



THE
THERAPIST

LAB

CLINIC

FOOD

ME
NU



NATURAL
LIFE
THROUGH
FOOD

menu labels



Anti-inflamatório para o sistema imunitário.
Anti inflammatory ingredients for the immune system.



Antioxidantes para reduzir o cansaço e melhorar o humor.
A boost of antioxidants to put you in a good mood.



Reforço de proteínas e gorduras boas para força e energia.
Protein and good fat for strenght & energy



Fibras, probióticos e prebióticos para a digestão e regular o organismo.
Fibers, probiotics and prebiotics to improve your digestion.



O restaurante perfeito para comer com prazer e sem culpa.
Aqui alimentamos corpos e mentes com menus que têm tanto de deliciosos como de funcionais. Afinal, criamos todos os nossos pratos a pensar nos pilares mais importantes do seu bem-estar:
imunidade, desintoxicação, força e energia mental.

Todos os dias transformamos os melhores ingredientes locais em pratos cheios de sabor e vida. Aqui praticamos uma cozinha funcional e promovemos o bem-estar, através de uma alimentação inclusiva, consciente e natural.

The perfect restaurant for guilt-free indulgence.

Here, we nourish our bodies and minds with a menu that is as delicious as functional. After all, we create all our dishes keeping in mind the most important building blocks of our wellbeing: immunity, detox, strenght and mental energy.

Everyday we use the best local ingredients to make bright and healthy food. Here we practice functional cooking to promote wellbeing through an inclusive, conscious and natural way of eating.



GLUTEN FREE



SUGAR FREE



GMO FREE



LOCAL



DAIRY FREE



FARM TO TABLE



GROCERY



NO HARMFUL INGREDIENTS

Sem açúcares. / *sugar free*

Sem laticínios. / *dairy free*

Sem ingredientes nocivos.

/ *no harmful ingredients*

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado
VAT included at current rate. No food or drink can be charged if not solicited by the customer or if it isn't consumed.

ÍNDICE

Index

08
Pratos principais
Mains



13
Bowls Doces
Sweet Bowls



04
Entradas
Starters



11
Panquecas
Pancakes



15
Sobremesas
Desserts



06
Bruschettas



ENTRADAS

STARTERS



BURRATA VEGAN

ENTRADAS STARTERS

● TRIO DE DIPS - 8.90€ ○ DIPS TRIO

-Hummus de curcuma, pesto vegan e creme de tofu e manjeriço, com palitos de cenoura, curgete e tiras de pão de fermentação lenta.

-Curcuma hummus, vegan pesto, tofu and basil cream with carrot sticks, zucchini sticks and sourdough bread.

● BURRATA VEGAN - 14.90€ VEGAN BURRATA

-Burrata vegan de caju com salada de tomate e uvas em molho pesto. Acompanha com pão de fermentação lenta.

-Vegan caju burrata with tomato and grapes salad with pesto. Comes with sourdough bread.

● TÁRTARO VEGAN - 9.90€ ○ VEGAN TARTAR

-Tártaro de tomate com creme de abacate, balsâmico e microgreens, com fatias de pão de fermentação lenta torrado.

-Tomato tartar with avocado spread, balsamic and microgreens, with slices of toasted sourdough bread.

● TÁRTARO DE PEIXE DO DIA - 12.90€ ○ FISH TARTAR

-Tártaro de peixe do dia com creme de abacate, microgreens e granola salgada de curcuma com fatias de pão de fermentação lenta torrado.

-White fish tartar with avocado spread, microgreens and salty curcuma granola with slices of toasted sourdough bread.

● COGUMELOS À BULHÃO PATO - 8.90€ ○ LEMON & CORIANDER MUSHROOMS



-Cogumelos paris salteados em azeite e alho, regados com limão e coentros. Acompanha com pão de fermentação lenta.

-Mushrooms cooked in garlic and olive oil, topped up with lemon and coriander. Comes with sourdough bread.

