

KO KO



@kokoqdl

PORTUGUÊS

VAMOS COMER!

COUVERT

2.50

Bread bites, pasta de atum, molho de tomate e manjeriçã
e azeitonas marinadas

ENTRADAS E BITES

Gaspacho 4.50
Croutons e fregola

Pão de Alho (v) 8.50
Mozarela e alho

Bruschetta de Mozzarella (v) 8.00
Mozarela, ervilhas, hortelã, limão, rúcula e queijo parmesão

Bruschetta à Montanheira 7.50
Tomate, cebola, pimentos, pepino, orégãos e abacate

Camarão Piri-Piri 12.00
Chili, alho, coentros e vinho branco

Carpaccio de Bresaola 12.00
Tosta melba de pão caseiro, rúcula, parmesão, tomate seco ao sol e pesto de manjeriçã

SALADAS

César de Frango Grelhado 16.00
Alface romana, croutons com alho, queijo parmesão e molho César

Salada de Salmão Fumado & Camarão 19.00
Folhas de Q Farm, abacate, toranja e vinagrete de citrinos

Salada de Cabra 16.00
Queijo de cabra gratinado, salada verde, beringela e curgete grelhada, tomate seco ao sol, azeitonas e mel do Algarve

ESPECIAIS DO DIA

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

MELHOR CALZONE DE SEMPRE

Camponesa	16.00
Frango, bacon, abacate e espinafres	
Verde	16.00
Queijo ricotta, chili, couve e brócolos	
Pescatora	16.50
Camarão, salmão, aneto, alcaparras e espinafres	

PIZZA

Marguerita Clássica (V)	14.50
Mozarela, molho de tomate com manjeriço	
Q Farm Veggie (V)	15.00
Mozarela, espinafre, curgete, beringela, cogumelos, tomate seco e azeite extra virgem	
Pepperoni	15.50
Mozarela, pepperoni, pimentos e tomate seco ao sol	
Vitalia	16.00
Mozarela, presunto, rucúla, pancetta e tomate cereja	
Maui	16.00
Mozarela, fiambre e ananás	
Rústica	16.00
Cogumelos, ovos, frango e espinafres	
Devil Chicken	16.00
Mozarela, frango, tomate, pimenta caiena e jalapeños	
KOKO Chorizo	16.00
Mozarela, chouriço do Alentejo, azeitonas verdes, pimento, cebola, alho e coentros	

PIZZETTA

Salmão Fumado	11.50
Massa crocante, queijo creme e aneto	
Queijo de Cabra (V)	10.50
Massa crocante, cebola roxa caramelizada com vinagre balsâmico e rúcula	

(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 alérgenos 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.

HAMBÚRGUERES E PRATOS PRINCIPAIS

Frango Piri-piri	17.00
½ Frango assado temperado com molho piri-piri, batatas fritas e salada de tomate	
Fajitas de Frango (para partilhar)	35.00
Tiras de peito de frango, pimentos e cebola. Servido com tortilhas, guacamole e molho de iogurte	
Hambúrguer Duplo com Queijo	17.00
Hambúrguer de novilho, queijo cheddar, alface romana, tomate, cebola caramelizada em pão de hambúrguer com sementes de sésamo e batatas fritas	
Adicione: Bacon 2.50 Cogumelos 2.00 Ovo Estrelado 2.00	
Hambúrguer Duplo Italiano	17.00
Hambúrguer de novilho, mozzarella, oregãos, tomate, rúcula, molho de tomate e alho, em pão cibatta e batatas fritas	
Hambúrguer de Frango e Abacate	15.50
Queijo, pickle de cebola roxa, pão com sementes de sésamo e batatas fritas	
Filete de Robalo	21.50
Grão, cebola, chouriço, alho, pimento assado, tomate cereja e salsa and parsley	
Salmão Grelhado	17.50
Crosta de queijo cheddar, iogurte, mostarda e chili fresco, salada mista e batata nova com alho e salsa	
Massa Rigatoni com Vodka (picante)	21.50
Camarão, cebola, crème fraiche, tomate e queijo parmesão	

ACOMPANHAMENTOS

Salada de Tomate da Q Farm, Cebola Roxa Oregãos e Vinagrete	4.00
Salada à Montanheira (VG)	4.50
Salada Mista (VG)	3.50
Legumes Mediterrâneos Assados (VG)	4.50
Arroz Basmati	4.00
Batatas Fritas	4.00
Batatas Fritas com Sal, Pimenta e Maionese de Chili	4.50

