

TODOS DIAS  
10<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>

PREÇOS EM € EUROS  
IVA incluído

uma cozinha honesta  
e de cariz lento com  
ingredientes sazonais  
de produtores locais  
e preparada de forma  
cuidada e criativa pela  
equipa da townhouse

## PÃES, MASSAS DOCES E SALGADAS

Cozemos tudo aqui, na Townhouse, pelas manhãs. Todos os dias,  
uma selecção de pães, massas doces, bolos e scones, do nosso forno!  
Selecção de pão massa mãe <sup>V</sup> desde 3<sup>00</sup> / fatia VER EXTRAS  
Bolo do dia <sup>OV (N)</sup> 4<sup>50</sup>  
Scones <sup>BEST—SELLER DO FORNO — 25MIN</sup> <sup>OV</sup> 3<sup>00</sup> / unidade VER EXTRAS

## GRÃOS, CEREAIS E FRUTAS

Do nosso iogurte natural caseiro, o-céu-numa-taça, às frutas da época  
da nossa Terra, até à nossa lendária mistura de granola e muesli.  
Taça Sazonal c fruta, mel, iogurte e granola caseira <sup>OV N</sup> 7<sup>00</sup>  
Iogurte Natural caseiro, mel <sup>OV</sup> 4<sup>00</sup> IOGURTE ESTILO GREGO DISPONÍVEL  
Salada de Fruta, *a sua dose diária de cinco frutas*, mel <sup>V DF GF R</sup> 4<sup>00</sup>

## MAMAS E PAPAS

Do tradicional porridge inglês, papas cremosas de cereais,  
aos favoritos dos irmãos Patrícia e Emanuel: Maizena e Cerelac!  
Aveia c leite <sup>VACA</sup>, iogurte <sup>ESTILO GREGO</sup>, nozes, banana <sup>DA MADEIRA</sup> <sup>OV N R</sup> 6<sup>50</sup>  
Cevada c aveia <sup>TEXTURAS</sup>, cacau, alfarroba, ameixa, pólen <sup>OV DF N R</sup> 7<sup>50</sup>  
Arroz c amêndoa <sup>TEXTURAS</sup>, pêra, canela, arroz <sup>TEXTURAS</sup> <sup>OV GF DF N R</sup> 7<sup>00</sup>  
Chia c coco, caju <sup>TEXTURAS</sup>, bagas da época, agave <sup>V DF GF</sup> 5<sup>50</sup>  
MAIZENA c leite <sup>VACA</sup>, amido de milho, canela <sup>OV GF</sup> 4<sup>50</sup>  
CERELAC c leite <sup>VACA</sup>, cereais instantâneos probióticos <sup>NESTLÉ</sup> <sup>OV</sup> 4<sup>50</sup>

## SOPAS E SALADAS <sup>SERVIDO C TOSTA PÃO MASSA MÃE</sup>

Soup w season vegetables <sup>TEXTURES</sup>, spices, garden herbs <sup>V DF GF R (N)</sup> 5<sup>50</sup>  
Salad w season vegetables <sup>RAW, GRILLED, ROASTED AND/OR PICKLED</sup>, fruit,  
greens, garden herbs, seeds, nuts, dressing <sup>V DF GF R N</sup> 7<sup>50</sup>

## SANDES <sup>SERVIDO C FOCACCIA MASSA MÃE</sup>

Do Mar c salmão / bacalhau fumado <sup>OU</sup> conserva de sardinha / cavala,  
verdes, tomate cherry, chutney beterraba, *labneh* c ervas <sup>R</sup> 12<sup>50</sup>  
Do Prado c fiambre a lenha, presunto <sup>OU</sup> bacon crocante Bísaro,  
verdes, maçã, mostarda <sup>DIJON À L'ANCIENNE</sup>, chutney manga—maçã <sup>R</sup> 11<sup>00</sup>  
Do Jardim c cogumelos, vegetais da época <sup>CRUS, GRELHADOS, ASSADOS E/OU EM PICKLE</sup>  
verdes, pesto da época caseiro, frutos secos <sup>R N</sup> 9<sup>00</sup>

