

KO KO



@kokoqdl

PORTUGUÊS

VAMOS COMER!

COUVERT

3.50

Seleção de pães, manteiga, azeitonas marinadas e paté de atum

ENTRADAS E BITES

Pão de Alho (V)	8.50
Queijo mozzarella, alho assado e alecrim	
Pizza Bruschetta	9.50
Chouriço, queijo mozzarella, tomate seco, salsa frisada e maionese de alho	
Bruschetta Montanheira (V)	9.00
Tomate, cebola roxa, pimentos, pepino, oregãos e abacate	
Camarão Piri-Piri	13.50
Malagueta, tomate cereja, alho, coentros e vinho branco	
Lulinhas	13.00
Lulinhas salteadas com alho, azeite vinho branco e limão	
Provoleta	12.00
Queijo provolone no forno, nduja picante e pão chato	
Arancini	9.50
Bolinhas de arroz arbório com tomate seco, mozzarella fresca, panko e molho all´arrabiata	

SALADAS

César de Frango Grelhado	16.00
Peito de frango, bacon, alface romana, croutons de alho, queijo parmesão e molho César	
Super Food (VG)	16.00
Quinoa, legumes assados, beterraba, abacate, sementes de abóbora tostadas, tomate cereja, pepino e molho de alho vegan Extra: Cogumelos salteados 2.50€	
Burratina Salad	18.00
Burrata, presunto, pera rocha grelhada, tomate cereja, rúcula, molho pesto, noz-pecã tostadas com mel	

ESPECIAIS DO DIA

Informe-se junto da nossa equipa sobre os pratos especiais do dia

PIZZA CASEIRA E EM FORNO DE PEDRA

CALZONE

- Camponesa** 16.00
Queijo mozzarella, molho de tomate, frango, bacon, abacate e espinafres
- Diavola** 17.00
Queijo mozzarella, molho de tomate, salame picante e chili fresco "Mirasol"

PIZZA

- Margarita Clássica (v)** 14.50
Queijo mozzarella, molho de tomate e manjeriço
- KOKO Chouriço** 16.00
Queijo mozzarella, molho de tomate, chouriço Alentejano, azeitonas verdes, pimentos, cebola, alho e coentros
- QFarm Vegetariana (v)** 15.00
Queijo mozzarella, molho de tomate, espinafres, curgete, beringela, cogumelos, pimentos, cebola roxa, tomate seco e azeite virgem extra
- Pepperoni** 15.50
Queijo mozzarella, molho de tomate, pepperoni e pimentos
- Coronation** 16.00
Queijo mozzarella, frango, caril de manga, rúcula e maçã verde
- Italian** 17.00
Queijo mozzarella, molho de tomate, presunto, tomate cherri, parmesão, rúcula e passas
- Tuna** 15.50
Queijo mozzarella, molho de tomate, atum, cebola roxa, ovo cozido e azeitonas pretas
- Maui** 16.00
Queijo mozzarella, molho de tomate, fiambre e ananás
- Island** 16.00
Queijo mozzarella, molho de tomate, camarão, manga, malagueta e coentros

PIZZETTA

- Salmão Fumado** 11.50
Base crocante, salmão fumado, rúcula, queijo creme com endro
- Queijo de Cabra (v)** 10.50
Base crocante, cebola roxa, rúcula e vinagre balsâmico

Todas as pizzas têm oregãos

PRATOS PRINCIPAIS

Frango Piri-piri	17.00
½ Frango assado marinado com molho piri-piri, batatas fritas, salada de tomate e cebola roxa	
Hambúrguer Duplo com Queijo	18.00
Carne de bovino, queijo cheddar, alface romana, tomate, maionese de alho, pão de hambúrguer e batatas fritas	
Bacalhau Fresco & Ratatouille	24.00
Bacalhau, ratatouille, queijo provolone, vinho branco e espinafres salteados	
Salmão Toscano	24.00
Filete salmão, tomate seco, alho, cebola, espinafres, natas, salsa, parmesão e arroz selvagem	
Bife do Lombo	32.00
Bife do lombo maturado, manteiga de ervas, salada mista e batatas fritas	
Linguine Nero de Camarão	20.00
Massa linguini nero, camarão salteado, brócolos, alho, vinho branco, malagueta, tomate cereja e salsa	
Pappardelle de Lombo de Vaca e Cogumelos	22.50
Massa pappardelle, bife lombo fatiado, cogumelos selvagens, queijo parmesão e molho de alho e natas	
Orecchiette e Frango	18.00
Massa orecchiette, frango, molho vinho branco, natas, tomate cereja e queijo parmesão	
Pappardelle com Queijo de Cabra	18.00
Pappardelle, queijo de cabra, tomate seco, pera assada, natas, nozes e rúcula	