● SOPA DO DIA - 3.90€ ○ SOUP OF THE DAY



-Pergunte à nossa equipa.

-Ask our team.



● RESET ● POWER ● IMMUNITY ● MIND
○ VEGAN ○ GLUTEN FREE

BRUSCHETTAS



BUN DE ABACATE & OVO
EGG & AVOCADO BUN

BRUSCHETTAS

● **OVO BIOLÓGICO & PASTA DE ABACATE - 9.50€**
*ORGANIC EGG & AVOCADO SPREAD**

-A nossa já conhecida bruschetta de creme de abacate e ovo biológico mexido, com espinafres e granola salgada, em pão de fermentação lenta.

-Our well known bruschetta with avocado spread and organic scrambled eggs, with spinach and salty granola in a sourdough bread.

● **TOMATE & MANJERICÃO - 7.50€**
*TOMATO & BASIL **



-Pão de fermentação lenta com picado de tomate, aromáticas, manjericão, alho, azeitonas e balsâmico.

-Sourdough bread with tomato, herbs, basil, garlic, olives and balsamic.

● **BRUSCHETTA DE CAVALA E PESTO - 9.50€**
*MACKEREL AND PESTO BRUSCHETTA**

-Pão de fermentação lenta com o nosso molho de pesto, filetes de cavala, rúcula, cebola marinada em paprica e microgreens.

-Sourdough bread with our pesto sauce, mackerel, arugula, onion marinated in paprika and microgreens

● **BUN DE ABACATE E OVO BIOLÓGICO - 8.90€**
AVOCADO & ORGANIC EGG BUN

-Brioche de fermentação lenta com pasta de abacate, cogumelos salteados, ovo biológico escalfado, cenoura marinada, creme de tofu e beterraba, granola salgada de curcuma e microgreens.

-Sourdough bun with avocado spread, sautee mushrooms, poached organic egg, marinated carrot, tofu and beet cream, salty curcuma granola and microgreens.

● **BRUSCHETTA DE COGUMELOS - 7.90€**
VEGAN CHEESE & MUSHROOM BRUSCHETTA

-Pão de fermentação lenta com creme de tofu, cogumelos salteados, molho miso, granola salgada sem glúten e microgreens

-Sourdough bread with vegan tofu cream cheese with sautee mushrooms, miso sauce, salty granola gluten free and microgreens



*pão sem glúten disponível por +2€
gluten free bread available for +2€

● RESET ● POWER ● IMMUNITY ● MIND
① VEGAN ② GLUTEN FREE

PRATOS PRINCIPAIS M A I N S



NO'MEATBALLS DE LENTILHAS
LENTILS NO'MEATBALLS

PRATOS PRINCIPAIS MAINS

● NO'MEATBALLS DE LENTILHAS COM MOLHO DE CARIL - 9.90€

LENTILS NO'MEATBALLS WITH CURRY



- - Almôndegas de lentilhas com molho de caril, acompanha com arroz integral biológico, abóbora assada, brócolos, com topping de farofa de granola salgada, lascas de côco e microgreens
- Lentils no'meatballs with curry sauce, comes with organic whole rice, roasted pumpkin, broccolis, topped up with salty granola "farofa", coconut nibs and microgreens

● ATUM BRASEADO & PURÉ ROXO - 13.90€

BRAISED TUNA & PURPLE PURÉE



- - Atum braseado com sésamo preto, puré de batata doce roxa, arroz integral biológico, abacate e salada de verdes da época.
- Braised tuna with black sesame, purple sweet potato puree, organic whole rice, avocado and seasonal salad.

● ISTO NÃO É RAMEN - 13.50€

THIS IS NOT RAMEN



- - É a nossa interpretação de Ramen. Um caldo vegetariano de miso, soja, gengibre e algas com espinafres, cebolinho, massa de arroz e cogumelos, acompanhado de tofu ou ovo biológico cozido.
- It's our interpretation of Ramen. Our veggie broth with miso, soy sauce, ginger and seaweeds with spinach, chives, rice pasta and mushrooms. Comes with organic boiled egg or tofu.

