Kitchen hours
Brunch 08:30 - 14:45
Toasties only 15:00 - 17:00
Burgers 17:00 - 22:30

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

WiFi Wu-Tang LAN
Password mclovin69!
Laptops on designated table only and no laptops on weekends.

Breakfast Burritos

The Chorizo Red Cheddar, refried beans, scrambled eggs, pico do gallo, guac, chipotle mayo and pork chorizo wrapped in a tortilla. **13**

The California White mature cheddar, mexican pulled pork, scrambled eggs, guac, potato and a tangy sauce wrapped in a tortilla. **13.5**

The Veggie Red Cheddar, refried beans, scrambled eggs, pico do gallo, guac, chipotle mayo wrapped in a tortilla. **V 12**

The Kimchi Red Cheddar, refried beans, scrambled eggs, pico do gallo, chipotle mayo and kimchi wrapped in a tortilla. **13.5**

The Vegan Chipotle smoked tofu scramble, refried beans, pico de gallo, guacamole wrapped in a tortilla. **VE 12**

Lighter Options

Granola and Yoghurt Homemade granola on greek yoghurt topped with seasonal berries, mango jam and honey. **V 8.5**

Jalapeños Ricotta Avocado on Toast Smashed avocado on toasted sourdough, topped with whipped ricotta lightly spiced with jalapeños, confit cherry tomatoes, radish, parsley, mixed seeds and a drizzle of balsamic. Vegan option available. **V 11.5**
+ Fried, poached or Scrambled Eggs 3.0

Mango Chia Pudding Chia seeds blossomed in coconut milk, mango jam, agave syrup and vanilla. Topped with fresh mango. **VE 6.5**

Please make staff aware of any intolerances, allergies or requirements for gluten-free options.

Contains Nuts · Contains Soy · Contains Seeds or Sesame · Contains Shellfish

Eggs and Nearly Eggs

Me-soo Scrambled Super secret recipe for scrambled eggs with white miso butter, on sourdough toast. **V 9.5**

Sichuan Scramble Scrambled eggs topped with homemade Sichuan "bum thunder" crispy chilli oil. Served on sourdough toast.
V 10 SPICY!

Turkish Eggs Two poached eggs coated in chilli butter and coriander oil on a bed of mint and dill garlic yoghurt, topped with a tomato chutney. Served with sourdough. **V 13.5**
+ Chorizo 3.0

Kimchi, Avocado and Fried Eggs Kimchi and smashed avocado on sourdough toast topped with fried eggs. **12.5**

Carnitas Benedict Mexican pulled pork served with poached eggs and homemade spicy hollandaise. Served on sourdough toast. **13.5**

Mushroom Hummus Spinach Toast Oyster Mushrooms (Nam Mushroom farm) pan fried with garlic. With Hummus and spinach. Served on sourdough toast and with poached eggs. Vegan option available.**V 12**

EXTRAS
Kimchi **4** Eggs **3** Chorizo **3** Guacamole **2.5**
Jalapeños **2** Sichuan "Bum Thunder" **.5** Cheese **2.5**

CARD PAYMENTS ONLY
All prices include tax at the legal rate

Sandwiches & Toasties

Brekkie Burger Beef sausage patty, scrambled egg, red cheddar, bacon jam, rocket with sriracha mayo served on a brioche bun. **13**

The Classic Toastie White mature cheddar and red cheddar with ham and leek on fresh sourdough. **8.5**

Caramelised Onion & Cheese Toastie White mature cheddar and red cheddar with caramelised onions on fresh sourdough. **V 8.5**

Hot Honey Brie Presunto Ham Toastie Brie cheese, white mature cheddar and presunto ham drizzled with hot honey on fresh sourdough. **8.5**

Sweet Things

Pumpkin Loaf Special Pumpkin loaf topped with greek yoghurt, banana, mixed seeds and honey. **V 7**

Toasted Banana Bread Toasted banana bread with butter and honey. **V 6.5**
+ Espresso Butter .5

Chocolate Chip Cookie With a sprinkle of sea salt **V 3.5**

Peanut Butter Chocolate Oats Brownie Vegan **VE 3.5**

We respectfully decline menu alterations and substitutions.

Kitchen hours
Brunch 08:30 - 14:45
Toasties only 15:00 - 17:00
Burgers 17:00 - 22:30

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

WiFi Wu-Tang LAN
Password mclovin69!
Laptops on designated table only and no laptops on weekends.

