

BRUNCH

FINS-DE-SEMANA E FERIADOS DAS 11H30 ÀS 15H

Entradas

- PÃO TORRADO** 🌾 € 3
Forma alentejano/Forma baviera de sementes
Acompanha manteiga do boshq, doce caseiro
ou mel
- OVERNIGHT OATS** 🌱 🥛 🌾 € 4
Base de aveia, leite vegetal e frutas. Sabor
varia à semana
- PUDIM DE CHIA** 🌱 🥛 € 4
Base de chia, leite vegetal e frutas. Sabor
varia à cada semana
- IOGURTE** 🥛 🌾 € 5
Iogurte grego, doce caseiro, granola, chantilly

Saladas

- MINI SALADA** 🌱 € 4
Pequena salada de folhas, tomates cherry e
ervas aromáticas. Ideal para acompanhar a sua
refeição
- BOSHQ SALAD** 🌱 🥛 € 12
Mix de folhas, tomates cherry, chucrute,
fruta da época, queijo de cabra, amêndoas e
pó de beterraba
- SALADA CAESAR** 🥛 🌾 🌱 € 12
Alface romana, frango, maçã Granny Smith,
bacon de peru, grana padano, molho caesar e
croutons

Doces

- ALFARROBA** 🌱 🌱 🌱 🌾 € 7
Panquecas de aveia com especiarias, banana,
frutos secos, molho de alfarroba
- REQUEIJÃO** 🥛 🌾 € 7
Panquecas de aveia com especiarias, frutas,
mousse de requeijão e mel local
- DOCE DE LEITE** 🥛 🌾 € 7
Panquecas de aveia com especiarias, banana,
lascas de coco, doce de leite e chantilly

Principais

- TOSTA VERDE** 🌱 🌱 🌱 🌾 € 8
Pão de fermentação natural, creme de ervilhas e caju,
tomate seco, azeitonas, pickles
- BENDITOS OVOS!** 🌱 🥛 🌾 🌱 € 10
Pão de fermentação natural, espinafres, cogumelos,
ovo escalfado, molho holandês noisette com miso
- ¡ QUÉ DESMADRE !** 🌱 🥛 🌾 € 10
Arepa colombiana, folhas, cogumelos, tomate cherry,
queijo de cabra, banana frita e ovo estrelado
- THE WILD** 🌱 🌾 € 12
Sandes de carne desfiada, molho barbecue, coleslaw,
pickles. Acompanhado de chips de raízes
- BOSHQ BURGER** 🌱 🌱 🌱 € 14
Hamburguer vegano, queijo de cajú, cogumelos,
compota de cebola roxa, brioche vegan, rúcula, tomate
cherry. Acompanhado de chips de raízes
- PANADO** 🥛 🌾 🌱 € 14
Schnitzel de frango, coleslaw, pickles e salada
- PEIXE AND CHIPS** 🐟 € 14
Peixe do dia grelhado, chips de raízes, creme de
ervilhas, salada

- CITRINOS** 🌱 🥛 € 7
Mochi waffle, frutas, curd de citrinos, chantilly
- POSTRECITO** 🥛 🌾 € 7
Mochi waffle, doce de leite, frutos secos, lascas
de coco, cacau
- BANANA BREAD** 🌱 🥛 🌱 🌾 € 7
Banana bread tostado, mousse de requeijão,
doce de leite, frutos secos
- CAJUCAKE** 🌱 🌱 🌱 🌾 € 7
Nossa aclamada sobremesa Vegan. Base
crocante de tâmara e amêndoas, sponge cake,
creme de cajú e coco, frutas da estação

MENUS BRUNCH

FINS-DE-SEMANA E FERIADOS DAS 11H30 ÀS 15H

Bosque

€ 17

TOSTA VERDE

Pão de fermentação natural,
creme de ervilhas e caju,
tomate seco, azeitonas, pickles

ALFARROBA

Panquecas de aveia com especiarias,
banana, frutos secos, molho de alfarroba

Sumo natural

Tropical

€ 17

¡ QUÉ DESMADRE !

