

PACHAMAMA

FOOD BAR & CULTURA



A COZINHA ESTÁ

Aberta

Seg a Sáb 12h-20:30h
Sextas até às 22h

FAÇA UMA

Reserva

927 407 262
@pachamamapt



MENU

tudo pode ser veganizado

TAPAS Ótimo para partilhar

COUVERT  **3.00€**

Pão da Moderna com manteiga vegana de ervas e azeitonas mistas

NEW **TRIO DIP & PÃO**    **7.00€**

Pasta de espinafre, beterraba e grão-de-bico. Servido com pão

QUEIJO DE CABRA AO FORNO COM ARANDO   **6.00€**

Queijo de cabra com mel e arando. Servido com pão

BATATA FRITA   **3.50€**

Batatas fritas tradicionais com maionese de alho

BATATA DOCE FRITA   **5.00€**

Batata doce com maionese de caril

ROLINHOS PRIMAVERA    **5.00€**

Rolinhos vietnamitas crocantes recheados com legumes, servidos com molho agridoce e de soja com tahini

NACHOS COM QUEIJO DERRETIDO   **8.00€**

Com queijo muçarela, chipotle, feijão preto, molho de tomate, cebola crocante , queijo cremoso e coentros (ou salsa)

NEW **CAMEMBERT AO FORNO**  **10.50€**

Com compota de dióspiro. Servido com pão 

TOSTAS

TOSTA MISTA  **4.00€**

Tosta com queijo flamengo e tofu fumado

TOSTA DA ILHA  **4.80€**

Tosta com queijo da ilha, tomates secos e cebola roxa

TOSTA VEGANA  **4.50€**

Tosta com queijo vegano Violife, molho romesco, cebola agridoce e azeitonas

 PÃO SEM GLUTEN +2.00€

PRATOS INDIVIDUAIS

NEW **SALADA ASIÁTICA**  **8.00€**

Repolho roxo e branco, pepino, cenouras, coentros, molho de amendoim e sementes de sésamo

NEW **LEGUMES GRELHADOS** **9.00€**

Cenouras, couve-flor crocante, alho-francês e cebola roxa com molho romesco, sementes de abóbora, servidos sobre uma cama de rúcula

com queijo feta ou feta vegano violife +2.00€

CURRYWURST  **8.50€**

Salsicha de proteína de ervilha com molho de caril berlinense. Servida com batatas fritas e maionese de alho

KIDS DARLING  **8.00€**

Nuggets com batatas fritas, ketchup e salada de repolho

HAMBÚRGUERES Servidos com batatas Alternativa: Salada mista



CHEESEBURGER CLÁSSICO  **11.50€**

Hambúrguer carnudo de proteína de ervilha com queijo cheddar, tomate, cebola roxa, pickles, maionese de alho e alface

BEYOND  **12.50€**

Hambúrguer carnudo de proteína de ervilha com queijo de cabra, compota de tomate, cenoura, pickles de maçã, maionese de alho e rúcula

NEW **SHAWARMA**  **12.00€**

Carne de soja estilo bife com salada asiática, maionese de alho, pesto de espinafre e alface

NEW **COUVE-FLOR**  **10.50€**

Com salada de repolho, maionese de caril, chipotle e alface

HALLOUMI CAOS  **11.00€**

Sanduíche de halloumi grelhado com molho romesco, tomate fresco, pimento vermelho, cebola roxa e rosa, maionese e rúcula

ADD

- SALADA +3.50€
- TROCA POR BATATA DOCE +1.50€
- QUEIJO VEGANO  +1.50€
- PÃO SEM GLÚTEN  +2.00€
- KETCHUP OU MAIONESE  +0.50€
- PORÇÃO DE PÃO +1.00€

SOBREMESAS

CHEESECAKE  **3.00€**

frutos vermelhos/ caramelo/ chocolate

BROWNIE DE CHOCOLATE   **4.00€**

com calda de caramelo e amêndoas

ADICIONE: 1 BOLA DE GELADO DE BAUNILHA OU CHANTILLY +1.00€

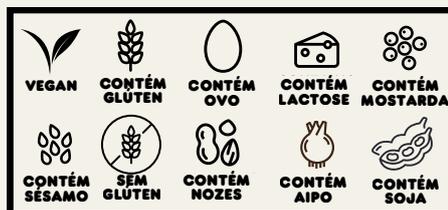
NEW **CHOCOLATE DELIGHT**  **3.50€**

Death by chocolate com um toque tropical de côco em perfeita harmonia.

