

MENU ESPECIAL NO QUADRO!

TAPAS

ÓTIMO PARA PARTILHAR

COUVERT

Pão da Moderna com azeite e azeitonas mistas

PÃO DE ALHO

PALITOS DE MOZZARELLA

Com molho agridoce; 6 unidades

QUEIJO DE CABRA

Queijo de cabra com mel e nozes
Servido com pão

ROLINHOS PRIMAVERA

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

BATATA FRITA

Batatas fritas tradicionais com maionese de alho

BATATA DOCE

Batata doce frita com maionese de caril

NACHOS

Com queijo mozzarella, molho de alho, feijão preto, salsa de tomate, cebola crocante (sem elas GF), queijo cremoso e coentros (ou salsa)

BRUSCHETTA DA SEMANA

3 unidades; veja nosso quadro ou pergunte ao staff!

PRATOS INDIVIDUAIS

CURRYWURST

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

LOADED FRIES

Batata frita com TofuKebab, molho de alho, cebola crocante (glúten), molho romesco e salsa sob uma salada mista

KIDS DARLIN

Nuggets com batatas fritas, ketchup e palitos de cenoura

SALADA ASIÁTICA

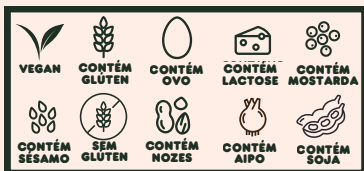
Repolho roxo e branco, cenouras, coentros, molho de amendoim e sementes de sésamo

SALADA PRIMAVERA

Rúcula com morangos e queijo gorgonzola, molho balsâmico e cebola roxa

SALADA DE ASPARAGOS

Rúcula com aspargos verdes e queijo halloumi grelhado com molho romesco e avelãs torradas.



TOSTAS

TOSTA MISTA

3.5€ Com queijo flamengo, tofu fumado e cebola

TOSTA DA ILHA

2.8€ Com queijo da ilha, tomates secos e cebola roxa

TOSTA VEGANA

6€ Com queijo vegano Violife, pesto de rúcula, cebola agridoce e azeitonas

CROQUE-WRAP

6€ Tosta no wrap com pesto de rúcula, mozzarella derretida e tomate

SANDES DA SEMANA

5€ Com pão integral de sementes.
Veja nosso quadro ou pergunte ao staff!

HAMBÚRGUERES

SERVIDOS COM BATATAS | ALTERNATIVA: SALADA MISTA

CHEESEBURGER

8€ Hambúrguer carnudo de proteína de ervilha com queijo cheddar, tomate, cebola roxa, pickles, maionese de alho e alface

BEYOND BURGER

5.2€ Hambúrguer carnudo de proteína de ervilha com queijo de cabra, compota de tomate, pickles de maçã, maionese de alho e rúcula

VRANGO BURGER

8.5€ Hambúrguer de vrango empanado com maionese de wasabi e de alho, cebola roxa, alface e tomate

HAMBÚRGUER DA SEMANA

Veja nosso quadro ou pergunte ao staff!

a partir de 10€

ADD

SALADA	3.5€
TROCA POR BATATA DOCE	1.5€
QUEIJO VEGANO	1.5€
PÃO SEM GLÚTEN	2€
KETCHUP OU MAYO	0.5€
PORÇÃO DE PÃO	1.2€

DESSERT

CHEESECAKE

3€ Frutos vermelhos/ caramelo/ chocolate

BROWNIE DE CHOCOLATE

4€ Com calda de caramelo e amêndoas

GELADO ARTESANAL

3.5€ 2 bolas com amêndoas laminadas.

SUNDAE

3.5€ Gelado de baunilha com caju triturado, com calda de chocolate, morango ou caramelo, chantilly e amêndoas

KITCHEN OPENING HOURS
MON - SAT 12- 9PM
FRIDAY UNTIL 10PM

PACHAMAMA

FOOD BAR & CULTURA

..... MENU

EVERYTHING CAN BE VEGANIZED

BOOK A TABLE
927 407 262
@PACHAMAMAPT

SPECIAL MENU ON OUR BOARD!

TAPAS

PERFECT TO SHARE

COUVERT

Moderna's bread with olive oil and mixed olives

GARLIC BREAD

MOZZARELLA STICKS

With sweet-sour sauce; 6 pieces

HOT GOAT CHEESE

With honey and walnuts, served with bread

SPRING ROLLS

Crispy vietnamese rolls filled with veggies; with a sweet-sour and a soy-tahini sauce

FRENCH FRIES

Classic French fries with garlic mayonnaise.

