

# ME ASSINATURA NU

VAI DE SERRA?

SNACKS

PARA COMEÇAR  
E PARTILHAR



"MAIS QUE UM RESTAURANTE VEGAN OU VEGETARIANO, O SEIVA É UMA ESPAÇO QUE ESTÁ PENSADO PARA CONECTAR QUEM O VISTA À NATUREZA DE FORMA DINÂMICA, CRIATIVA E SABOROSA!"

O CHEF DAVID JESUS E EQUIPA ESTÃO À INTEIRA DISPOSIÇÃO PARA O AJUDAR A CRIAR UMA EXPERIÊNCIA BONITA!

<b>Couvert</b>	<b>3.50</b>
Pão de fermentação natural   Vegetal da estação em conserva   Creme vegetal para barrar e azeite	
<b>Pão de Queijo, Azeitona, Tomate Seco</b>	<b>1.00</b>
<b>Niguri de Abobora</b> (1 UNIDADE)	<b>3.00</b>
Croquete cremoso de caril vermelho com abobora marinada	
<b>Pastel Massa Tenra</b> (1 UNIDADE)	<b>3.50</b>
Estufado de legumes e agridoce de marmelo	
<b>Pani Puri</b> (1 UNIDADE)	<b>3.00</b>
Crocante de grão recheado com cogumelos e chaat masala	
<b>Gyosas</b>	<b>7.00</b>
Gyosas de legumes crocantes e molho cantones	
<b>Bouquet</b>	<b>7.00</b>
Esparregado de cha verde e o seu bouquet de ervas	
<b>Churros</b>	<b>6.50</b>
Churros de batata, molho de tomate assado e gema de ovo para molhar	
<b>Pão Japonês a vapor</b>	<b>6.00</b>
Recheado com couve caldo verde e cogumelos	
<b>Bagel</b>	<b>8.00</b>
Bagel tostado, beringela grelhada, barbecue de figo e "parmesão"	
<b>Ervilhas</b>	<b>7.50</b>
Ervilhas cozinhadas sobre brasas e caldo laksa de Singapura	

## PRINCIPAIS



### **Arroz de Feijão** 14.00

Arroz de feijão e peixinhos da horta (feijão verde)

### **Cogumelos** 13.00

Cogumelos grelhados, migas alentejanas com cogumelos e molho de assado

### **Canelones** 12.50

Canelones recheados com tofu e legumes, glaciados com molho Huancaína (aji amarillo, amêndoa frita)

### **Espargos** 13.00

Espargos verdes na brasa, toranja e molho de moscatel de Setúbal

### **Coração Vermelho** 11.50

Cove coração crocante cozinhada em arroz vermelho e especiarias

### **Abobora Tikka Masala** 12.50

Abobora assada, tikka masala, sementes de abobora e lima

### **Beterraba Fumada** 12.50

Beterraba cozinhada sobre brasas, creme de alho francês e coco, Lemon Grass e "manteiga" tostada

## DOCE TENTAÇÃO

### **Cenoura e Amêndoa** 6.00

Tarte de amêndoa e cenoura com Ras el Hanout

### **Chocolate e Mole Negro** 6.00

Cupula de chocolate crocante, mole negro, doce de leite e limão

### **Rabanada** 6.00

Creme de leite e tamarindo

### **Tamara e Cafe** 6.00

Bolinho de tamara, marinado em cardamomo e creme de cafe com leite

## ÁGUAS, CHÁS, CAFÉS INFUSÕES

<b>Água a mineral ou c/gás</b>	<b>1.50</b>
<b>Chá</b> Verde ou Preto "Gorreana"	<b>2.50</b>
<b>Infusão</b> Variedades sazonais. Pergunte a oferta	<b>2.50</b>
<b>Café expresso</b>	<b>1.20</b>
<b>Café de prensa</b> Blend Seiva selecção by Delta	<b>2.50</b>
<b>Café SEIVA</b> Cevada, cereais, canela e coco	<b>2.50</b>
<b>Chai Latte</b>	<b>3.00</b>
<b>Capuccino</b>	<b>2.50</b>
<b>Chocolate Quente</b>	<b>3.00</b>

## SUMOS E FERMENTADOS

<b>Laranjada ou Limonada</b>	<b>2.00</b>
<b>Sumo do Dia</b> Consultar variedade	<b>2.50</b>
<b>Brasil</b> Açai, Abacaxi	<b>3.00</b>
<b>Kombucha</b> Feito com produtos sazonais. Consultar variedade.	<b>3.00</b>

## COCKTAILS

<b>SEIVA</b> Cocktail sazonal. consultar variedade! Os cocktails são da autoria do chef e da barmaid Rafaela Oliveira	<b>6.00</b>
--	-------------

## CERVEJAS E SANGRIAS

<b>Super Bock</b> Pressão	<b>1.80</b>
<b>Super Bock Artesanal</b>	<b>2.50</b>
<b>Musa Stout</b> Aveia	<b>3.00</b>
<b>Musa Ipa</b> Malte	<b>3.00</b>
<b>Somersby</b> Maça	<b>2.50</b>
<b>Sangria</b> 1Lt Espumante e fruta da época	<b>18.00</b>

## VINHOS

### Bolhas



<b>F. Pato 3B Rose</b> Bairrada	<b>17.00</b>
<b>Pet Nat</b> Natural - Lisboa	<b>21.00</b>

### Brancos

<b>L. Pato V. Velhas</b> Bairrada	<b>3.50 17.50</b>
<b>Biaia 750</b> Chardonnay - Douro	<b>4.00 19.50</b>
<b>Qta Piloto</b> Moscatel Roxo - Setubal	<b>18.00</b>
<b>Soalleiro Allo</b> Vinhos Verdes	<b>3.00 14.50</b>
<b>Monologo</b> Arinto - Vinhos Verdes	<b>3.50 16.00</b>

### Roses

<b>Arvad</b> Algarve	<b>3.00 16.00</b>
----------------------	-------------------

### Tintos

<b>Dialogo</b> Douro	<b>4.00 18.50</b>
<b>Trava Línguas</b> Douro	<b>4.00 17.00</b>
<b>Dona Maria</b> Alentejo	<b>17.50</b>