● SALADA PROTEICA COM PESTO - 12.90€

PROTEIN SALAD WITH PESTO



- - Salada de verdes da época, grão salteado com massala, abóbora assada, quinoa crocante, nozes tostadas, romã, ricotta de amêndoas, pêra assada e molho pesto. Pode escolher a proteína entre ovo biológico cozido, tofu braseado e atum braseado.
- Protein salad with pesto: green salad with massala chickpeas, roasted pumpkin, crunchy quinoa, toasted nuts, pomegranate, almond ricotta, roasted pear and pesto sauce.
- You can choose your protein between organic boiled egg, braised tofu or braised tuna

● THEX'MEX - 12.90€

THEX'MEX



- - Chilli de feijão encarnado e milho com arroz integral, creme de abacate, tomate marinado, lima e salada de verdes da época.
- Red beans & corn chilli with whole rice, avocado spread, marinated tomato, lime and green salad.



● RESET ● POWER ● IMMUNITY ● MIND
○ VEGAN ○ GLUTEN FREE

PRATOS PRINCIPAIS

MAINS

● PAD THAI C/GOLDEN MISO - 13.50€

- ④ - O nosso pad thai de golden miso com massa de arroz, cenoura, couve roxa, brócolos, rebentos de feijão, tofu em cubos e amendoim.
- ④ - *Our pad thai with golden miso, rice pasta, carrot, purple cabbage, broccolis, bean sprouts, tofu and peanuts.*

● RISOTTO DE AVEIA EM GRÃO E COGUMELOS - 12.90€

④ MUSHROOM OAT RISOTTO

- Risotto vegan de aveia biológica em grão com cogumelos, creme de tofu e manjericão, finalizado com amêndoas lamindas. Pode adicionar tofu biológico braseado com crosta de granola salgada, atum marinado braseado ou peixe do dia braseado com crosta de granola salgada por +3€.
- *Vegan organic grain oat risotto with mushrooms, basil and tofu spread, topped up with laminated almonds. You can top it up with organic tofu seared in salty granola crust, marinated seared tuna or fish of the day in salty granola crust for extra 3€*

● VEGGIE BURGER NO PÃO - 12.90€

④ VEGGIE BURGER ON BREAD

- ④ - Hamburguer vegan em brioche de fermentação lenta com molho tzatziki de pepino e tofu, rúcula, maionese vegan de sriracha, cebola roxa em paprica e granola salgada. Acompanha com palitos de cenoura e maionese picante.
- *Veggie burger in a sourdough bun with tzatziki sauce of cucumber & tofu, arugula, vegan mayonnaise, purple onion in paprika and salty granola. Comes with carrot sticks and spicy mayonnaise.*

MENU CRIANÇA

KIDS MENU

MINI HAMBURGUERS DE PEIXE- 9.50€

MINI FISH BURGERS

- Dois mini hamburgueres de peixe em brioche de fermentação lenta com alface e tomate cherry. Acompanha com hummus amarelo e palitos de cenoura.
- *Two mini fish burgers on sourdough bun with lettuce and cherry tomato. Comes with yellow hummus and carrot sticks.*

NO'MEATBALLS DE LENTILHAS- 7.90€

LENTILS NO'MEATBALLS

- Almôndegas de lentilhas com molho de tomate e massa de arroz.
- *Lentils "no'meatballs" with tomato sauce and rice pasta.*



PANQUECAS PANCAKES



PANQUECAS GONUTS

PANQUECAS PANCAKES

● BANANA POWER - 8.90 €

- 🌱 - Panqueca vegan sem glúten com o nosso caramelo de miso, manteiga de amendoim, banana, gelado de banana adoçado com stevia, a nossa granola de laranja e amêndoa sem glúten.
- 🌱 - *Vegan and gluten free pancake with our miso caramel, peanut butter, banana, banana stevia icecream and our gluten free almond and orange granola.*

