

# DO LARGO

Comida local & mercearia

## CAFETARIA 9H30–12H00

---

*Sabia que o pão é feito por nós?  
De fermentação lenta e com farinhas biológicas nacionais.*

---

Croissant\* – 2,20€

Croissant com manteiga\*\* e compota – 3,50€

Croissant com creme de avelã e cacau 70% (feito por nós) – 3,50€

Croissant com requeijão e compota – 4,00€

Torrada – 3,00€

Bolo à fatia (o do dia) – 3,80€

Bolo à fatia s/glúten (o do dia) – 4,80€

Requeijão, frutos secos e compota ou mel, servidos em pão tostado – 5,20€

Ovos mexidos com tomate seco e oregãos – 6,00€

Húmus de ervas aromáticas e ovo (estrelado em óleo de coco) servido em pão tostado – 6,50€

Esmagada de abacate e ovo (estrelado em óleo de coco) servido em pão tostado – 7,00€

Salmão curado (curado por nós), queijo creme e cebolinho – 10,00€

Mix de cogumelos salteados com ervas aromáticas e balsâmico – 10,00€

Opção pão sem glúten – 1,00€ / Extra ovo – 1,00€ / Extra pão torrado – 2,50€

### TAÇAS

Iogurte natural, fruta da estação, a nossa granola e mel – 6,00€

Opção iogurte sem lactose de baunilha – 1,00€

Açaí bio, fruta da estação, a nossa granola, lascas de coco e mel – 6,50€

### PANQUECAS

Panqueca Do Largo (iogurte natural, a nossa granola, fruta da estação e mel) – 7,00€

Opção iogurte sem lactose de baunilha – 1,00€

Panqueca clássica (mel e canela) – 4,50€

---

*Há provou as nossas compotas?  
São verdadeiramente da casa e pode levá-las consigo!*

---

\*Biológico \*\* Opção manteiga vegetal

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

# DO LARGO

Comida local & mercearia

## Brunch Do Largo

9h30–15H00 sábados e feriados

Sumo de laranja ou sumo do dia

Café espresso, café de saco ou infusão

Croissant bio com requeijão e a nossa compota

Taça de iogurte natural (fruta fresca da estação, a nossa granola e mel)

e, escolha um dos seguintes pratos:

- Ovos mexidos com tomate seco e oregãos
- Húmus de ervas aromáticas e ovo servido em pão tostado
- Esmagada de abacate e ovo servido em pão tostado
- Salmão curado (curado por nós), queijo creme e cebolinho
- Mix de cogumelos salteados com ervas aromáticas e balsâmico

Valor – 22,00€

Opção pão sem glúten – 1,00€ / Extra ovo – 1,00€ / Extra pão torrado – 2,50€

---

*Sabia que o pão é feito por nós?  
De fermentação lenta e com farinhas biológicas nacionais.*

---

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

# DO LARGO

Comida local & mercearia

## SUMOS E INFUSÕES

- Sumo de fruta natural – 3,80€
- Sumo de laranja – 3,50€
- Limonada – 3,00€
- Infusão fresca bio – 1,80€
- Infusão quente bio (bule) – 2,80€
- Lúcia-lima
- Erva príncipe,
- Hortelã pimenta
- Cidreira
- Chá Verde (Gorreana)
- Chá Preto (Gorreana)
- Batido Do Largo – 5,50€  
(lactose/ glúten free)

## CAFÉ

- Expresso – 1,00€
- Descafeinado bio – 1,20€
- Duplo – 2,00€
- De saco (bio) – 2,20€
- Abatanado – 1,20€

## ÁGUAS

- Água s/ gás (25cl) – 1,30€
- Água c/gás (25cl) – 1,30€

## LATTE

- 1/2 de leite – 2,20€
- Galão – 2,50€
- Capuccino – 3,00€
- Matcha – 3,80€
- Golden – 3,80€
- Macchiato – 1,50€
- Chocolate quente – 3,80€  
(no inverno)
- Extra bebida vegetal – 0,50€

## CANNABIS DRINK bio (33cl) – 4,50€

43% de extracto de Cannabis sativa, gengibre e curcuma. Contém todos os compostos encontrados naturalmente na planta.

Sem adição de açúcar.

Planta proveniente de produção biológica certificada.

Vegan e sem glúten.

## CERVEJA

- Cerveja artesanal Barona IPA (33cl) – 4,00€
- Cerveja artesanal Barona Porter (33cl) – 4,00€
- Cerveja artesanal Barona Seara (33cl) – 4,00€

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

# DO LARGO

Comida local & mercearia

VINHOS | ALENTEJO

COPO

GARRAFA

## BRANCOS

Ciclo (fermentação natural)

17,50€

Oxalá Granítico

4,00€

15,50€

Oxalá Calcário

17,50€

Quinta do Paral

4,00€

15,50€

BIO

Outeiros Altos - Uvas Tintas

4,50€

17,00€

## ROSÉ

BIO – Outeiros Altos

4,00€

15,00€

## TINTOS

Circii

4,00€

15,50€

Incendi

18,00€

Dium

35,00€

BIO

Outeiros Altos Talha

5,00€

18,50€

Outeiros Altos DOC

4,00€

16,00€

Outeiros Altos Reserva

22,00€

## ESPIRITUOSAS

Cocktail **DO LARGO Smokey Ginger** – 9,00€

Rum branco, Alecrim, Ginger beer e Tinta Caiada

Gin Sharish – 9,00€

Licores artesanais Be Aromatic, feitos com Aguardente de Medronho – 4,00€

Poejo / Erva Príncipe / Mel e limão

Aguardente de Medronho Be Aromatic (bio) – 4,50€

Tinta Caiada Licoroso Ervideira – 4,50€

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado  
se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

# DO LARGO

Comida local & mercearia

---

EMENTA | 12H00-18H00

---

**O nosso pão com azeite bio e Sal Verde (Tomilho Bela luz) – 4,00€**

**Húmus de ervas aromáticas\* – 6,00€**

Acompanha com o nosso pão tostado e palitos de legumes.

\*

**Salada da estação – 12,00€**

Base em folhagens, quinoa e húmus, legumes assados e fermentados e ervas aromáticas.

**Hambúrguer vegetariano – 12,00€**

Hambúrguer caseiro, húmus, salada com molho de iogurte e chips de batata doce com redução de balsâmico

**Prego de atum – 15,00€**

Lombo de atum fresco com maionese de cebolinho e gengibre, no nosso pão de fermentação lenta. Acompanha com folhas verdes, pickles e chips de batata doce ao sal verde.

**Tosta DO LARGO – 13,50€**

Cachaço de porco preto temperado com especiarias e ervas aromáticas, assado a baixa temperatura e servido com queijo Anema\*\* no nosso pão de fermentação lenta tostado.

Acompanha com chips de batata doce c/ oreghãos, pickles e fermentados.

---

## COMER DIFERENTE

---

Durante toda a semana temos um menu que lhe permite ter uma refeição diferente e variada. Poderá desfrutar de sabores realmente únicos confeccionados pelo nosso Chef Miguel. Com sopa, 3 pratos à escolha (vegetariano, peixe ou carne) e uma sobremesa. Pratos exclusivos, preparados com o que é da época, para petiscar e/ou partilhar.



\* Confeccionamos com as ervas aromáticas da Be Aromatic, produzidas em modo de produção biológico

\*\* Queijo de vaca Anema produzido no Alentejo em modo de produção biológico

Os preços incluem IVA à taxa legal em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.