

juntem amigos,
família ou colegas

menus *grupo*

para mais informações
info@localkitchen.pt

A falta de comparência de um ou mais clientes com aviso prévio inferior a 48 horas não confere o direito a reembolso.

para partilhar

Tzatziki  

Hummus de Beterraba   

Pão de Massa Mãe & Pita   / **Palitos de Legumes**   

prato principal (a escolher 1 à mesa)

Lasanha de Abóbora Manteiga 

Espinafres, Ricotta e Parmesão, servida com Rúcula e Cogumelos Laminados

Tagine de grão, Beringela, Alperces Secos e Cajus   

Com Millet

Camarão no Wok 

Com Noodles de Ovo e Legumes Asiáticos

Salada César de Frango 

Coração de Alface Baby, Kale, Pinhões e Parmesão

Poke Luau 

Salmão, Atum, Manga, Abacate, Pepino, Cebola Crocante, Mayo Wasabi, Arroz Sushi, Molho Spicy

Poke Tofu  

Tofu Bio, Manga, Abacate, Pepino, Cebola Crocante, Tiras de Nori, Arroz Sushi, Molho Ponzu

sobremesa (a escolher 1 à mesa)

Snickers   

Tarte de Limão   

Abacaxi & Romã   

bebidas (durante a refeição)*

**Vinho Branco ou Tinto, Sumo de Laranja Natural,
Imperial ou Água com/sem Gás, Ice Tea,
Café, Descafeinado ou Infusão**

*Bebidas à discrição com limite nas bebidas com teor alcoólico de meia garrafa de vinho por pax, e 2 imperiais por pax

 sem lactose  sem glúten  vegetariano  plant based

menu grupo 01

37€
IVA Incluído

para partilhar

Hummus com Cenoura Baby e Aipo (🌱)(🥛)(🌾)

Dip Feta & Pimento Assado (🌱)(🌾)

Pão de Massa Mãe & Pita (🌱)(🥛) / **Palitos de Legumes** (🌱)(🥛)(🌾)

Guacamole com Chips de Tortilha de Milho (🌱)(🥛)

prato principal (a escolher 1 à mesa)

Tagine de grão, Beringela, Alperces Secos e Cajus (🌱)(🥛)(🌾)

Com Millet

Cevadotto de Cogumelos (🌱)

Com Cogumelos Shiitake, Marron e Shimeji, e Parmesão

Camarão com Arroz Preto (🥛)

Couve-Flor, Infusão de Leite de Coco e Lima, Cajus e molho Cítrico de Manjeriço

Salmão Panko (🥛)

Arroz Preto e Salada de Couve-Roxa, Cenoura, Manga, Salsa e Malagueta Vermelha

Frango Paprika (🥛)(🌾)

Grão de Bico, Batata Doce de Odemira, Maionese de Abacate, Pepino em Pickles - Ligeiramente Picante

Caril Thai de Frango com Legumes (🥛)

Com Arroz Integral e Espinafres – Muito Picante

Poke Surf (🥛)

Salmão, Atum, Manga, Abacate, Edamame, Pepino, Cebola Crocante, Malagueta, Arroz Sushi, Molho Clássico

Poke Tofu (🌱)(🥛)

Tofu Bio, Manga, Abacate, Pepino, Cebola Crocante, Tiras de Nori, Arroz Sushi, Molho Ponzu

sobremesa (a escolher 1 à mesa)

Cheesecake de Amora (🌱)(🥛)(🌾)

Mousse de Chocolate (🥛)(🌱)(🌾)

Tarte de Amêndoa (🥛)(🌾)

bebidas (durante a refeição) *

**Vinho Branco ou Tinto, Sumo de Laranja Natural,
Imperial ou Água com/sem Gás, Ice Tea,
Café, Descafeinado ou Infusão**

*Bebidas à discrição com limite nas bebidas com teor alcoólico de meia garrafa de vinho por pax, e 2 imperiais por pax

(🥛) sem lactose (🌾) sem glúten (🌱) vegetariano (🌿) plant based

menu grupo 02

44€

IVA Incluído

para partilhar

Tzatziki  

Dip Feta & Pimento Assado  

Pão de Massa Mãe & Pita   /Palitos de Legumes   

Guacamole com Chips de Tortilha de Milho  

Tacos Moles de Jaca  

prato principal (a escolher 1 à mesa)

Lentilhas com Harissa   

Servido sobre Hummus

Lasanha de Abóbora Manteiga 

Espinafres, Ricotta e Parmesão, servida com Rúcula e Cogumelos Laminados

Lascas de Bacalhau com Grão  

Grão de Bico, Ovo Quente Biológico, Espinafres e muita Salsa

Atum Braseado com Legumes  

Millet, Batata Doce de Odemira, Bimis, Courgette, Funcho, Beringela, Cebola Roxa e Molho Chimichurri

Pato Asiático  

Magret de Pato, Pak Choi, Cogumelos Shiitake

Frango Teriaky 

Com Noodles de Ovo e Legumes Asiáticos

Poke Salmão 

Salmão, Abacate, Pepino, Manga, Mix Ervas, Cajus Wasabi, Arroz Sushi, Molho Ponzu

Poke Tofu  

Tofu Bio, Manga, Abacate, Pepino, Cebola Crocante, Tiras de Nori, Arroz Sushi, Molho Ponzu

sobremesa (a escolher 1 à mesa)

2 Bolas de Gelado   

Tarte de Maçã com Creme de Cajú   

Bolo de Cacau e Avelãs   

Cheesecake de Amora   

bebidas (durante a refeição)*

Vinho Branco ou Tinto, Sumo de Laranja Natural,
Imperial ou Água com/sem Gás, Ice Tea,
Café, Descafeinado ou Infusão

*Bebidas à discrição com limite nas bebidas com teor alcoólico de
meia garrafa de vinho por pax, e 2 imperiais por pax

 sem lactose  sem glúten  vegetariano  plant based

menu grupo 03

49€
IVA Incluído