● GO NUTS - 9.50 €

- 🌱 - Panqueca vegan sem glúten, com calda de cacau e avelãs, banana fatiada e a nossa granola sem glúten.
- 🌱 - *Vegan and gluten free pancake with our cocoa and hazelnut spread, sliced banana and our gluten free granola.*

● FRENCH TOAST DE FRUTOS VERMELHOS E NO'CHEESECAKE - 6.90 €

🌱 RED BERRIES AND NO'CHEESECAKE FRENCH TOAST

- Pão de forma vegan grelhado com compota de frutos vermelhos e chia, no'cheesecake de iogurte de soja, lascas de côco, granola sem gluten e caramelo de miso
- Vegan bread grilled with red berries & chia jam, soy yogurt no'cheesecake, coconut nibs, gluten free granola and miso caramel.*

● PANQUECA DE PÊRA ASSADA - 8.90 €

🌱 BAKED PEAR PANCAKE

- 🌱 -Panqueca vegan sem glúten com pêra assada, caramelo de miso, gelado de canela e granola de nozes sem glúten.
- Vegan and gluten free pancakes with baked pear, miso caramel, cinnamon vegan icecream and nuts granola.*



● RESET ● POWER ● IMMUNITY ● MIND
🌱 VEGAN 🌱 GLUTEN FREE

BOWLS DOCES

SWEET BOWLS



PAPAS DE QUINOA E PÊRA ASSADA

BOWLS DOCES

SWEET BOWLS

● CACAU & AMENDOIM - 6.90€

COCOA & PEANUT



- -Puré de amendoim, cacau, maca peruana biológica e banana, com pepitas de cacau e banana fatiada.
-Peanut butter cocoa smoothie with organic maca powder and banana, topped up with cocoa nibs and sliced banana.

● PAPAS DE AVEIA E FRUTOS VERMELHOS - 7.50€

RED BERRIES OVERNIGHT OATS



- Papas de aveia com o nosso beet berries açai, creme de no'cheesecake, granola sem glúten e romã.
-Overnight oats with our beet berries açai blend, no'cheesecake cream, gluten free granola and pomegranate.

● BOWL ANTIOXIDANTE - 8.90€

ANTIOXIDANT BOWL



- -Smoothie bowl de frutos vermelhos, banana e açai em pó com topping de banana, morango, lascas de côco e granola de laranja e amêndoa sem glúten.
-Red berries, banana and açai smoothie bowl with banana, strawberry, coconut nibs and orange and almond gluten free granola.

● PAPAS DE QUINOA E PÊRA ASSADA - 7.50€

QUINOA AND PEAR OVERNIGHT



- -Papas de quinoa com bebida de aveia, caramelo de miso e topping de pêra assada e granola de canela sem glúten.
-Quinoa overnight with oat drink, miso caramel and baked pear topping with cinnamon granola.



● RESET ● POWER ● IMMUNITY ● MIND
○ VEGAN ○ GLUTEN FREE

SOBREMESAS DESSERTS



BROWNIE GLUTEN FREE

SOBREMESAS DESERTS

● BOLO DE CENOURA - 4.90€

- 🍷 -Bolo de cenoura e farinha de arroz, adoçado com açúcar de côco e servido com calda de avelãs e cacau.
-Carrot cake with rice flour and coconut sugar, served with hazelnuts and cocoa spread.

● BOLO DE CACAU FATIA / INTEIRO - 4.90 € / 45.00 €

🍷 COCOA CAKE SLICE / CAKE

- 🍷 - O nosso bolo de cacau e farinha de arroz, adoçado com geleia de arroz e açúcar de coco e servido com o nosso creme de avelãs.
- Our cocoa cake made with rice flour, sweetened with coconut sugar and rice syrup, comes with our hazelnut cream.

● TARTE DE CARAMELO SALGADO - 3.90€

🍷 SALTY CARAMEL TART

- 🍷 - Tarte de caramelo de salgado, amendoim e cacau, sem açúcares refinados e gluten free.
- Tarte de caramelo salgado, amendoim e cacau, sem açúcares refinados e gluten free.