GELADO ARTESANAL   **3.50€**

SUNDAE    **3.50€**

Gelado de baunilha com calda de chocolate, morango ou caramelo, chantilly e amêndoas



Special Menu no quadro!

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o serviço de pão (couvert), pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se for deixado sem uso pelo cliente. (Decreto-Lei n.º 10/2015 de 16 de janeiro, artigo 135.º - 3)

Av. Manuel Jacinto Nunes, Bar da Piscina, 3270-182 Pedrógão Grande



PACHAMAMA

FOOD BAR & CULTURA

BEBIDAS



BEBIDAS QUENTES

	€
Café & Co. CAFÉ ORGÂNICO - 100% ARÁBICA SERVIDO COM BOLACHA DE CANELA	
CAFEZINHO ICED	1
ABATANADO	1.2
GAROTO	1.4
CAPPUCCINO	2.2
CAFÉ LATTE ICED LATTE 0,20L	2.2
AFFOGATO 0,25L	2.5
CAFÉ COM 1 BOLA DE GELADO DE BAUNILHA	
ICE COFFEE 0,3L	3.8
2 BOLAS DE GELADO DE BAUNILHA, EXPRESSO E LEITE DE AVEIA	
ROOIBOS LATTE 0,3L	2.5
MATCHA LATTE JAPONÊS 0,4L	4.
CHAI LATTE COM CHÁ PRETO	3.
GOLDEN MILK 0,4L	3.8
CHOCOLATE QUENTE 0,3L	3.
CACAO 100% E AÇÚCAR MASCAVADO	
LUMUMBA	6./8.
CHOCOLATE QUENTE C/RUM 2CL/4CL & CHANTILLY	
HOT TODDY	6.5
2CL WHISKEY, SUMO DE LIMÃO, MEL	
IRISH COFFEE.	6.5
2CL WHISKEY BUSHMILLS BLACK, ABATANADO COM AÇÚCAR MASCAVADO E CHANTILLY	
CHÁ 0,2L	1.5
VERDE PRETO CAMOMILA MENTA MARROQUINA HIBISCO DETOX ROOIBOS	
CHÁ DA CASA 0,33L	2.
GENGIBRE MENTA GENGIBRE & MENTA	

MEL/ AGAVE + 0.50
XAROPE DE BAUNILHA +1.
CARAMELO +1.

Softdrink

FRITZ 0.33L	3.
LIMONADA LARANJA MAÇÃ RUIBARBO	
FRITZ KOLA 0.33L	3.
LIPTON ICE TEA LIMÃO 0.33L	2.
COMPAL 0.20L	1.5
MAÇÃ PÊSSEGO ANANÁS TOMATE	

Águas

	€
ÁGUA SERRA DA ESTRELA 0.5L	1.3
ÁGUA SERRA DA ESTRELA 1L	2
ÁGUA DAS PEDRAS 0.25L	1.5
ÁGUA DAS PEDRAS 0.75L	3.5

Bebidas da Casa

LIMONADA TRADICIONAL 0,3L	3.
LIMÃO, XAROPE DE AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS	
LIMONADA DA CASA 0,3L	3.5
LIMÃO, GENGIBRE, XAROPE DE AÇÚCAR E ÁGUA COM GÁS	
LIMONADA DE SABUGUEIRO 0,3L	3.5
LIMA, HORTELÃ, XAROPE DE FLOR DE SABUGUEIRO E ÁGUA COM GÁS	
MATE	2.5
BOOSTER DA IMUNIDADE (SHOT)	2.8
FORTELECENDO COM CÚRCUMA FRESCA, GENGIBRE, LARANJA, PIMENTA PRETA E ÓLEO DE CÔCO	
SUMO DE LARANJA NATURAL	3.
BERRY BANG	4.
BATIDO DE FRUTOS VERMELHOS COM BANANA	
SUMO VERDE	5.
AIPO, GENGIBRE, AGRIÃO, ESPINAFRE E BANANA	
ACEROLA COM LARANJA	4.5
SUMOS DE FRUTA	5.

ANANÁS COM HORTELÃ
AÇÁI COM BANANA
CÔCO
GOIABA
MANGA
MARACUJÁ COM BANANA

ADICIONE:

MEL/AGAVE _____ + 0.5
GUARANÁ _____ + 1
GRANOLA _____ + 1

PEANUT BUTTER CHOCOLATE. 5.

