

KO KO



@kokoqdl



PORTUGUÊS

# VAMOS COMER!

## COUVERT

4.50

Seleção de pães, azeitonas marinadas, azeite e vinagre balsâmico e paté de atum

---

## ENTRADAS E BITES

**Pão de Alho (v)** 10.50

Alho assado, queijo mozarela, alecrim e azeite

**Camarão Piri-Piri** 13.50

Malagueta, alho, coentros e vinho branco

**Lulinhas** 14.50

Lulinhas salteadas com alho, azeite, vinho branco, limão e pão torrado

**Focaccia de Salmão Fumado** 12.50

Rúcula e queijo creme de aneto

**Pomodorini** 11.50

Molho de tomate, rúcula, queijo de cabra, mel do Algarve e orégãos

**Cogumelos Selvagens** 9.50

Cogumelos salteados e pão torrado

**Burrata** 12.00

Tomate cereja biológico, manjerição, azeitonas pretas e pesto de rúcula

**Arancini** 11.00

Bolinhas de arroz arbório com tomate seco, mozarela fresca, panko e molho all´arrabbiata

---

## SALADAS

**César de Frango Grelhado** 17.00

Peito de frango, bacon, alface romana, croutons de alho, queijo parmesão, tomate cereja, cebola roxa e molho César

**Super Food (vg)** 18.00

Quinoa, legumes assados, beterraba, abacate, sementes de abóbora tostadas, tomate cereja, pepino e molho de alho vegan  
Extra: Cogumelos salteados 2.50€

**Camarão** 18.50

Camarão tigrado, tomate cereja biológico, pepino, cebola roxa, pesto de rúcula e folhas Q Farm

**Figo e Queijo de Cabra** 21.00

Figos frescos, queijo de cabra do Alentejo, pera, tomate cereja, vinagre balsâmico e pinhões tostados

# PIZZA CASEIRA E EM FORNO DE PEDRA

Todas as pizzas têm orégãos

## CALZONE

**Camponesa** 17.00

Queijo mozarela, molho de tomate, frango, bacon, abacate e espinafres

**Diavola** 18.00

Queijo mozarela, molho de tomate, salame picante e chili fresco "Mirasol"

---

## PIZZA

**Margarita Clássica (V)** 14.50

Queijo mozarela, molho de tomate e manjeriço

**KOKO Chouriço** 16.00

Queijo mozarela, molho de tomate, chouriço Alentejano, azeitonas verdes, pimentos, cebola, alho e coentros

**QFarm Vegetariana (V)** 15.50

Queijo mozarela, molho de tomate, espinafres, curgete, beringela, cogumelos, pimentos, cebola roxa, tomate seco e azeite virgem extra

**Pepperoni** 16.50

Queijo mozarela, molho de tomate, pepperoni e pimentos

**Italian** 17.00

Queijo mozarela, molho de tomate, presunto, tomate cereja, parmesão e rúcula

**Maui** 16.00

Queijo mozarela, molho de tomate, fiambre e ananás

**Chicken Piri Piri** 16.00

Queijo mozarela, molho de tomate, peito de frango marinado em piri piri, molho de alho e limão

**Tuna & Prawn** 16.00

Queijo mozarela, molho de tomate com manjeriço, atum, camarão e azeitonas pretas

**Quattro Formaggi** 15.00

Queijo mozarela, queijo de cabra, gorgonzola e parmesão

## ADICIONE UM MOLHO

**Aioli 2.50**

**Maionese de Chili 2.50**

**Piri Piri 2.50**

(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.

## PRATOS PRINCIPAIS

<b>Frango Piri-piri</b>	18.00
1/2 Frango assado marinado com molho piri-piri, batatas fritas e salada de tomate e cebola roxa	
<b>Hambúrguer Duplo com Queijo</b>	19.00
Carne de bovino, queijo cheddar, alface romana, tomate, maionese de alho, pão de hambúrguer e batatas fritas	
<b>Filete de Robalo</b>	29.00
Filete de robalo na chapa, vinho branco, limão, espinafres, feijão verde, cenoura baby, espargos salteados e batata	
<b>Bife Ribeye</b>	30.00
Servido com espinafres, tomate, salada mista e batatas fritas	
<b>Pappardelle de Lombo de Vaca e Cogumelos</b>	23.50
Massa pappardelle, bife lombo fatiado, cogumelos selvagens, queijo parmesão e molho de alho e natas	
<b>Orecchiette e Frango</b>	18.50
Massa orecchiette, frango, molho de natas e vinho branco, tomate cereja e queijo parmesão	
<b>Massa Rigatoni e Vodka (V)</b>	18.50
Molho "Soubise", crème fraîche, tomate, vodka e queijo parmesão	
<b>Linguini &amp; Amêijoas</b>	23.50
Amêijoas da Ria Formosa, linguini, limão e coentros picados	
<b>Camarão Tigre Grelhado</b>	32.00
Manteiga de alho, arroz basmati, salada mista e limão	