● BLONDIE DE AVEIA * - 3.90€

🍷 OAT BLONDIE

- 🍷 - Blondie de aveia sem glúten, com amendoim e pedaços de chocolate de stevia. Servido com o nosso caramelo de miso e granola. Pode adicionar uma bola de gelado de stevia.
- Gluten free oat blondie, with peanut and chunks of stevia chocolate. Served with our miso caramel and granola. You can add sugar free icecream.

● BROWNIE GLUTEN FREE * - 3.90€

- 🍷 - Brownie de aveia sem glúten e cacau, servido com o nosso creme de avelãs e granola.
- 🍷 - Pode adicionar uma bola de gelado stevia.
- Gluten free oat and cocoa brownie, served with our hazelnut spread and granola. You can add sugar free icecream.

● RABANADAS - 5.50 €

🍷 CINNAMON FRENCH TOAST

- Brioche de fermentação lenta grelhado com canela e geleia de arroz, servido com gelado de canela vegan adoçado com stevia.
-Sourdough bun grilled with cinnamon and rice syrup, served with vegan and sugar free cinnamon icecream.

● TARTELLETE DE ABÓBORA E CITRINOS POR TERESA COLAÇO - 5.80€

🍷 PUMPKIN TARTLET WITH CITRINES BY TERESA COLAÇO

- 🍷 - Tartelete de curd de abóbora e especiarias com gel de citrinos e no'creamcheese.
-Pumpkin and spices curd tartlet with citric gel and no'creamcheese.

SUMOS NATURAIS
NATURAL JUICES
LIMONADAS
LEMONADES



SUMOS NATURAIS NATURAL JUICES

- RESET 3.90€
- Maçã, aipo, limão, espinafres, coentros, gengibre
- *Apple, celery, lemon, spinach, coriander, ginger*
- IMMUNITY 3.90€
- Laranja, cenoura, gengibre, curcuma
- *Orange, carrot, ginger, curcuma*
- POWER 3.90€
- Pêra, frutos vermelhos
- *Pear, red berries*
- MIND 3.90€
- Ananás, hortelã
- *Pineapple, mint*

LIMONADAS LEMONADES

- ORIGINAL - 2.90€
- Limão e sementes de chia
- *Lemon with chia seeds*
- GENGIBRE - 2.90€
GINGER
- Limão, gengibre, manjeriço.
- *Lemon, ginger, basil.*
- ROSA - 2.90€
PINK
- Limão e beterraba.
- *Lemon and beetroot*
- PRETA - 2.90€
BLACK
- Limão e carvão ativado
- *Lemon and activated charcoal*

TOP UP

1.50€ (cada/each)

- GENGIBRE PURO 5cl
PURE GINGER 5cl
- RESET CONCENTRADO 5 cl
PURE RESET 5 cl



● RESET ● POWER ● IMMUNITY ● MIND
⓪ VEGAN Ⓢ GLUTEN FREE

SMOOTHIES & ICE LATTES



RED BERRIES SMOOTHIE &
GREEN TROPICAL SMOOTHIE

SMOOTHIES & ICE LATTES

- ☉ ICED LATTE - 3.50€ *
- ☑ - Café gelado com bebida vegetal.
- *Ice coffee with vegetable drink.*
- ☑ PINK ICED LATTE - 4.50€
- Bebida de arroz com morango, beet berries açai.
- *Rice drink with strawberries, beet berries açai.*
- ☉ MOCHA - 4.50€
- ☑ - Café gelado com creme de avelãs, bebida de arroz e topping de brownie.
- *Ice coffee with hazelnuts cream, rice drink and brownie topping.*
- ☉ FRAPPUCCINO - 4.50€
- ☑ - Café gelado com caramelo de miso, bebida de arroz, e topping de blondie.
- *Ice coffee with miso caramel and blondie topping.*
- ☉ ASHWAGANDA ICED LATTE - 4.50€
- ☑ - Bebida de coco, Ashwaganda Green e lascas de coco.
- *Coconut drink, Ashwaganda Green and coconut nibs.*
- ☑ RED BERRIES SMOOTHIE - 4.90€
- Batido de frutos vermelhos, banana, apple and beet berries açai.
- *Red berries, banana, apple and beet berries açai smoothie.*
- ☉ GREEN TROPICAL SMOOTHIE - 4.90€
- ☑ - Batido de ananás, banana, mangericão, spirulina verde e sumo de maçã.
- *Pineapple, banana, basil, green spirulina smoothie, and apple juice.*