V vegan <sup>OV</sup> ovo-lacto-vegetariano <sup>GF</sup> sem gluten <sup>DF</sup> sem lactose <sup>R</sup> cru <sup>N</sup> nozes <sup>C</sup> crustáceos

Alguns dos alimentos contêm alérgenos.  
Informe-nos de eventuais necessidades  
dietéticas ou intolerâncias alimentares.  
Todas as alergias devem ser notificadas  
antes de fazer o pedido. Não há nada que  
possamos fazer após servir o pedido.

Quase tudo é feito aqui a partir de ingredientes recém-colhidos e produtos locais.  
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o denominado couvert,  
pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.  
Não é permitido o consumo de produtos não adquiridos no estabelecimento.  
Sobretaxas take away cobradas por item. Sobretaxas EFTPOS cobradas por pagamento.  
Computadores são bem-vindos, fora das horas de pico, com consumo mínimo 5<sup>00</sup> / hora.

# ROSA ET AL TOWNHOUSE

## EXTRAS

- Salmão fumado <sup>GF</sup> 4<sup>50</sup>  
Bacalhau fumado <sup>GF</sup> 4<sup>50</sup>  
Presunto Bísaro 4<sup>50</sup>  
Bacon Bísaro 3<sup>50</sup>  
Fiambre de Peru a Lenha 2<sup>50</sup>  
Queijo São Jorge <sup>AÇORES DOP</sup> <sup>OV GF</sup> 3<sup>50</sup>  
Queijo Flamengo <sup>PONTE LIMA</sup> <sup>OV GF</sup> 2<sup>50</sup>  
Queijo Feta c especiarias <sup>OV GF</sup> 3<sup>00</sup>  
Queijo de Cabra Churra <sup>OV GF</sup> 3<sup>00</sup>  
Labneh caseiro c ervas <sup>OV GF</sup> 2<sup>50</sup>  
Paneer caseiro c ervas <sup>OV GF</sup> 3<sup>00</sup>  
Ricotta caseira c ervas <sup>OV GF</sup> 2<sup>50</sup>  
Salada Verde <sup>V GF DF R</sup> 3<sup>00</sup>  
Abacate lima—limão <sup>V GF DF R</sup> 4<sup>50</sup>  
Tomate cherry c ricotta <sup>V DF GF</sup> 3<sup>50</sup>  
Espinafres Salteados <sup>V DF GF</sup> 3<sup>00</sup>  
Batata nova assada c alecrim,  
çaçafão e pimentão <sup>V GF DF</sup> 3<sup>00</sup>  
Batata doce c especiarias <sup>V GF DF</sup> 3<sup>50</sup>  
Cogumelos do campo c piri—piri,  
cebola pérola pickle <sup>V DF GF</sup> 4<sup>50</sup>  
Feijões Fumados <sup>V DF GF</sup> 4<sup>50</sup>  
Kimchi caseiro <sup>V DF GF</sup> 2<sup>00</sup>  
Spicy Salty 'n' Sweety molhos 1<sup>50</sup>  
pergunte ao staff a selecção actual  
Azeite, Pistachio *dukkah* <sup>V DF N</sup> 3<sup>00</sup>  
Queijo vegetal <sup>VEGAN V DF GF N</sup> 2<sup>50</sup>  
Manteiga vegetal <sup>VEGAN V DF GF N</sup> 1<sup>50</sup>  
Manteiga <sup>VACA</sup> <sup>OV GF</sup> 1<sup>00</sup>  
Compota <sup>OU MARMELADA V DF GF</sup> 1<sup>50</sup>