Coffee
Espresso **1.7**
Double Espresso **2.5**
Long Black **2.6**
Macchiato **3.0**
Cortado/Piccolo **3.0**
Flat White **3.8**
Latte **3.8**
Cappuccino **3.8**
Hot Chocolate **3.8**
Mocha **3.8**
Batch Brew **3.5**
+ Decaf **.5**

Iced Coffee
Iced Black **3.0**
Iced Latte **3.8**
Iced Mocha **3.8**
Iced Chocolate **3.8**
Espresso Tonic **4.5**
Cold Brew **4.5**

Tea
Chai Latte **4.0**
Dirty Chai **4.5**
English Breakfast **3.5**
Chamomile **3.5**
Peppermint **3.5**
Earl Grey **3.5**
Green Tea **3.5**

Smoothies and Juices
PB Açaí Açaí, peanut butter, banana, chia, goji berries and oat milk **5**

The Detox Pineapple, OJ, spinach, ginger, mint, spirulina, chia and goji berries **5**

Gains One Pea Protein, peanut butter, banana, strawberries, chia, goji berries, agave and oat milk **6**

OJ Orange juice **2.5**

Soft Drinks
Still Water 375ml **2.5**
Sparkling Water 250ml **2.5**
Coca Cola 350ml **3**
Coca Cola Zero 350ml **3**
Leamo Lemonaid 330ml **3.6**
Leamo Ginger Beer 330ml **3.6**
Leamo Cucumber and Lime 330ml **3.6**
Leamo Apple 330ml **3.6**

Kombucha
Bouche is a young brewery from Berlin-Marzahn that produces various types of kombucha. (No alcohol)

Earlybird (fresh take on Earl Grey) 330ml **4.6**
Hibiskus (Floral Jasmine & Hibiscus) 330ml **4.6**
Cascarah (Coffee Cherry peel. Notes of caramel, cocoa & citrus) 330ml **4.6**

Hard Kombucha
Hard Kombucha by Ummi. Naturally fermented with green tea from the Azores. (contains alcohol). Served on draught.

Mango & Turmeric 6.0% 250ml **4.5**

Craft Beer
Our Beer is proudly Portuguese Craft beer brewed in Lisbon by Dois Corvos.

Dois Corvos Pilsner *5.0%*
Dois Corvos Creature IPA 6.3%

250ml **3.0** 500ml **5.0**

Wine
Just a 45 minute drive from Lisbon you will find the village *of Vila Chã de Ourique, there you will discover Ode Winery. A Winery with a commitment to crafting minimal intervention wines, the winery seamlessly blends a rich heritage with a forward-thinking approach to winemaking.*

Red (Touriga Nacional 13.5%) 150ml **6.0**
Bottle **25.0**

White (Semillon 11.5%) 150ml **6.0**
Bottle **25.0**

Rose (Pinot Gris, Touriga Nacional 11%) 150ml **6.0** Bottle **25.0**

Château Misfits Tinto (Portugal 11%) 150ml **6.0** Bottle **25.0**

Please make staff aware of any intolerances, allergies or requirements for gluten-free options.

Contains Nuts
Contains Soy
Contains Seeds or Sesame
Contains Shellfish

CARD PAYMENTS ONLY
All prices include tax at the legal rate

We respectfully decline menu alterations and substitutions.

Horário Cozinha
Brunch 08:30 - 14:45
Tostas 15:00 - 17:00
Hambúrgueres 17:00 - 22:30

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

WiFi Wu-Tang LAN
Senha mclovin69!
Laptops apenas na mesa designada e não são permitidos laptops nos fins de semana.

Burritos de Pequeno-Almoço

Chorizo
Cheddar vermelho, feijão, ovos mexidos, pico de gallo, guacamole, maionese de chipotle e chouriço, enrolados numa tortilha. **13**

Califórnia
Cheddar branco curado, porco desfiado à mexicana, ovos mexidos, guacamole, batata e maionese dijon, enrolados numa tortilha. **13.5**

Veggie
Cheddar vermelho, feijão, ovos mexidos, pico de gallo, guacamole e maionese de chipotle, enrolados numa tortilha. **V 12**

Kimchi
Cheddar vermelho, feijão, ovos mexidos, pico de gallo, maionese de chipotle e kimchi, enrolados numa tortilha. **V 13.5**

Vegano
Tofu defumado desfeito no chipotle, feijão, pico de gallo e guacamole, enrolados numa tortilha. **VE 12**