SWEET POTATO FRIES

Sweet potato fries with curry mayonnaise

NACHOS

With melted mozzarella, garlic sauce, black beans, tomato salsa, dried onion (without them GF), creme cheese and coriander (alternative: parsley)

BRUSCHETTA OF THE WEEK

3 pieces; have a look at our board or ask our staff!

INDIVIDUAL PLATES

CURRYWURST

Sausage from pea protein in berliner curry sauce. Served with French fries, sauerkraut and garlic mayo

LOADED FRIES

French fries with TofuKebab, garlic sauce, dried onion, romesco sauce and parsley on a mixed salad

KIDS DARLIN

Nuggets with French fries, ketchup and carrot sticks

ASIAN SALAD

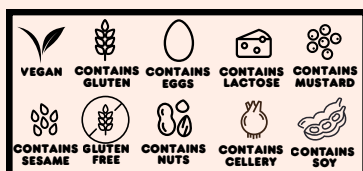
Red and white cabbage, carrots, coriander, peanut dressing, sesame seeds

SPRING SALAD

Rocket with strawberries and Gorgonzola, balsamic dressing and red onion

ASPARAGUS SALAD

Rocket with green asparagus and grilled halloumi cheese, served with romesco sauce and toasted hazelnuts.



TOASTIES

- MIXED TOASTIE** 4€
With flamenco cheese, smoked tofu and onion
- ILHA TOASTIE** 4.8€
With island cheese, dried tomato and red onion
- VEGAN TOASTIE** 4.5€
With Violife vegan cheese, rocket pesto, sweet-and-sour onions and olives
- CROQUE-WRAP** 5€
Toasted wrap with rocket pesto, melted mozzarella and tomato
- SANDWICH OF THE WEEK** 5€
Served with whole wheat seed bread. Take a look at our board or ask a staff member!

BURGERS

SERVED WITH FRIES | ALTERNATIVE: MIXED SALAD

- CHEESEBURGER** 11.5€
Meaty burger from pea protein with cheddar cheese, tomato, red onion, pickles, garlic mayonnaise and lettuce
- BEYOND BURGER** 12.5€
Meaty burger from pea protein with goat cheese, tomato jam, pickled apple, garlic mayonnaise and rocket
- VRANGO BURGER** 13€
Breaded Vrangoburger with wasabi and garlic mayonnaise, red onion, lettuce and tomato
- BURGER OF THE WEEK** FROM 10€ ONWARDS
Have a look at our board or ask our staff!

ADD

SALAD	3.5€
SWAP TO SWEET POTATO FRIES	1.5€
VEGAN CHEESE	1.5€
GLUTEN-FREE BREAD	2€
KETCHUP OR MAYO	0.5€
PORTION OF BREAD	1.2€

DESSERT

- CHEESECAKE** 3€
With red fruits/ chocolate/ caramel sauce
- CHOCOLATE BROWNIE** 4€
With caramel sauce and almonds
- ARTISANAL ICE CREAM** 3.5€
2 scoops with sliced almonds
- SUNDAE** 3.5€
Vanilla ice cream with crushed cashews, chocolate, strawberry or caramel sauce, whipped cream and almonds

PACHAMAMA

FOOD BAR & CULTURA

BEBIDAS

BEBIDAS QUENTES

CAFÉ & CO.

CAFÉ ORGÂNICO - 100% ARRÁBICA
SERVIDO COM BOLACHA DE CANELA

CAFEZINHO ICED	1.
ABATANADO	1.2
GAROTO	1.4
CAPPUCCINO	2.2
CAFÉ LATTE ICED LATTE 0.2L	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	4.3
CHAI LATTE	3.
COM CHÁ PRETO	
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.

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.
FORTALECENDO 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	
AÇAÍ COM BANANA	
CÔCO	
GOIABA	
MANGA	
MARACUJÁ COM BANANA	

ADICIONE:

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

PEANUT BUTTER CHOCOLATE	5.
BATIDO MANTEIGA DE AMÊNDOIM E BANANA COM CACAO	

SOFTDRINKS

FRITZ 0.33L	3.
LIMONADA LARANJA MAÇÃ RUIBARBO	
FRITZ KOLA 0.33L	3.
LIPTON ICE TEA LIMÃO 0.33L	3.
COMPAL 0.2L	1.5
MAÇÃ PÊSSEGO ANANÁS TOMATE	

SÖSU KOMBUCHA 0.33L/1L	3.5/6.5
CEREJA L GENGIBRE L LIMÃO-HORTELÃ L MEDRONHO L CAFÉ	
COCA-COLA / COLA ZERO 0.33L	2.
SCHWEPPE 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 0.3L 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% . .	4.5
PANACHÉ 0.33L	2.5
FLUFFY 0.33L	2.5
COM XAROPE DE SABUGUEIRO	
HEINEKEN 0.25L/ 0.33L 5%	1.8/ 2.2