ESTRELADOS · FRITOS  
ESCALFADOS · MI CUI  
MEXIDOS · OMOLETE

## DA TOWNHOUSE E DOMUNDO

- Da Ibéria para o mundo e de volta à *townhouse*, numa *viagem* única por sabores, texturas e histórias de várias latitudes e longitudes. Dos *descobrimientos* Portugueses ao palato do *globetrotter* contemporâneo
- Omm* c cogumelos silvestres, três ovos <sup>OMOLETE ABERTA</sup>, *paneer* caseiro, pão <sup>SELECÇÃO DO CHEF</sup>, ervas aromáticas, especiarias <sup>OV DF GF</sup> 14<sup>00</sup>
- Shakshouka* c pimento e tomate <sup>OU LEGUMES DA ÉPOCA</sup>, *harissa* <sup>MIX ESPECIARIAS MAGREBE</sup>, dois ovos <sup>NO FORNO</sup>, pão massa mãe, ervas aromáticas <sup>OV DF GF</sup> 13<sup>50</sup>
- Gadus Morhua* c bacalhau fumado, dois ovos <sup>5MIN</sup>, grão—de—bico <sup>TEXTURAS</sup>, pimentão fumado, cebola <sup>TEXTURAS</sup>, azeitona <sup>GALEGA</sup>, pão massa mãe <sup>DF R</sup> 14<sup>00</sup>

## STANDARDS BRITÂNICOS

- Do Reino Unido, uma selecção de standards de brunch Britânicos, com o *twist* tradicional da Townhouse, sempre *out—of—the—box*
- Florentine* c espinafres <sup>TEXTURAS</sup>, *tzatziki* <sup>MOLHO IOGURTE</sup>, dois ovos <sup>ESCALFADOS</sup>, pepino, menta, alcaparras, *alcaparrones*, azeitona, pão massa mãe <sup>OV R</sup> 13<sup>50</sup>
- Arlington* c salmão fumado <sup>TEXTURAS</sup>, ovas, dois ovos <sup>ESCALFADOS</sup>, molho iogurte, aneto, anchova, pão massa mãe <sup>TRIGO R</sup> 13<sup>50</sup>
- Benedict* c presunto Bísaro <sup>24M TEXTURAS</sup>, dois ovos <sup>ESCALFADOS</sup>, molho *hollandaise*, ervas do jardim, pão massa mãe <sup>TRIGO R</sup> 13<sup>00</sup>
- The English Breakfast* c bacon Bísaro <sup>TEXTURAS</sup>, *Black Pudding* <sup>MORCELA TRADICIONAL</sup>, dois ovos <sup>ESTRELADOS</sup>, tomate, feijões fumados, pão massa mãe <sup>TRIGO R</sup> 16<sup>50</sup>
- The Jewish Eggs* c alheira <sup>CAÇA TRADICIONAL</sup>, ovo <sup>5MIN</sup>, salada verde <sup>R</sup> 15<sup>50</sup>
- porção extra de molho + 0<sup>50</sup>

## À GRANDE E À FRANCESA

- A tradicional sandes quente à francesa com o melhor do Norte Portugal.
- Le Croque Monsieur*. Depois de si, *Madame*. Sempre com muito queijo flamengo de Ponte de Lima, derretido por todos os lados, literalmente.
- Croque Florentine* c cogumelos silvestres, espinafres, queijo flamengo <sup>PONTE LIMA</sup>, brioche massa mãe, ervas do jardim <sup>OV R</sup> 14<sup>00</sup>
- Croque Monsieur* c bacon Bísaro, fiambre <sup>A LENHA</sup>, queijo flamengo <sup>PONTE LIMA</sup>, brioche massa mãe, ervas do jardim 12<sup>50</sup>
- ovo do campo extra <sup>ESTRELADO</sup> — *CROQUE MADAME* <sup>OV DF GF</sup> + 2<sup>00</sup>