ACOMPANHAMENTOS

Salada de Rúcula (V)	5.00
Rúcula, lascas de parmesão e redução de balsâmico	
Salada QFarm de Tomate, Cebola Roxa, Orégãos & Molho Vinagrete (VG)	3.50
Salada à Montanheira (VG)	4.50
Salada Mista (VG)	4.00
Legumes Mediterrâneos Assados (VG)	4.50
Batatas Fritas com Trufa e Queijo Parmesão	5.50
Batatas Fritas	4.00
Batatas Fritas com Sal e Pimenta com Maionese de Chili	4.50

CRIANÇAS

Massa Penne à Bolonhesa	9.00
Massa com carne à bolonhesa e queijo parmesão	
Peito de Frango Grelhado	8.50
Batatas Fritas e palitos de cenoura	
Filete de Robalo	14.00
Arroz basmati e feijão verde	
Hambúrguer de Vaca	9.00
Queijo, batatas fritas e tomate cereja	

SUMOS

	Pequeno	Grande
Laranja Natural	4.00	5.50
Sumo do dia	4.00	5.50
Limonada Fresca	4.00	5.50
Smoothies	•	5.00
Batidos	•	6.00
Batidos Especiais	•	6.50

REFRIGERANTES

	Pequeno	Grande
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Ice Tea	3.00	4.50
Sumo de Maçã	3.00	4.50
Sumo de Ananás	3.00	4.50
Sumo de Arando	3.00	4.50
Powerade	•	5.00

ÁGUAS

	25cl	50cl	75cl
Sem gás	•	2.50	4.00
Com gás	2.50	•	4.00

CERVEJAS

	Pequena	Grande	Garrafa
Sagres (pressão)	4.00	5.50	•
Bandida do Pomar (pressão)	4.50	6.00	•
Sagres	•	•	4.50
Sagres (sem álcool)	•	•	4.50
Corona	•	•	5.00
Magners	•	•	7.00
Peroni	•	•	5.00

ESPUMANTES

	Copo	Garrafa
Galanti Prosecco (IT, Veneto) Aromático, frutado e fresco	•	9.50 20cl
Prosecco DOC Rosé Spumante (IT, Veneto) Fresco, frutado e floral	•	9.50 20cl
QMF Brut (PT, Bairrada) Aromático, frutado e mineral	8.00	35.00
Palmer Brut Reserva (FR, Champagne) Cítrico, frutado e mineral	•	69.50
Voga Pinot Grigio Rosé (IT, Pinot Grigio) Fresco, frutado e aromático	8.50	35.00

BRANCO

	Copo	Garrafa
Lacrau (PT, Douro) Seco, mineral e fresco	5.00	25.00
Casa de Santos Lima (PT, Lisboa) Aromático, cítrico e fresco	5.00	25.00
Fronteira (PT, Douro) Seco, aromático e mineral	4.50	24.50
Pinot Grigio Albino Armani (IT, Grave) Frutado, fresco e mineral	6.50	26.00
Vila Nova (PT, Minho) Frutado, aromático e intenso	•	25.00
Casa Relvas (PT, Alentejo) Frutado, fresco e mineral	•	25.00

VERDE

	Copo	Garrafa
Allo Soalheiro (PT, Minho) Frutado, cítrico e floral	•	28.00
Torre de Menagem (PT, Vinho Verdes) Frutado, cítrico e mineral	5.50	25.50

ROSÉ

	Copo	Garrafa
Miraval (FR, Provence) Frutado, floral e mineral	•	52.00
Paulo Laureano (PT, Alentejo) Fresco, aromático e frutado	5.00	22.00
QMF (PT, Bairrada) Aromático, intenso e frutado	5.50	28.00
Lacrau (PT, Douro) Intenso, aromático e seco	•	26.00
MAS Aurore (FR, Languedoc) Frutado, fresco e intenso	5.50	26.00
Bottega Pinot Grigio (IT, Delle Venezie) Aromático, frutado e intenso	5.50	29.00

TINTO

	Copo	Garrafa
Ribeiro Santo (PT, Douro) Frutado, jovem e fresco	5.50	26.00
Chianti Clássico Riserva (IT, Verga) Frutado, encorpado e intenso	•	45.00
Antiche Terre Valpolicella (IT, Venezia) Frutado, intenso e intenso	5.50	27.00
Altano Biológico (PT, Douro) Jovem, frutado e elegante	5.00	25.00
Cabrita (PT, Algarve) Elegante, intenso e fresco	•	35.00

(V) Vegetariano (VG) Vegan

Se tiver uma alergia alimentar, pergunte à nossa equipa sobre os ingredientes de cada prato. Nas nossas cozinhas temos procedimentos para o manuseamento dos alimentos de forma a garantir a segurança dos nossos consumidores, no entanto não podemos garantir em absoluto que os produtos não tenham entrado em contacto com outros alergénios que não fazem parte da sua composição normal. Seja por contaminação cruzada ou omissão de terceiros. A dose de todos os espirituosos e licores é de 5 cl por porção. Todos os preços em euros (€). IVA incluído nas taxas legais. Nenhum prato ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Temos livro de reclamações.