* Bebida de arroz, soja ou aveia incluída.
Bebida de amêndoa +0.50€
* Rice, soy or oat drink include.
Almond drink +0.50€

BEBIDAS FRIAS COLD DRINKS

REFRIGERANTE ARTESANAL BIOLÓGICO -3.90€ CRAFT ORGANIC SODA

- Lemon Mate Cola Natural ou Limão e Mate
- *Lemon Mate Cola or Lemon Mate*

ÁGUA ALCALINA IONIZADA 75 cl -1.90€ WATER 75 cl

ÁGUA COM GÁS 75 cl 2.90€ SPARKLING WATER 75 cl

- AQUELA KOMBUCHA - 2.90€
- Original, gengibre, hortelã
- *Original, peppermint, ginger*



● RESET ● POWER ● IMMUNITY ● MIND
☑ VEGAN ☉ GLUTEN FREE

BEBIDAS QUENTES

HOT DRINKS



GOLDEN GINGER

BEBIDAS QUENTES HOT DRINKS

EXPRESSO BIOLÓGICO LOTE THE THERAPIST /
DESCAFEINADO 1.20€
ORGANIC SINGLE COFFEE THE THERAPIST/
DECAF

ABATANADO 1.50€
LONG COFFEE

CAFÉ COM "LEITE" * 2.50€
LATTE

EXPRESSO DUPLO 2.00€
DOUBLE EXPRESSO

AMERICANO 2.00€
AMERICANO

MEIA DE LEITE * 3.00€
FLAT WHITE

PINGADO 1.40€
MACCHIATO

LATTES

CAPPUCCINO ** 3.50€

BEET AÇÁI *3.50€

GOLDEN GINGER * 3.50€

ASHWAGANDA GREEN *3.50€

COCOA CORDICEPS *3.50€

** Cappuccino made with soy or oat drink.

* Soy, Rice Milk or Oat Milk included.

Almond, Coconut Milk +0.50€

CHÁS TEAS

● POWER BOOST -1.90€

- Chá verde, gengibre, rooibos, hortelã-pimenta, sabugueiro e moringa.
- *Green tea, ginger, rooibos, peppermint, elderflower and moringa.*

● READY, SET, RESET -1.90€

- Cavalinha, hibisco, hortelã-pimenta, gengibre, perpétua roxa.
- *Horsetail, hibiscus, peppermint, ginger, perpetual purple.*

● MIND THE TEA -1.90€

- Valeriana, camomila, Lúcia-lima e perpétua roxa.
- *Valerian root, chamomile, lemon beebrush, perpetual purple.*

● VITAMINE TEA -1.90€

- Gengibre e limão.
- *Ginger e lemon.*

● ERVA-PRINCIPE - 1.50€* LEMON GRASS

● LUCIA-LIMA - 1.50€* LEMON BEEBRUSH

*Pode levar um pacote deste chá para casa por 4.10€. Peça à nossa equipa.