BATIDO MANTEIGA DE AMENDOIM E BANANA COM CACAO

SÕSU KOMBUCHA 0.33L/1L	3.5/6.5
Cereja Gengibre Limão-Hortelã Medronho Café	
COCA-COLA / COLA ZERO 0.33L	2.
SCHWEPES 0.25L	2.
ÁGUA TÔNICA GINGER ALE	
FEVER TREE GINGER BEER 0.25L	2.8
SEVEN-UP 0.33L	2.

BEBIDAS



Cerveja Industrial	€
ESTRELLA DAMM 0.2L 5.4%	1.3
ESTRELLA DAMM 0.33L 5.4%	2.
ESTRELLA DAMM 0.5L 5.4%	3.
ESTRELLA DAMM FREE 0.25L 0.0%	1.5
ESTRELLA DAMM BOCK 0.25L 5.9%	1.6
ESTRELLA DOBLE MALTE 0.25L 7.2%	2.8
FRANZISKANER WEISSBIER 0.5L 5.0%	4.5
PANACHÉ 0.33L	2.5
FLUFFY 0.33L COM XAROPE DE SABUGUEIRO	2.5
HEINEKEN 0.25L/0.33L 5%	1.8/2.2.

Cerveja Artesanal	
THE BREW BOYS	4.
MUSA IPA 0.33L 6.5%	4.
MUSA TWIST & STOUT 0.33L 6.0%	4.
MUSA FRANK APA 0.33L 5.0%	4.

Sidra	
SIDRA MUSA  4.0%	4.
SOMERSBY 0.33L 4.5%	2.5
 NATURAL / ORGÂNICO	

Low Alc	
PORTOTONIC WHITE	5.
PORTOTONIC RED	5.5
PER.SE TONIC	5.5
KAYA SPRITZ	7.5
ESPUMANTE RAPOSEIRA BRUT, APERITIVO PER.SE, AROMA DE LARANJA	
HUGO SPRITZ	7.5
ESPUMANTE, XAROPE DE SABUGUEIRO, LIMA, HORTELÃ	



Licores 5CL	€
AMARGUINHA	2.5
AMARULA	3.5
COINTREAU	4.
GINJA DA SERRA DA ESTRELA	2.5
DOM CRISTINA LICOR DE MEL DO ALGARVE	2.5
LIMONTEJO	4.5
MOSCATEL	2.5
MIRTO LICOR DE MIRTILO	3.5
PER SE DE LISBOA - LICOR DE ERVAS.	3.
TIA MARIA LICOR DE CAFÉ E BAUNILHA	3.5
VINHO DO PORTO TINTO	3.
VINHO DO PORTO BRANCO	2.5

Shots	2cl/4cl
BAGACEIRA	2./3.5
MEDRONHO	3.5/6.5
VODKA MOSKOVSKAYA	2.5/4.5
RUM CAPTAIN MORGAN	2.5/4.5
TEQUILA JOSE CUERVO	2.5/4.5
BUSHMILLS BLACK WHISKEY	3.5/6.5
BULLEIT BOURBON	4./7.5
GENGIBRINHA SHOT DA CASA	2.5/4.5
CACHAÇA GENGIBRE MEL	
P-52	3.
KAHLÚA AMARULA COINTREAU	

PACHAMAMA

FOOD BAR & CULTURA



KITCHEN IS

Open

Mon to Sat 12- 8:30 pm
Friday until 10 pm

MAKE A
Reservation

927 407 262
@pachamamapt



MENU

everything can be veganized

TAPAS nice to share

COUVERT   **3.00€**
Moderna's bread and herbal vegan butter with mixed olives

NEW **TRIO DIP & BREAD**    **7.00€**
Spinach, beetroot and chickpea paste

HOT GOAT CHEESE & CRANBERRIES  **6.00€**
Goat cheese and cranberries from the oven with honey and bread 

FRENCH FRIES    **3.50€**
Traditional potato fries with garlic mayonnaise

SWEET POTATO FRIES    **5.00€**
Sweet potato with curry mayonnaise

GOLDEN FRIED SPRING ROLLS     **5.00€**
Crispy vietnamese rolls filled with veggies with a sweet-sour and a soy-tahini sauce

NACHOS WITH MELTED CHEESE   **8.00€**
With mozzarella, chipotle sauce, black beans, tomato salsa, dried onion  creme cheese and coriander (alternative: salsa)

NEW **BAKED CAMEMBERT**  **10.50€**
With persimmon jam. Served with bread. 