Opções Saudáveis

Granola e Iogurte
Granola caseira com iogurte grego, coberta com frutos vermelhos, geléia de manga e mel. **V 8.5**

Torrada de Abacate com Ricota e Jalapeño
Abacate amassado com pão sourdough torrado, coberto com ricotta batida levemente temperada com jalapeños, tomate confitado, rabanete, salsa frisada, sementes mistas e balsâmico. Opção vegana disponível. **V 11.5**
+ Ovos fritos, escalfados ou mexidos 3

Pudim de Chia com Manga
Sementes de chia hidratadas em leite de coco, xarope de agave e baunilha. Servido com geléia de manga e finalizado com manga fresca e coco ralado. **VE 6.5**

Ovos e Quase Ovos

Ovos Mexidos Me-soo
Receita super secreta de ovos mexidos com manteiga de miso branco, servidos numa torrada de pão sourdough. **V 9.5**

Ovos Mexidos Sichuan
Ovos mexidos cobertos com óleo de chilli crocante Sichuan "bum thunder", feito na casa. Servido numa torrada de pão sourdough. **V 10 PICANTE!**

Ovos Turcos
Dois ovos escalfados envolvidos em manteiga de chilli e óleo de coentros com uma base de iogurte de alho, hortelã e endro, finalizados com chutney de tomate. Servido com pão sourdough. **V 13.5**
+ Chouriço 3.0

Kimchi, Abacate e Ovos Estrelados
Kimchi e abacate esmagado numa torrada de pão sourdough, coberto com dois ovos estrelados. **12.5**

Carnitas Benedict
Porco desfiado à mexicana servido com ovos escalfados e molho holandês picante caseiro. Servido numa torrada de pão sourdough. **13.5**

Torrada de Húmus, Cogumelos e Espinafres
Cogumelos ostra (Quinta de Cogumelos Nam) salteados na frigideira com alho, servidos com húmus e espinafres. Acompanhado de ovos escalfados e servido numa torrada de pão sourdough. Opção vegana disponível. **V 12**

EXTRAS

Kimchi **4** Ovos **3** Chouriço **3** Guacamole **2.5**
Jalapeños **2** Sichuan "Bum Thunder" **.5** Queijo **2.5**

Sanduíches e Tostas

Brekkie Burger Beef sausage patty de carne maturada 100% portuguesa, ovo mexido, cheddar vermelho, geléia de bacon, rúcula, maionese de sriracha, servido num pão de hambúrguer brioche. **13**

A Clássica
Cheddar branco curado e cheddar vermelho com fiambre e alho-francês em pão sourdough fresco. **8.5**

Cebola Caramelizada & Queijo
Cheddar branco curado e cheddar vermelho com cebolas caramelizadas em pão sourdough fresco. **V 8.5**

Brie com Mel Picante & Presunto
Queijo brie e queijo cheddar branco curado com presunto, regados com mel picante, em pão sourdough fresco. **8.5**

Doces

Bolo de Abóbora Especial
Bolo de abóbora coberto com iogurte grego, banana, sementes mistas e mel. **V 7**

Pão de Banana Torrado
Pão de banana torrado com manteiga e mel. **V 6.5**
+ Manteiga de café expresso 0.5

Cookie de chocolate com uma pitada de sal marinho **V 3.5**

Brownie de Aveia com Chocolate e Manteiga de Amendoim Vegano **VE 3.5**

Por favor informe o staff sobre intolerâncias, alergias ou opções sem glúten.

Contém Nozes
Contém sementes ou sésamo
Contém Soja
Contém Marisco

PAGAMENTOS SÓ MULTIBANCO
Todos os preços incluem taxa de IVA em vigor

Pedimos desculpa, mas não é possível fazer alterações no menu.

Horário Cozinha
Brunch 08:30 - 14:45
Tostas 15:00 - 17:00
Hambúrgueres 17:00 - 22:30

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

WiFi Wu-Tang LAN
Senha mclovin69!
Laptops apenas na mesa designada e não são permitidos laptops nos fins de semana.

