

convent'bio

RESTAURANTE

M E N U

COUVERT

Trio de Pão artesanal biológico feito na lenha com massa mãe, solarengo com sementes, de trigo, espelta e aveia. Manteigas aromatizadas, Legumes da quinta, Romesco Verde
Azeitonas convento biológico 8€

ENTRADAS

Velouté de ervilhas com labnech de queijo de cabra e azeite de salsa 8€

Sopa de milho doce com tempura de camarão tigre, shishimi de milho 13€

Panisses crocantes com dip de beringela fumada e parmesão 6€

Tofu sedoso com molho de soja picante 9€

Pitta caseira com romesco verde, espargos e legumes da hora do Convento grelhados e feta 8€

Kofta de beterraba com crosta de pistache, delicia rosa da horta e raita 8€

Accra com polvo, aioli de açafrão e salada de polvo 10€

Tártaro primoroso ou nobre de novilho com afago de soja e gengibre, tesouro dourado de pato e cebolas marinadas em vinho do porto 16€

Os preços incluem taxa de IVA em vigor

Em caso de alergias informar o staff / Em caso de quebra de produção de algum ingrediente será substituído por um equivalente

Este estabelecimento dispõem de Livro de Reclamações



convent^{bio}

RESTAURANTE

M E N U

PRATOS PRINCIPAIS

Cremoso Bosque de Cogumelos com crocância de
Aipo e frescor da estação **16€**

Beringela teriyaki com sala de legumes
grelhados e feta esfarelado **16€**

Filete de robalo do mar grelhado com redução de
molho de camarão tigre, com puré de
ervilhas, bisque de mariscos **26€**

Camarões tigre Kalonji Jhinga com
batata-doce assada e pesto **41€**

Lombo de novilho com rosti de batata,
cenouras envidraçadas, molho
de vinho do Porto **32€**

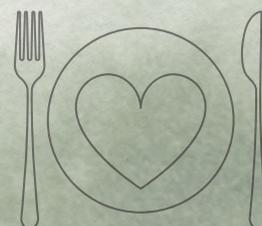
Tofu sedoso com elixir de soja,
jardim de sabores e crocantes de panisse **18€**

Kebab de frango com wrap orgânico,
aroma de beringela defumada, feta e
delicias da terra e do campo **22€**

Este estabelecimento dispõem de Livro de Reclamações

Os preços incluem taxa de IVA em vigor

Em caso de alergias informar o staff / Em caso de quebra de produção de algum ingrediente
será substituído por um equivalente



convent^{bio}

RESTAURANTE

M E N U

SOBREMESAS

Mousse vegana de coco com
maracujá e abacaxi 8€

Cheesecake de chocolate negro
com avelãs e frutas
frescas 8€

Bolo de pera e chocolate com
gelado de baunilha 8€

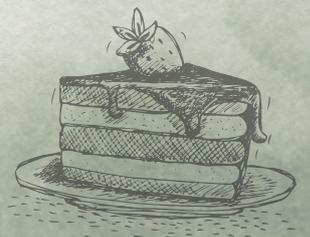
Panquecas flambeadas com medronho algarvio
biológico, laranjas e
caramelo 10€

LICORES E DIGESTIVOS

Vinho do Porto 3€

Medronho 3€

Aguardente de Figo 3€



Este estabelecimento dispõem de Livro de Reclamações

Os preços incluem taxa de IVA em vigor

Em caso de alergias informar o staff / Em caso de quebra de produção de algum ingrediente
será substituído por um equivalente



convent'bio

RESTAURANTE

BEBIDAS

CAFETARIA

- Infusão do dia 1,20€
- Chá 1,50€
- Café / Descafeinado 1,20€
- Garoto 1,20€
- Abatanado 1,70€
- Café com leite 1,90€
- Capuccino 2,20€
- Galão 2,00€
- Chocolate quente 2,50€
- Bebida vegetal (extra) 0,30€

SUMOS

- Sumo do dia 3,00€
- Maça 3,00€
- Maça / Pera 3,00€
- Maça / Cenoura 3,00€
- Maça / Gengibre 3,00€
- Maça / Beterraba 3,00€
- Ananás 3,00€
- Sumo Laranja Natural 3,50€
- Limonada Natural 3,00€

SMOOTHIE

- Smoothie do dia 3,90€
- Beet Blend 4,00€
- Fig Vanilla 4,00€
- Power Granade 4,00€
- Morning Glory 4,00€
- Smoothie Natural 4,50€
- Jungle fruits 4,00€

CERVEJA

- Cerveja sem álcool 50cl 5,00€
- Cerveja Marafada 25cl 3,50€
- Cerveja Marafada 40cl 5,00€
- Cerveja Marafada Preta 25cl 3,50€
- Cerveja Marafada Preta 40cl 5,00€
- Cerveja sem glúten 5,00€

LICORES / ESPIRITUOSAS

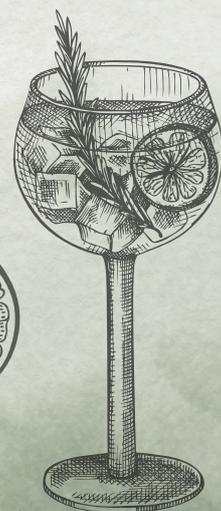
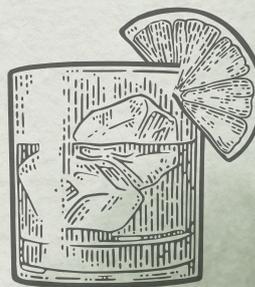
- Aguardente de Figo 3,00€
- Medronho 3,00€
- Aguardente de Maça 3,00€
- Vodka 3,00€
- Gin 3,00€
- Vinho do Porto 3,00€
- Gin Tónico 10,00€

SODA

- Why Not 3,00€
- Kombucha 3,00€
- Coca-cola Vegan 2,50€

ÁGUAS

- Água sem gás 33cl 1,75€
- Água com gás 33cl 2,00€
- Água sem gás 75cl 3,00€
- Água com gás 75cl 3,50€
- Água de Côco 3,00€



Este estabelecimento tem Livro de Reclamações

Os preços incluem taxa de IVA em vigor

A venda de bebidas alcoólicas é permitida apenas a clientes com idade igual ou superior a 18 anos