

BLOOM

ENTRADAS

TACOS DE PICANHA // 7.7

suculentos tacos de picanha com abacate, queijo branco, salsa verde da casa e cebola

HÚMUS // 5.8

húmus cremoso, servido com pão pita condimentado

GUACAMOLE // 5.8

guacamole aromático servido com chips de tortilhas caseiro

CARNITAS // 6.2

tacos de porco bem suculento

FALAFEL // 5.9

nosso falafel temperado com um sabor de ervas, servido com molho de tahini

TACOS DE BERINGELA // 7.2

tacos com berengela fermentada picante

SOPAS

CREME DE COGUMELOS // 8.4

com couve-flor, vinho branco e mostarda, coberto com croutons de sourdough, nozes e azeite trufado

RAMEN // 13.8

estilo tankotsu shoyu, servido com fatias de porco braseado, noodles caseiro, ovo marinado, cogumelo do cardo, guarnecido com nori e cebolinha

SOBREMESAS

pode optar por panquecas sem glúten +1.5 

AMARENA // 7.5

panquecas com compota de frutos silvestres, caramelo de café e bagas

SWEET CONFESSION // 7.8

panquecas com caramelo salgado, creme de avelãs e pedaços de brownie e pistachios

AMALFI // 7.5

panquecas com curd de limão, mel, amêndoas

GUILTY // 7.2

waffles de churro com caramelo salgado, açúcar e canela

CHEESECAKE // 4.5

estilo New York, servido com caramelo salgado ou compota de frutas silvestres

BROWNIE // 4.3

brownie de chocolate servido com gelado de baunilha

PRATOS PRINCIPAIS

SALADA DE PICANHA // 13.2

suculenta picanha com rúcula, abacate, tomate-cereja, queijo branco e cebola

SALMÃO TERIYAKI // 12.4

salmão teriyaki com arroz jasmim, cenoura fermentada picante, pak choi, feijão edamame e kizami nori

AMANTES DE TOFU // 11.4

tofu hoisin com crosta de sésamo com trigo sarraceno, húmus caseiro, cogumelos, abacate e espinafres salteados

SALADA CAESAR // 10.4

peito de frango, bacon, alface romana, tomate-cereja, ovos de codorniz com croutons, parmesão e molho caseiro

TEX-MEX // 11.3

porco desfiado Chilorio, servida com quinoa, milho doce, feijão preto, abacate, pico de gallo e molho chimichurri (adicone ovo estrelado/escalfado +1.2)

FRANGO MANJERICÃO // 11.2

coxa de frango desossada com cuscuz pérola, fitas de courgete, molho de parmesão e manjericão, azeitonas, alcaparras, tomates secos ao sol e amêndoas

HAMBÚRGUERES

são servidos com batata frita e molho caseiro

(adicone ovo estrelado +1.2)

CLÁSSICO // 11.8

hambúrguer de Black Angus (200g), pão de hamburguer caseiro, picles e molho especial.

CHEESE & BACON // 12.7

hambúrguer de Black Angus (200g), pão de hamburguer caseiro, bacon, queijo cheddar, picles, espinafres frescos, cebola caramelizada

VEGGIE // 10.9

servido com pão vegano, falafel, cenoura fermentada, picles, espinafre, tomate seco e molho de tahini

GORGONZOLA // 12.4

hambúrguer de Black Angus (200g) com queijo azul gorgonzola, salada coleslaw, rúcula e alcaparras

FRANGO DUPLO // 10.5

bife de frango tenro e suculento com alface romana, tomates secos e parmesão

PULLED PORK // 11.3

sandes de porco bem suculento com salada de couve e abacaxi

BLOOM

BRUNCH // 16

GRANOLA

com iogurte grego e frutas frescas

FRY-UP

ovos estrelados, salsicha, bacon, feijão, salada verde e pão de sourdough

| DE 3

CHEESE & Co.

waffle de queijo, abacate, ovos mexidos, bacon caramelizado, tomates grelhados e espinafres

OVOS ROYALE

ovos escalfados, muffin inglês, salmão Gravlax, abacate, canónigos, molho holandês

| DE 3

SWEET CONFESION

2 panquecas com caramelo salgado, creme de avelãs, pedaços de brownie e pistache

| DE 3

AMARENA

2 panquecas com caramelo de café, compota de frutos silvestres e bagas

| DE 4

AMALFI

2 panquecas, creme de limão, mel e amêndoas tostadas

SUMO DE LARANJA NATURAL

LIMONADA DE MANJERICÃO

ROOIBOS ICE TEA

ESPRESSO

OVOS

SHAKSHOUKA // 10

ovos em molho de tomate com especiarias, queijo feta e coentros, servido com pão pita