TOASTIES

MIXED TOASTIE   **4.00€**
Toasted sandwich with flamengo cheese and smoked tofu

ILHA TOASTIE   **4.80€**
Toasted sandwich with island cheese, dried tomato and red onion

VEGAN TOASTIE   **4.50€**
Toasted sandwich with violife cheese, romesco paste, red onions and olives  GF BREAD +2.00€

INDIVIDUAL PLATES

NEW **ASIAN SALAD**  **8.00€**
Red and white cabbage, cucumber, carrots, coriander, peanut dressing, sesame seeds

NEW **GRILLED VEGGIES** **9.00€**
Crunchy carrots, cauliflower, leak, red onion with romesco sauce and pumpkin seeds in a rocket bed
with feta or vegan violife feta +2.00€

CURRYWURST   **8.50€**
Sausage from pea protein in berliner curry sauce. Served with french fries and garlic mayo

KIDS DARLIN   **8.00€**
Nuggets with french fries, ketchup and coleslaw

BURGERS served with fries

Alternativ: Mixed salad

CLASSIC CHEESEBURGER  **11.50€**
Meaty burger from pea protein with cheddar cheese, tomato, red onion, pickles, garlic mayonnaise and lettuce

BEYOND BURGER  **12.50€**
Meaty burger from pea protein with goat cheese, tomato jam, carrot, pickled apple, garlic mayonnaise and rocket

NEW **SHAWARMA**  **12.00€**
Cow style with asian salad, garlic mayonnaise and spinach pesto

NEW **CAULIFLOWER BURGER**  **10.50€**
With coleslaw, curry mayonnaise, chipotle, lettuce

HALLOUMI CHAOS  **11.00€**
Sandwich with grilled halloumi, romesco sauce, bell pepper, fresh tomato, pink and red onion, mayonnaise and fresh rocket

ADD

- SALAD +3.50€
- SWAP TO SWEET POTATO FRIES +1.50€
- VEGAN CHEESE +1.50€ 
- GF BREAD+ 2.00€ 
- KETCHUP OR MAYO  +0.50€
- A BIT OF BREAD +1.00€ 

DESSERT

CHEESECAKE   **3.00€**
Red fruits/ chocolate/ caramel sauce

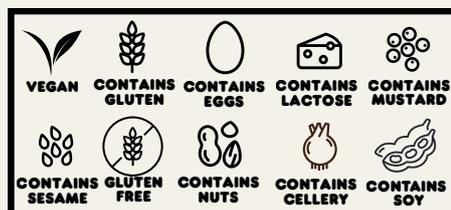
CHOCOLATE BROWNIE    **4.00€**
With caramel sauce and almonds

ADD: 1 SCOOP VANILLA ICE OR WHIPPED CREAM +1.00€

NEW **CHOCOLATE DELIGHT**  **3.50€**
Death by chocolate with a tropical coconut touch in perfect harmony.

ARTISANAL ICE CREAM   **3.50€**

SUNDAE    **3.50€**
Vanilla ice cream, chocolate, strawberry or caramel sauce, whipped cream, almonds



Special Menu Check our board for specials of the moment!

VAT included at the current legal rate. No dish, food product, or beverage, including bread service (couvert), may be charged if not requested by the customer or if it is left unused by the customer. (Decree-Law No. 10/2015 of January 16th, article 135 - 3)

Av. Manuel Jacinto Nunes, Bar da Piscina, 3270-182 Pedrógão Grande

BEBIDAS

VINHOS

TINTOS

Preço por copo 0.2L /garrafa 0.75L

	€
RENDEIRO	2./9.5
CAVES RENDEIRO LISBOA 13%	
CAVALO NEGRO	3.2/12.
2021 VINHAS VELHAS DO TEJO 13.5%	
PEGÕES RESERVA	5./16.5
2019 VINHAS DE PEGÕES SETÚBAL 14.5%	
LAPA DOS REIS	5.5/17.
2022 BAIRRADA 14.5%	
GAMO	5.5/17.
2021 ALENTEJO 13,5%	
ART.TERRA 	5.8/20.
2020 CASA RELVAS ALENTEJO 14%	
REDENÇÃO RESERVA	6./22.5
2022 ALENTEJO 13.5%	
CHÃO DO CABEÇO	12.
2024 FIGUEIRÓ DOS VINHOS 13%	
FIZEI 	22.
2021 LISBOA 14%	
CICLO PALHETE 	24.
2023 ALENTEJO 13%	
BAFARELA GRAND RESERVA	24.5
2021 DOURO 14.5%	