CRIANÇAS

Massa Penne	9.00
Carne á bolonhesa e queijo parmesão	
Peito de Frango Grelhado	8.50
Batatas fritas e palitos de cenoura	
Filete de Robalo	8.50
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	.	5.50

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	3.50
Com gás	2.50	.	3.50

CERVEJAS

	Pequena	Grande	Garrafa
Sagres (pressão)	4.00	5.50	.
Peroni (pressão)	4.50	6.50	.
Bandida do Pomar (pressão)	4.50	6.00	.
Sagres	.	.	4.50
Sagres (sem álcool)	.	.	4.50
Heineken	.	.	4.50
Corona	.	.	5.00
Magners	.	.	6.50
Guinness	.	.	7.00

ESPUMANTES

	Copo	Garrafa
Galanti Prosecco (IT, Veneto) Fresco, frutado e aromático	.	9.00 20cl
QMF Brut (PT, Bairrada) Aromático, frutado e mineral	8.00	35.00
Rivarose Brut Rosé (FR, Provence) Floral, frutado e fresco	8.00	35.00
Laurent Perrier Brut Rosé (FR, Champagne) Aromático, frutado e intenso	.	120.00
Palmer Brut Reserva (FR, Champagne) Cítrico, frutado e mineral	.	69.50
Palmer Rosé Brut Reserva (FR, Champagne) Fresco, frutado e mineral	.	79.00
Dom Perignon (FR, Dom Perignon) Frutado, fresco e intenso	.	220.00
Vila Alice Frisante (PT, Lisboa) Frutado, fresco e intenso	6.50	27.00
Freixenet Ice Rosé (ES, Cava) Frutado, mineral e intenso	6.50	25.00

BRANCO

	Copo	Garrafa
Gravuras do Côa (PT, Douro) Cítrico, frutado e fresco	4.50	20.00
La Di Motte Pinot Grigio (IT, Veneto) Frutado, cítrico e seco	6.50	27.00
Lacrau (PT, Douro) Seco, mineral e fresco	5.00	25.00
Casa de Santos Lima (PT, Lisboa) Aromático, cítrico e fresco	5.00	24.50
Quinta do Penedo (PT, Dão) Frutado, floral e cítrico	•	25.00
Marquês dos Vales (PT, Lisboa) Frutado, floral e mineral	•	24.50
Fronteira (PT, Douro) Seco, aromático e mineral	4.50	24.50
Herdade de São Miguel (PT, Alentejo) Frutado, fresco e mineral	•	27.00

VERDE

	Copo	Garrafa
Torre de Menagem (PT, Vinho Verdes) Frutado, cítrico e mineral	4.50	24.50
Allo Soalheiro (PT, Minho) Frutado, cítrico e floral	•	26.00
Três Rios (PT, Vinhos Verdes) Floral, fresco e mineral	5.00	25.00

ROSÉ

	Copo	Garrafa	Magnum
Miraval (FR, Provence) Frutado, floral, mineral	•	52.00	•
Guadalupe (PT, Alentejo) Frutado, intenso e fresco	5.00	25.50	•
Marquês dos Vales (PT, Algarve) Floral, aromático e frutado	•	25.50	•
Clô (PT, Setúbal) Aromático, floral e frutado	4.00	20.50	•
Murganheira (PT, Távora) Frutado, aromático e fresco	4.50	20.50	•
MAS Aurore (FR, Languedoc) Frutado, fresco e intenso	5.00	25.50	49.50
Dorina Lindemann (PT, Alentejo) Frutado, fresco e intenso	5.00	25.50	49.50

TINTO

	Copo	Garrafa
Marquês dos Vales (PT, Algarve) Frutado, fresco e intenso	•	25.50
Zyp (PT, Douro) Frutado, intenso e fresco	•	25.00
Villa Sandi Merlot (IT, Venezia) Frutado, intenso e elegante	•	33.00
Ribeiro Santo (PT, Dão) Frutado, fresco e jovem	4.50	20.50
Altano Biológico (PT, Douro) Jovem, frutado e elegante	5.00	25.00
Espírito de Lagoalva (PT, Tejo) Frutado, elegante e amadeirado	4.50	21.00