

# OUTSITE

## cowork\_\_cafe

@outsitecoworkcafe



outsitecoworkcafe.com

outsite.co

## para trincar

**logurte Com Fruta Da Época**  **4.00€**

logurte grego com fruta da época e granola bio sem glúten.

**Aveia Adormercida**   **4.00€**

Aveia com leite de amêndoa, fruta da época, chia e amêndoas.

**Crudités De Legumes & Dip** **4.50€**

Hummus caseiro, molho de feijão preto, molho de queijo creme com ervas com vegetais e pão torrado

**Protein Bowl**   **4.00€**

Ovo cozido com espinafre, abacate e sal de Aveiro

**Salada**  **4.00€**

Salada, pepino, tomate, cebola e opção de abacate

**Barras de Cereais**  **2.00€**

Orgânica, sem glúten e caseiras.

**Croissant** **3.00€**

**Trufas**  **2.00€**

 **Sem Gluten**  **Sem Lactose**  **Vegan**

 **Com Peixe**  **Com Carne**

## tostas / saladas


**1\_\_\_ESCOLHA A SUA BASE**

Pão Sourdough ou Salada

**2\_\_\_ESCOLHA OS INGREDIENTES**

**Mediterrâneo** **7.00€**

Couscous, azeitonas, feta, espinafres, pepino, courgette, pimentos vermelhos, cebola e molho de iogurto za'atar

**Salmão Fumado**  **12.00€**

Salmão fumado, queijo-creme, rúcula, cebola roxa, alcaparras, pepino

**Abacate**   **7.00€**

Abacate, feijão preto, tomate, espinafres

**A nossa suetão de tempêro:**

Vinagrete de limão caseiro, queijo-creme ou azeite e vinagre

**Complementos :**

Abacate 2€; Feta 2€; Salmão Fumado 4€; Ovo Cozido 2€

## tábuas

**Queijo** **10.00€**

Três tipos de queijo com doce de abóbora.

**Carnes Frias**   **12.00€**

Três tipos de enchidos curados com pickles

**Tábua mista** **15.00€**

Seleção de queijos e chouriços, pão, manteiga e compota artesanal

# outras bebidas

Água	1.00€
Água 75 Cl - Takeaway	1.50€
Água Com Gás 25 Cl	1.20€
Água Tônica	2.50€

# cerveja

Lefte 33cl (Normal/Preta)	3.50€
Hoegaarden 33cl	3.50€
Bud (Alemã) 33cl	3.00€
Stella Artois 33cl	3.00€
Franziskaner 50cl	5.00€

# vinho

## Sparkling - Palavrar (Bairrada) 4.00/15.00€

Maria Gomes, Bical | Maçã verde, cítrico e aromas tropicais.  
Equilibrado com um acabamento cremoso e envolvente

## Vinho Verde - Dona Paterna 4.50/17.00€

Alvarinho | Fresco, amplo, equilibrado e saboroso com aromas de frutas tropicais.

## Branco - Casa Americo (Dão) 5.00/19.00€

Alvarinho | Fresco, amplo, equilibrado e saboroso com aromas de frutas tropicais.

## Branco - Quinto do Pinto Reserve (Lisboa) 5.00/19.00€

Arinto | O sabor cítrico salienta-se juntamente com uma frescura agradável.

## Rose - Lasso (Lisboa) 5.50/21.00 €

Aragonese, Castelao | Suave, fresco e mineral com aromas de morango e groselha.t.

## Tinto - Filoco (Douro) 4.50/17.00 €

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional | Compota com aroma balsâmico, encorpado e subtil.

## Tinto - Vicentino Reserve (Alentejo) 35.00 €

Touriga Nacional | Encorpado com taninos sedosos equilibrados com uma acidez suave.

# diy cocktails

1\_\_\_ESCOLHA UM LICOR

2\_\_\_ESCOLHA UM MISTURADOR

3\_\_\_DISFRUTE!

## VODKA

Titos | USA 6.00€

Beluga | Russia 8.00€

## TEQUILA

Cenote Blanco | Mexico 6.00€

Avion Añejo | Mexico 8.00€

## RUM

Plantation 3 Stars | Caribbean 6.00€

Diplomatico Reserva Exclusiva | Venezuela 8.00€

## GIN

Elephant | Germany 6.00€

Adamus | Portugal 8.00€

## WHISKY

Gentleman Jack | USA 6.00€

Nikka from the Barrel | Japan 8.00€

# café

Café 100%  
sustentável

Café Filtrado	2.50€
Café / Duplo Café	1.20€ / 2.00€
Pingado / Duplo	1.50€ / 2.30€
Americano	2.00€
Cappuccino	3.50€
Cortado	2.30€
Flat White	3.00€
Cold Brew	3.00€
Latte	3.00€
Large Latte	4.00€
Hot Chocolate / Mocha	3.00€

Extras: Leite Amêndoa, Aveia	+0.30
Gelo	+0.30

# chá

Rooibos do Paraíso	2.50€
Earl Grey Portugal	2.50€
Green Tea Sencha Fukujyu	2.50€

# bebidas frias

Sumo Detox 3€ Toranja	3.00€
Sumo Do Dia	3.50€
Shot De Gengibre	2.00€
Limonada de hortelã	3.50€
Ginger Ale	2.50€
Fever Tree Soda	2.50€
Lemon' Mate Fever Tree Biosoda	2.50€