CERVEJA ARTESANAL

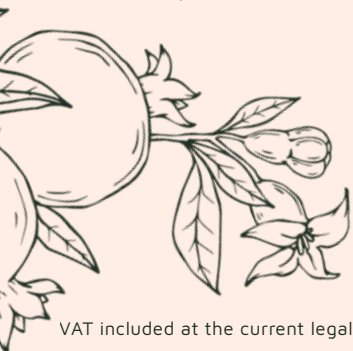
THE BREW BOYS	4.
MUSA IPA 0.33L 6.5%	4.
MUSA TWIST & STOUT 0.33L 6%	4.
MUSA FRANK APA 0.33L 5%	4.

SIDRA

SIDRA MUSA	4.
SOMERSBY	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	2.5
LICOR DE MEL DO ALGARVE	
LIMONTEJO	4.5
MOSCATEL	2.5
MIRTO	3.5
LICOR DE MIRTILO	
PER SE	3.
DE LISBOA - LICOR DE ERVAS	
TIA MARIA	3.5
LICOR DE CAFÉ E BAUNILHA	
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	

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

5 CL CACHAÇA VELHO BARREIRO | LIMA | AÇÚCAR MASCADO

CAIPIROSKA

5 CL VODKA MOSKOVSKAYA | LIMA | AÇÚCAR MASCADO

MOJITO

4CL RUM HAVANA | LIMA | HORTELÃ | SODA | AÇÚCAR MASCADO

CUBA LIBRE

4CL RUM HAVANA | COLA | LIMA

GIN & TONIC

4CL GIN TANQUERAY | SCHWEPES TONIC | LIMÃO

HENDRICK'S TONIC

4CL GIN HENDRICK'S | SCHWEPES TONIC | PEPINO

MOSCOW MULE

5CL VODKA MOSKOVSKAYA | GINGER BEER | LIMA | PEPINO

DARK & STORMY

5CL CAPTAIN MORGAN RUM | GINGER BEER | LIMA

ESPRESSO MARTINI

6CL VODKA MOSKOVSKAYA | EXPRESSO | 2.5CL KAHLÚA | *

WHITE RUSSIAN

4CL VODKA MOSKOVSKAYA | 3CL KAHLÚA | NATA DE AVEIA

OLD FASHIONED

6CL BULLEIT BOURBON | ESSÊNCIA DE LARANJA | ANGOSTURA BITTERS | *

PACHA'S NEGRONI

3CL GIN TANQUERAY L 3CL PER.SE L 3CL PORTO L LARANJA

TEQUILA SUNRISE

4CL TEQUILA | SUMO DE LARANJA NATURAL | GRENADINE | FRAMBOESA

PIÑA COLADA

4CL RUM HAVANA | CÔCO | ANANÁS | *

TROPICAL DREAM

4CL VODKA MOSKOVSKAYA | MANGA | *

FROZEN DAIQUIRI

4CL RUM HAVANA | MANGA OU MARACUJÁ OU ANANÁS OU CÔCO | *

BLOODY MARY

5CL VODKA MOSKOVSKAYA | SUMO DE TOMATE | LIMÃO | SAL | PIMENTA L TABASCO | AIPO

PORN STAR MARTINI

5CL VODKA MOSKOVSKAYA L MARACUJÁ L BAUNILHA L SHOT DE ESPUMANTE

PISCO SOUR

6CL PISCO EL GOBERNADOR | SUMO DE LIMA | EMULSIÃO VEGANA | ANGOSTURA BITTER | *

MARGARITA

3CL TEQUILA JOSÉ CUERVO | 3CL COINTREAU | SUMO DE LIMA | SAL

*COM XAROPE DE AÇÚCAR MASCADO

€

6.

6.

7.

7.

7.

9.

7.

7.5

8.

8.

8.

8.

7.5

8.

8.5

8.5

8.

9.

9.

9.



MOCKTAILS

€

VIRGIN MOJITO

LIMA | GINGER ALE | SODA | AÇÚCAR MASCADO

VIRGIN MARY

SUMO DE TOMATE | SUMO DE LIMÃO | SAL | PIMENTA | TABASCO | AIPO

VIRGIN COLADA

ANANÁS | LEITE DE CÔCO | *

VIRGIN MULE

GINGER BEER | PEPINO | LIMA | HORTELÃ

SHIRLEY TEMPLE

GINGER ALE | GRENADINE | FRAMBOESA

4.

4.

5.

5.

4.5

SOURS

6CL L SUMO DE LIMA L EMULSIÃO VEGANA
ANGOSTURA BITTER L *

VODKA **7.5**

GIN **8.**

WHISKEY **8.5**