---

## ACOMPANHAMENTOS

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

---

## CRIANÇAS

<b>Massa Penne à Bolonhesa</b>	10.00
Massa com carne à bolonhesa e queijo parmesão	
<b>Peito de Frango Grelhado</b>	10.00
Batatas Fritas e palitos de cenoura	
<b>Filete de Robalo</b>	14.00
Arroz basmati e feijão verde	
<b>Hambúrguer de Vaca</b>	10.00
Queijo, batatas fritas e tomate cereja	

## SUMOS

	Pequeno	Grande
Laranja Natural	4.50	6.00
Sumo do dia	4.50	6.00
Limonada Fresca	4.50	6.00
Smoothies	•	6.00
Batidos	•	7.00
Batidos Especiais	•	7.50

## 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 (Lata)	•	6.00	•
Sagres	•	•	5.00
Sagres (sem álcool)	•	•	5.00
Corona	•	•	6.00
Magners	•	•	7.00
Peroni	•	•	5.50

## ESPUMANTES

	Copo	Garrafa
<b>Galanti Prosecco (IT, Veneto)</b> Aromático, frutado e fresco	•	10.00 20cl
<b>Prosecco DOC Rosé Spumante (IT, Veneto)</b> Fresco, frutado e floral	•	10.00 20cl
<b>QMF Brut (PT, Bairrada)</b> Aromático, frutado e mineral	8.00	35.00
<b>Palmer Brut Reserva (FR, Champagne)</b> Cítrico, frutado e mineral	•	70.00
<b>Casa do Canto Rosé (PT, Bairrada)</b> Fresco, frutado e aromático	8.50	36.00

## BRANCO

Copo Garrafa

<b>Lacrau (PT, Douro)</b> Seco, mineral e fresco	5.50	25.00
<b>Casa de Santos Lima (PT, Lisboa)</b> Aromático, cítrico e fresco	5.50	25.00
<b>Gravuras do Coa (PT, Douro)</b> Seco, frutado e fresco	6.00	25.50
<b>Pinot Grigio Albino Armani (IT, Grave)</b> Frutado, fresco e mineral	6.50	27.00
<b>Albino Armani Chardonnay (IT, Gravel)</b> Cítrico, aromático e intenso	•	27.00
<b>Sequeira (PT, Douro)</b> Frutado, fresco e mineral	•	36.00
<b>São Sebastião (PT, Lisboa)</b> Aromático, cítrico e fresco	5.50	24.50

## VERDE

Copo Garrafa

<b>Allo Soalheiro (PT, Minho)</b> Frutado, cítrico e floral	•	28.00
<b>Quinta dos Amares (PT, Vinho Verdes)</b> Frutado, cítrico e mineral	5.50	26.00

## ROSÉ

Copo Garrafa

<b>Miraval (FR, Provence)</b> Frutado, floral e mineral	•	52.00
<b>Bathoreu (PT, Setúbal)</b> Aromático, floral e frutado	5.50	26.00
<b>QMF (PT, Bairrada)</b> Aromático, intenso e frutado	6.00	28.00
<b>Altano Rosé Bio (PT, Douro)</b> Intenso, aromático e seco	6.00	27.00
<b>Chateau L'Escarelle (FR, Provance)</b> Frutado, fresco e intenso	8.50	34.00
<b>Corte Vigna Pinot Grigio (IT, Lombardia)</b> Aromático, frutado e intenso	•	26.00

## TINTO

Copo Garrafa

<b>Ribeiro Santo (PT, Douro)</b> Frutado, jovem e fresco	5.50	26.00
<b>Chianti Clássico Riserva (IT, Verga)</b> Frutado, encorpado e intenso	•	45.00
<b>Antiche Terre Valpolicela (IT, Venezia)</b> Frutado, intenso e intenso	6.50	33.00
<b>Altano Biológico (PT, Douro)</b> Jovem, frutado e elegante	5.00	25.00
<b>Verga Barolo Nebiolo (IT, Verga)</b> Elegante, intenso e fresco	•	70.00
<b>Piloto Collection (PT, Setúbal)</b> Mineral, intenso e encorpado	6.00	27.00