon sauce

Salada burrata **9,90€**
Mix de folhas com lascas de presunto, sementes, cebola crocante, tomates e uma burrata inteira / Mix of leaves with slivers of ham, seeds, crispy onion, tomatoes and a whole burrata

Cafeteria

Espresso curto /simples /cheio **0,80€**

Carioca de café **0,80€**

Garoto **0,90€**

Abatanado ou americano **0,95€**

Espresso brigadeiro **1,30€**

Meia de leite **1,60€**

Galão **1,60€**

Espresso duplo **1,50€**

Drip Coffee **1,50€**

Leite com chocolate belga **1,60€**

Capuccino **1,90€**

Capuccino brigadeiro **2,40€**

Chocolate ultra cremoso **2,70€**

Café com licor de pastel de nata **2,70€**

PARA BEBIDAS COM LEITE VEGETAL: +0,30€

PARA BEBIDAS COM DESCAFEINADAS: +0,10€