BRANCO

Preço por copo 0.2L /garrafa 0.75L

ERMELINDA FREITAS.	2.
FERNANDO PÓ DOURO 13.5%	
MONTE BARBO	4.5/15
2021 SUL DA BEIRA INTERIOR 12.5%	
FIUZA SAUVIGNON BLANC	4.5/15
TEJO 13%	
LAPA DOS REIS	17.
2024 BAIRRADA 13.5%	
CICLO 	22.
2023 ALENTEJO 11.5%	
REDENÇÃO RESERVA	22.5
2019 ALENTEJO 13%	

ROSÉ

Preço por copo 0.2L /garrafa 0.75L

MONTE BARBO	4.5/15
2022 SUL DA BEIRA INTERIOR 13%	

ORANGE

CICLO 	22.
2023 ALENTEJO 12%	

BUBBLES

HOLLY BLUE (VERDE)	2.8/9.
Copo 0.2L /Garrafa 0.75L	
AGRELO SANTO TIRSO 10%	
O TAL DA LIXA (VERDE)	3./9.50
Copo 0.2L /Garrafa 0.75L	
FELGUEIRAS 10,5%	
RAPOSEIRA BRUT	3./18.5
Copo 0.1L /Garrafa 0.75L	
TÁVORA VAROSA 12.5%	
LAPA DOS REIS ROSÉ	22.
Garrafa 0.75L	
BAIRRADA 12.5%	

 NATURAL/ ORGÂNICO

ESPECIAL DA TARDE

15-18H

TÁBUA DE QUEIJOS

16.

Cheddar, Brie, Blue Cheese, Pêra, frutos secos, tâmara medjool, marmelada, compota de dióspiro.
Servido com pão e torradas.

COCKTAILS

€

CAIPIRINHA	6.
5 cl Cachaça Velho Barreiro Lima Açúcar Mascavado	
CAIPIROSKA	6.
5 cl Vodka Moskovskaya Lima Açúcar Mascavado	
MOJITO	7.
4cl Rum Havana Lima Hortelã Soda Açúcar Mascavado	
CUBA LIBRE	7.
4cl Rum Havana Cola Lima	
GIN & TONIC	7.
4cl Gin Tanqueray Schweppes Tonic Limão	
HENDRICK'S TONIC	9.
4cl Gin Hendrick's Schweppes Tonic Pepino	
MOSCOW MULE	7.
5cl Vodka Moskovskaya Ginger beer Lima Pepino	
DARK & STORMY	7.5
5cl Captain Morgan Rum Ginger beer Lima	
ESPRESSO MARTINI	8.
6cl Vodka Moskovskaya Espresso 2.5cl Kahlúa *	
WHITE RUSSIAN	8.
4cl Vodka Moskovskaya 3cl Kahlúa Nata de aveia	
OLD FASHIONED	8.
6cl Bulleit Bourbon Essência de Laranja Angostura Bitters *	
PACHA'S NEGRONI	8.
3cl Gin Tanqueray 3cl Per.Se 3cl Porto Laranja	
TEQUILA SUNRISE	7.5
4cl Tequila Sumo de Laranja Natural Grenadine Framboesa	
PIÑA COLADA	8.
4cl Rum Havana Côco Ananás *	
TROPICAL DREAM	8.5
4cl Vodka Moskovskaya Manga *	
FROZEN DAIQUIRI	8.5
4cl Rum Havana Manga ou Maracujá ou Ananás ou Côco *	
BLOODY MARY	8.
5cl Vodka Moskovskaya Sumo de tomate Limão Sal Pimenta Tabasco Aipo	
PORN STAR MARTINI	9.
5cl Vodka Moskovskaya Maracujá Baunilha Shot de espumante	
PISCO SOUR	9.
6cl Pisco El Gobernador Sumo de lima Emulsão vegana Angostura bitter *	
MARGARITA	9.
3cl Tequila José Cuervo 3cl Cointreau Sumo de lima Sal	

**com xarope de açúcar mascavado*



MOCKTAILS

€

VIRGIN MOJITO	4.
Lima Ginger Ale Soda Açúcar Mascavado	
VIRGIN MARY	4.
Sumo de tomate Sumo de limão Sal Pimenta Tabasco Aipo	
VIRGIN COLADA	5.
Ananás Leite de côco *	
VIRGIN MULE	5.
Ginger beer Pepino Lima Hortelã	
SHIRLEY TEMPLE	4.5
Ginger ale Grenadine Framboesa	

SOURS

6cl | Sumo de lima | Emulsão vegana
Angostura bitter | *

VODKA 7.5

GIN 8.

WHISKEY 8.5