Arepa colombiana, folhas,
cogumelos, tomate cherry, queijo
de cabra, banana frita, ovo estrelado

CITRINOS

Mochi waffle, frutas,
curd de citrinos, chantilly

Sumo natural

Savana

€ 18

THE WILD

Sandes de carne desfiada,
molho barbecue, coleslaw, pickles

BANANA BREAD

Banana bread tostado, mousse de
requeijão, doce de leite, frutos secos

Sumo natural

€ 12

kids

Tosta à escolha entre omelete mista ou ovos
mexidos

logurte com frutas ou salada de frutas

Panquecas com escolha entre creme de avelãs,
frutas ou doce caseiro



Late breakfast

1 croissant | Pão torrado

1 Fatia de banana bread

1 iogurte ou overnight oats

1 ovo à escolha: mexido ou estrelado

1 bebida quente

Acompanha manteiga aromatizada, fiambre de
peru e queijo

€ 14

 VEGAN  ESPECIAL DA CASA

 OVOS  AMENDOIM  FRUTOS DE CASCA RIJA  LACTOSE

 PEIXE  SEMENTES DE SÉSAMO  GLÚTEN  SOJA

SE TIVER ALGUMA ALERGIA, POR
FAVOR INFORME A NOSSA EQUIPA.
O PREÇO ANUNCIADO INCLUI
IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.

BEBIDAS BRUNCH

FINS-DE-SEMANA E FERIADOS DAS 11H30 ÀS 15H

Simple by nature

SUMO DE LARANJA	€ 3,5
SUMO DO DIA	€ 3
SUMO DE ABACAXI COM HORTELÃ	€ 3,5
SUMO DE CENOURA, LARANJA E GENGIBRE	€ 3,5
LIMONADA DE CANELA E GENGIBRE	€ 3,5
LIMONADA DE FRUTOS VERMELHOS	€ 4

Special ones

GINGERBREAD LATTE € 4,5

Leite, café expresso, gengibre em pó, noz moscada, chantilly, canela

PUMPKIN SPICE LATTE € 4,5

Leite, café expresso, caldo de abóbora, chantilly, raspas de chocolate

Coffee Shop

CAFÉ	€ 2
CAFÉ DUPLO	€ 4
DESCAFEINADO	€ 2
AMERICANO	€ 2
FLAT WHITE	€ 3,5
CAPUCCHINO	€ 3,5
MACHIATTO	€ 3,5
MOCHA LATTE	€ 4,5
MAZAGRAN	€ 3,5
Substituições por bebida vegetal	€ 1

Água

ÁGUA LUSO 0,25 L	€ 2
ÁGUA LUSO 0,50 L	€ 2,5
ÁGUA LUSO 1 L	€ 3
ÁGUA COM GÁS FRIZE DE LIMÃO 0,25 L	€ 2,5
ÁGUA COM GÁS 0,25 L	€ 2
ÁGUA COM GÁS 1 L	€ 3

Chá



CHÁ VERDE SENCHA	€ 3
CHÁ PRETO DARJEELING	€ 3
CHÁ VERDE E JASMIN	€ 3
CHÁ VANILLA BOURBON	€ 3



INFUSÃO LAVA	€ 3
Morango, amora, framboesa, cereja, flor de hibisco e cascas de frutos de roseira brava	
INFUSÃO MACELA	€ 3
Macela, macelão e camomila	
INFUSÃO SUNSET	€ 3
Erva cidreira e melissa	
INFUSÃO OCEAN	€ 3
Banana, caninha, maçã, ananás, mango, coco, laranja e folhas de bambu	
INFUSÃO MINTEA	€ 3
Hortelã e hortelã-pimenta	
INFUSÃO SUNRISE	€ 3
Gingko e curcuma	

MENU BRUNCH PARA GRUPOS

A PARTIR DE 16 PAX

FINS-DE-SEMANA E FERIADOS DAS 11H30 ÀS 15H

20€

OVERNIGHT OATS

Base de aveia, leite vegetal e frutas. Sabor varia a cada semana

ou

IOGURTE

logurte grego, doce caseiro, granola, chantilly

TOSTA VERDE

Pão de fermento natural, creme de ervilhas e caju, tomate seco, azeitonas e pickles

ou

BENDITOS OVOS!

Pão de fermentação natural, espinafres, cogumelos, ovo escalfado, molho holandês de miso e noisette

BANANA BREAD

Banana bread tostado, mousse de requeijão, frutos secos e doce de leite

BEBIDA QUENTE + SUMO + ÁGUA



SE TIVER ALGUMA ALERGIA, POR FAVOR INFORME A NOSSA EQUIPA.
O PREÇO ANUNCIADO INCLUI IVA À TAXA LEGAL EM VIGOR.