OVOS ROYALE // 10.2

ovos escalfados num muffin inglês caseiro com salmão gravlax, abacate, molho holandês e canónigos

OVOS BENEDICT // 8.7

ovos escalfados num muffin inglês caseiro com bacon, molho holandês e canónigos

THE BIG BREAKFAST // 11.2

ovos (preparados ao seu gosto) com bacon, salsichas, tomates grelhados, tosta de pão de sourdough, espinafres, feijão e cogumelos

TOSTA DE COGUMELOS // 8.4

tosta de pão de sourdough com cebola caramelizada e cogumelos, coberto com ovos mexidos cremoso e azeite trufado

TOSTA DE ABACATE // 7.9

tosta de pão de sourdough com abacate, ovo escalfado, queijo feta e sementes. (adicone salmão curado +3.3, bacon +2.3)

WAFFLES SALGADAS

BLACK JACK // 9.4

waffles pretas com tintas de choco, salmão curado Gravlax, queijo-creme e rúcula

CHEESY // 9.4

waffles de queijo com ovos mexidos, abacate, candy bacon, espinafres salteados e tomates secos ao sol caseiros

PEQUENO-ALMOÇO

AÇAÍ // 8.8

bagas da Amazónia com frutas frescas, avelã e lascas de coco

GRANOLA // 8.3

granola caseira com smoothie de manga e maracujá, banana, frutas frescas

BLOOM

CAFÉ ESPECIAL

(leite vegetal +1)

ESPRESSO // 1.2

ESPRESSO DUPLO // 1.9

LONG BLACK // 2

PINGADO // 1.7

CAPPUCCINO // 3.2

LATTE // 3.2

ICE LATTE // 3.7

BLONDE VANILLA LATTE // 4.7

ESPRESSO TONIC // 4.5

CHÁ

BULE // 3.8

MATCHA LATTE // 4.2

CHAI LATTE // 4.2

SUMOS NATURAIS

TORANJA // 3.2

LARANJA // 2.8

SMOOTHIES

MANGA & MARACUJÁ // 5.5

leite de coco, manga, maracujá, banana, mel

ABACATE // 5.6

abacate, manjericão, lima, leite de coco, espinafre, mel

MILKSHAKE // 5.3

leite, chocolate, baunilha, banana (leite vegetal +1)

BEBIDAS DA CASA

ÁGUA PERFUMADA (JARRO) // 2

LIMONADA DE MANJERICÃO // 3.8

ROOIBOS ICE TEA // 3.5

BEBIDAS

ÁGUA 0.37 // 1.5

ÁGUA 0.75 // 2.5

PEDRAS 0.25 // 1.5

PEDRAS 0.75 // 3.8

SAN PELLEGRINO 0.75 // 5

COCA-COLA/ZERO 0.33 // 2.5

VINHO

SANGRIA // 4.5 | 1.0L // 14

TINTO // 3

ROSÉ // 3.5

BRANCO // 3

VERDE // 3.2

ESPUMANTE SECO // 4

CERVEJA & SIDRA

MUSA IPA 0.33 // 4.3

CORONA EXTRA 0.33 // 3.2

SUPER BOCK 0.2 // 1.5

SUPER BOCK (SEM ÁLCOOL) 0.33 // 3.5

SIDRA MAELOC SECA 0.2 // 3.3

SIDRA MAELOC DOCE 0.33 // 4.2

SIDRA MAELOC EXTRA BIOLÓGICA 0.75 // 13

COQUETÉIS

MANGO MEZCAL // 8.6

mezcal, tequila, manga, lima, chili

PISCO SOUR // 8.5

pisco, lima, clara de ovo pasteurizada

MOJITO // 7.4

mistura de rum branco e escuro, club soda, lima, menta

CAIPIRINHA // 7.9

cachaça rum, lima

BASIL BEAUTY // 8.7

vodka, manjericão, maracujá, abacaxi, coco

ZOMBIE // 8.7

mistura de 4 runs, brandy de alperce, laranja, maracujá

WHISKEY SOUR // 9

bourbon uísque, lima, clara de ovo pasteurizada

APEROL SPRITZ // 7.2

Aperol, prosseco, club soda, laranja

PEACH FIZZ // 7.2

Peachtree licor, lima, agua tonica

POMEGRANATE PALOMA // 8.8

tequila, romã, toranja, gengibre, lima

PINK MARGARITA // 8.7

tequila, Cointreau, lima, alecrim