Coffee
Espresso **1.7**
Double Espresso **2.5**
Long Black **2.6**
Macchiato **3.0**
Cortado/Piccolo **3.0**
Flat White **3.8**
Latte **3.8**
Cappuccino **3.8**
Hot Chocolate **3.8**
Mocha **3.8**
Batch Brew **3.5**
+ Decaf ***.5***

Iced Coffee
Iced Black **3.0**
Iced Latte **3.8**
Iced Mocha **3.8**
Iced Chocolate **3.8**
Espresso Tonic **4.5**
Cold Brew **4.5**

Tea
Chai Latte **4.0**
Dirty Chai **4.5**
English Breakfast **3.5**
Camomila **3.5**
Menta **3.5**
Earl Grey **3.5**
Verde **3.5**

Smoothies e Sumos
PB Açaí Açaí, manteiga de amendoin, banana, chia, bagas goji e leite de aveia **5**

The Detox Ananás, sumo de laranja, espinafre, gengibre, menta, espirulina, chia e bagas goji **5**

Gains One Proteina de ervilha, manteiga de amendoim, banana, morangos, chia, bagas goji, agave e leite de aveia **6**

OJ Sumo de laranja **2.5**

Águas e Refrigerantes
Água 375ml **2.5**
Água com gás 250ml **2.5**
Coca Cola 350ml **3**
Coca Cola Zero 350ml **3**
Leamo Limonada 330ml **3.6**
Leamo Gengibre 330ml **3.6**
Leamo Pepino e Lima 330ml **3.6**
Leamo Maçã 330ml **3.6**

Kombucha
Bouche é uma marca jovem de Berlin-Marzahn que produz vários tipos de kombucha (sem álcool)

Earlybird (à base de Earl Grey) 330ml **4.6**
Hibiskus (Floral Jasmine & Hibiscus) 330ml **4.6**
Cascarah (Coffee Cherry peel. Notas de caramelo, cacau & cítricos) 330ml **4.6**

Hard Kombucha
Hard Kombucha da Ummi. De fermentação natural com chá verde dos Açores (contém álcool).

Mango & Turmeric 6.0% 250ml **4.5**

Cerveja Artesanal
A nossa cerveja é a orgulhosamente portuguesa Dois Corvos, produzida em Lisboa
Dois Corvos Pilsner 5.0%
Dois Corvos Creature IPA 6.3%

250ml **3.0** 500ml **5.0**

Vinhos
A apenas 45 minutos de carro de Lisboa, você encontrará a vila de Vila Chã de Ourique, onde irá descobrir a Ode Winery. Uma vinícola comprometida com a produção de vinhos de mínima intervenção, que combina harmoniosamente uma rica herança com uma abordagem inovadora e voltada para o futuro da enologia.

Tinto (Touriga Nacional 13.5%) 150ml **6.0**
Garrafa **25.0**

Branco (Semillon 11.5%) 150ml **6.0**
Garrafa **25.0**

Rosé (Pinot Gris, Touriga Nacional 11%) 150ml **6.0** Garrafa **25.0**

Château Misfits Palhete Wine
O Neighbourhood juntou-se a um produtor local para criar um Palhete. Este vinho é produzido com 80% de uvas brancas e 20% de uvas tintas, com intervenção mínima.

150 ml **6** Garrafa **20.0**

Por favor informe o staff sobre intolerâncias, alergias ou opções sem glúten.

Contém Nozes
Contém Soja
Contém sementes ou sésamo
Contém Marisco

PAGAMENTOS SÓ MULTIBANCO
Todos os preços incluem taxa de IVA em vigor

Pedimos desculpa, mas não é possível fazer alterações no menu.

Horário cozinha
Brunch 08:30 - 14:45
Tostas 15:00 - 17:00
Hambúrgueres - 17:00 - 22:30

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

WiFi Wu-Tang LAN
Password mclovin69!
Laptops apenas na mesa designada e não são permitidos nos fins de semana.

Hambúrgueres

Hambúrgeres de carne maturada 100% portuguesa, servidos em pão brioche com batatas fritas

The John Smith Dois hambúrgueres, duas fatias de cheddar, aioli e alface, servido com batatas fritas. **13**

The O.G. Dois hambúrgueres, duas fatias de cheddar, aioli, mostarda, cebola grelhada, alface e pickles caseiros, servido com batatas fritas. **13.5**

The Red Lopez Dois hambúrgueres, duas fatias de cheddar, aioli chipotle mayo, jalapenos e alface, servido com batatas fritas. **13.5**

The Ronald Dois hambúrgueres, duas fatias de cheddar, ketchup, mostarda, alface, cebola picada, pickles caseiros, servido com batatas fritas. **13.5** (opção vegetariana disponível)

The Diplodocus Dois "hambúrgueres" 100% vegetal, duas fatias de cheddar, aioli, mostarda, alface, cebola grelhada e pickles caseiros, servido com batatas fritas. **14** (opção vegan disponível) **V/VE**