**You can take a pack of these teas home for 4.10€. Ask our staff.*

● EXPRESSO ● STEAMED MILK ● MILK FOAM ● HOT WATER OR ICE



COCKTAILS



COCKTAILS

BLACK MOJITO 8.50€

- Rum, hortelã, lima, agave, água com gás, carvão ativado.
- *Rum, peppermint, lime, agave, sparkling water, activated charcoal.*

MIMOSA COLD PRESS 4.90€

- Espumante e um dos nossos sumos cold press à sua escolha
- *Choose one of our cold press juices to mix with sparkling wine*

GIN BASIL SMASH 8.90€

- Manjerição, gin sharish, limão.
- *Basil, lemon, gin sharish.*

CAIPIRINHA COPO 7.00€

- Infusão de cachaça e erva príncipe, lima e agave
- *Cachaça Infused with lemongrass, lime and agave*

MARGUERITA COPO / JARRO GLASS / PITCHER * 7.00€ / 18.00€

- Tequilla, cointreau, lima, agave.
- *Tequilla, cointreau, agave, lime.*

SANGRIA DE FRUTOS VERMELHOS RED BERRIES SANGRIA 7.00€ / 16.00€

- Sangria de vinho branco com frutos vermelhos, adoçada com agave
- *White wine sangria with red berries, sweetened with agave syrup*

O NOSSO SPRITZER OUR SPRITZER 5.50€

- Vinho rose, água castello, agave, frutos vermelhos.
- *Rose wine, sparkling water, agave, red berries.*

SANGRIA DE ESPUMANTE SPARKLING RED BERRIES SANGRIA 17.50€

- Sangria de espumante com frutos vermelhos, adoçada com agave
- *Sparkling wine sangria with red berries, sweetened with agave syrup*

RED DAIQUIRI* 8.00€

- Rum, lima, frutos vermelhos.
- *Rum, lime, red berries.*

* Podem ser feitos em versão granizado.
Can be frozen.

MOCKTAILS

GINGER MOJITO - 6.00€

- Cocktail sem álcool de hortelã, lima, gengibre e água Castello.
- *No alcohol cocktail with peppermint, lime, ginger and mineral sparkling water.*

VIRGIN DAIQUIRI / RED DAIQUIRI 6.00€

- Os nossos daiquiris mas sem álcool.
- *Our daiquiris but alcohol free.*

VINHO
WINE

	Copo Glass	Garrafa Bottle
Ⓢ Ⓟ Ⓝ VINHO TINTO Ⓝ RED WINE		
Ⓝ - 1808 Biológico	4.00€	14.00€
Ⓟ - Quinta do Convento - Hasso		14.90€
- Quinta do Pinto - Estate Collection		17.50€
- Mainova - Alentejo		24.00€
Ⓢ Ⓟ Ⓝ VINHO BRANCO Ⓝ WHITE WINE		
Ⓝ - 1808 Biológico	4.00€	14.00€
Ⓟ - Quinta do Convento - Hasso		14.90€
- Quinta do Pinto - Vinhas do Lasso		17.50€
- Mainova - Alentejo		24.00€
OUTROS OTHERS		
- Vinho Verde Paterna Alvarinho / <i>Green Wine</i>		14.00€
- Espumante Luis Pato Blanc / <i>Sparkling Wine</i>		17.00€
- 1808 Rosê Biológico	4.00€	14.00€
SANGRIA VINHO BRANCO SANGRIA WHITE WINE		14.00€
- Sangria de frutos vermelhos, hortelã e vinho branco - <i>Red berries sangria with mint and white wine</i>		

CERVEJA
BEER

Imperial 20CL - **1.50€**
Draft Beer 20CL

MUSA IPA - **3.50€**
Craft Beer MUSA IPA

Imperial 50CL - **3.00€**
Draft Beer 50CL

Sidra Maçã SIDRADA - **3.90€**
Apple Cider SIDRADA

MUSA APA - **3.50€**
Craft Beer MUSA APA

Cerveja sem álcool - **3.00€**
OCEAN BEER no alcohol beer

MUSA BLONDIE - **3.50€**
Craft Beer MUSA BLONDIE



Ⓢ VEGAN Ⓝ NATURAL Ⓝ BIOLÓGICO



THERAPIST

Visite-nos também na LxFactory
- Rua Rodrigues Faria 103,
1300-501 Lisboa, Portugal

@thetherapistlx | www.thetherapist.pt