The Fat Boy Um hambúrguer de 170g de carne maturada 100% portuguesa, cheddar duplo, maionese de manteiga noisette, alface e compota de bacon, servido com batatas fritas. **14.5**

Stack It Up

Bacon **1.5** Cebolas **.5** Hambúrguer Extra **3.0** Porção de Batatas Fritas **4.0**
Jalapeños **2.0**

Doces

Pumpkin Loaf Special Pão de abóbora servido com iogurte grego, banana, mistura de sementes e mel **7**

Brownie de aveia e chocolate com manteiga de amendoim Vegan **3.5**

Cookie com pepitas de chocolate com sal marinho **3.5**

Fatia de bolo de banana 3.5

Por favor informe o staff sobre intolerâncias, alergias ou opções sem glúten.

Contém Nozes · Contém Soja · Contém sementes ou sésamo · Contém Marisco

PAGAMENTOS SÓ MULTIBANCO
Todos os preços incluem taxa de IVA em vigor

Pedimos desculpa, mas não é possível fazer alterações no menu.

Horário cozinha
Brunch 08:30 - 14:45
Tostas 15:00 - 17:00
Hambúrgueres - 17:00 - 22:30

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

WiFi Wu-Tang LAN
Password mclovin69!
Laptops apenas na mesa designada e não são permitidos nos fins de semana.

Coffee
Espresso **1.7**
Espresso Duplo **2.5**
Abatanado **2.6**
Macchiato **3.0**
Cortado/Piccolo **3.0**
Flat White **3.8**
Latte **3.8**
Cappuccino **3.8**
Chocolate Quente **3.8**
Mocha **3.8**
Batch Brew **3.5**
+ Descafeinado ***.5***

Iced Coffee
Iced Black **3.0**
Iced Latte **3.8**
Iced Mocha **3.8**
Iced Chocolate **3.8**
Espresso Tonic **4.5**
Cold Brew **4.5**

Tea
Chai Latte **4**
Dirty Chai **4.5**
English Breakfast **3.5**
Camomila **3.5**
Menta **3.5**
Earl Grey **3.5**
Verde **3.5**

Smoothies e Sumos
PB Açaí Açaí, manteiga de amendoin, banana, chia, bagas goji e leite de aveia **5**

The Detox Ananás, sumo de laranja, espinafre, gengibre, menta, espirulina, chia e bagas goji **5**

Gains One Proteina de ervilha, manteiga de amendoim, banana, morangos, chia, bagas goji, agave e leite de aveia **6**

OJ Sumo de laranja **2.5**

Águas e Refrigerantes
Água 375ml **2.5**
Água com gás 250ml **2.5**
Coca Cola 350ml **3**
Coca Cola Zero 350ml **3**
Leamo Limonada 330ml **3.6**
Leamo Gengibre 330ml **3.6**
Leamo Pepino e Lima 330ml **3.6**
Leamo Maçã 330ml **3.6**

Kombucha
Bouche é uma marca jovem de Berlin-Marzahn que produz vários tipos de kombucha (sem álcool)

Earlybird (à base de Earl Grey) 330ml **4.6**
Hibiskus (Floral Jasmine & Hibiscus) 330ml **4.6**
Cascarah (Coffee Cherry peel. Notas de caramelo, cacau & cítricos) 330ml **4.6**

Hard Kombucha
Hard Kombucha da Ummi. De fermentação natural com chá verde dos Açores (contém álcool)

Mango & Turmeric 6.0% 250ml **4.5**

Cerveja Artesanal
A nossa cerveja é a orgulhosamente portuguesa Dois Corvos, produzida em Lisboa
Dois Corvos Pilsner *5.0%*
Dois Corvos Creature IPA 6.3%

250ml **3.0** 500ml **5.0**

Vinhos
A apenas 45 minutos de carro de Lisboa, você encontrará a vila de Vila Chã de Ourique, onde irá descobrir a Ode Winery. Uma vinícola comprometida com a produção de vinhos de mínima intervenção, que combina harmoniosamente uma rica herança com uma abordagem inovadora e voltada para o futuro da enologia.

Tinto (Touriga Nacional 13.5%) 150ml **6.0**
Garrafa **25.0**

Branco (Semillon 11.5%) 150ml **6.0**
Garrafa **25.0**

Rosé (Pinot Gris, Touriga Nacional 11%) 150ml **6.0**
Garrafa **25.0**

Château Misfits Palhete Wine
O Neighbourhood juntou-se a um produtor local para criar um Palhete. Este vinho é produzido com 80% de uvas brancas e 20% de uvas tintas, com intervenção mínima.

150 ml **6** Garrafa **20.0**

Por favor informe o staff sobre intolerâncias, alergias ou opções sem glúten.

Contém Nozes · Contém Soja · Contém sementes ou sésamo · Contém Marisco

PAGAMENTOS SÓ MULTIBANCO
Todos os preços incluem taxa de IVA em vigor

Pedimos desculpa, mas não é possível fazer alterações no menu.

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

Retail Coffee

Filter Roasts

Imaculada 250g - Brazil, Cachoeira. Producer: Raoní Imaculada Barbosa. Natural Fermentation (Raised Beds), Yellow Catuaí. Notes: citric, toffee and papaya. **13.5**

Ethiopia Aricha 250g - Ethiopia, Yirgacheffe. Aricha. Natural, Heirloom. Notes: guava, mixed berries and caramel. **13.5**

Eliecer Nuñez 250g - Colombia, San Agustín. Finca Mirador. Washed, Colombia variety. Notes: jasmine tea, soft sweetness and a clean finish. **13.5**

Espresso Roasts

Misfit Blend 250g - Brazil (Cachoeira: Raoní Imaculada Barbosa) 70% & Colombia (Sotará, Cauca: Manos Juntas) 30%. Natural Fermentation (Raised Beds), Yellow Catuaí & Natural, Castillo. **13.5**

Ethiopia Aricha 250g - Ethiopia, Yirgacheffe. Aricha. Natural, Heirloom. Notes: guava, mixed berries and caramel. **13.5**

Peru Decaf (CO_2) 250g - Peru, Satipo: Rio Tambo. CAICC Rio Tambo Cooperative. Washed CO_2 Decaf. Notes: chocolate, caramel and hazelnut. **13.5**

Didier Ortega 250g - Colombia, San Agustín. Washed, Pink Bourbon. Notes: red fruits, citrus and caramelised sweetness. **13.5**

Roasted in our roastery in Lisbon on an all-electric roaster with a closed-loop system that filters and recirculates air rather than venting it outside. No gas, no smoke, no exhaust emissions. Cutting our roasting carbon footprint by up to 87% compared to traditional gas roasting.

Purchase any of our retail coffees and get a free takeaway coffee.

neighbourhood

@neighbourhood.lisbon

Pacotes de Café

Cafés para Filtro

Imaculada 250g - Brasil, Cachoeira. Produtor: Raoní Imaculada Barbosa. Fermentação natural (leiras suspensas), Yellow Catuaí. Notas: citrinos, toffee e papaia. **13.5**

Ethiopia Aricha 250g - Etiópia, Yirgacheffe. Aricha. Processo natural, variedade Heirloom. Notas: goiaba, frutos vermelhos variados e caramelo. **13.5**

Eliecer Nuñez 250g - Colômbia, San Agustín. Finca Mirador. Processo lavado, variedade Colombia. Notas de chá de jasmim, doçura delicada e final limpo. **13.5**

Cafés para Espresso

Mistura Misfit 250g - Brasil (Cachoeira: Raoní Imaculada Barbosa) 70% & Colômbia (Sotará, Cauca: Manos Juntas) 30%. Fermentação natural (leiras suspensas), Yellow Catuaí e processo natural, Castillo. **13.5**

Ethiopia Aricha 250g - Etiópia, Yirgacheffe. Aricha. Processo natural, variedade Heirloom. Notas: goiaba, frutos vermelhos variados e caramelo. **13.5**

Peru Descafeinado (CO_2) 250g - Peru, Satipo: Rio Tambo. Cooperativa CAICC Rio Tambo. Processo lavado, descafeinado com CO_2. Notas de chocolate, caramelo e avelã. **13.5**

Didier Ortega 250g - Colômbia, San Agustín. Processo lavado, Pink Bourbon. Notas de frutos vermelhos, citrinos e doçura caramelizada. **13.5**

Torrado na nossa torrefação em Lisboa num torrador totalmente elétrico com um sistema de circuito fechado que filtra e recircula o ar, em vez de o libertar para o exterior. Sem gás, sem fumo e sem emissões de exaustão. Reduzimos a pegada de carbono da torra em até 87% em comparação com a torra tradicional a gás.

Na compra de qualquer um dos nossos cafés de retalho, oferecemos um café para levar.