## OVOS E EXTRAS

- Derradeiro pequeno—almoço—brunch perfeito a qualquer hora do dia. Nada mais fácil. Dois ovos na sua confecção preferida e dois extras. Basicamente, tudo feito à medida dos seus desejos e da sua fome.
- Dois ovos *qualquer estilo*, dois extras <sup>VER EXTRAS</sup>, pão massa mãe <sup>OV DF GF</sup> 13<sup>00</sup>
- ovo do campo extra <sup>MESMO ESTILO</sup> <sup>OV DF GF</sup> + 2<sup>00</sup>

## EVENTOS

### FESTAS PRIVADAS

Organize a sua próxima festa, aniversário, casamento, reunião de família, reunião de negócios ou evento público aqui na sua townhouse. Consoante cada estação e as condições meteorológicas, podemos organizar festas até 40 pessoas ou mais. E pode reservar toda a townhouse para si. Contacte-nos para disponibilidade e mais informações. Reserve com antecedência.

## THE TOWNHOUSE KITCHEN THE DAILY BRUNCH

— O livro de receitas dos irmãos Patrícia Sousa e Emanuel de Sousa, fotografado por Daniel Zachrisson e editado por François Le Bled para a NEW HEROES AND PIONEERS Patrícia Sousa e Emanuel De Sousa apresentam uma série de receitas e dicas que visam 'dar às pessoas uma noção do que fazemos aqui na Townhouse – que inclui as tradições culinárias Portuguesas e as cozinhas contemporâneas à volta do Mundo. Apenas muito sabor, sem confusão.'

capa dura – 256 páginas – papel matte  
210 x 300 mm – 1,5 kg – em língua inglesa  
ISBN 9789-187-81-5850 (2018)

45<sup>00</sup>

## PANQUECAS E RABANADAS

*Melhor do Mundo!* Talvez... As nossas *mundialmente* famosas iguarias de dois níveis com panquecas ou *rabanadas*, decadentes fatias douradas de *brioche* caseiro em calda doce de leite e canela, feitas até perfeitas!

*Jam it up!* c compota sazonal caseira **OV 11<sup>00</sup>**

Fruta da época, *crème fraîche*, xarope d'acer **OV R 12<sup>50</sup>**

Chocolate negro 70%, gelado <sup>OR</sup> sorvete caseiro **OV R 13<sup>50</sup>**

Bacon Bísaro crocante, *chutney* pimentos, xarope d'acer **12<sup>50</sup>**

— ovo do campo extra <sup>ESTRELADO</sup> **OV DF GF + 2<sup>00</sup>**

panqueca / *rabanada* extra **OV + 3<sup>00</sup>** unidade

## THE DESSERTS

Dizem que temos as *melhores* panquecas do mundo, que as *rabanadas* a.k.a. *french toasts* são do outro mundo, *dizem*, mas as sobremesas da townhouse não lhes ficam nada atrás. Experimente a qualquer hora.

*Madeleines* c nata fresca de laranja <sup>DO FORNO — 25MIN</sup> **OV 750** / 6 UNIDADES

*Romeu & Julieta* c cheesecake <sup>TIPO BASCO</sup>, queijo <sup>OVELHA SEIA — SERRA DA ESTRELA</sup>, marmelo <sup>TEXTURAS</sup>, marmelada, alecrim do Jardim **OV GF 6<sup>50</sup>**

*Cocoa* <sup>3</sup> c cacau, chocolate negro, trigo sarraceno, arroz **OV GF 6<sup>50</sup>**

*Pavlova* c merengue e cobertura sazonal **OV 7<sup>50</sup>**

*Eton Mess Trifle* c merengue, fruta da época <sup>TEXTURAS</sup>, nata *cheirinho* **OV GF 6<sup>50</sup>**

## THE SUNDAY ROAST

PRIMEIRO DOMINGO DO MÊS 12<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>

Junte-se a nós no primeiro domingo de cada mês e experimente o nosso *Sunday Roast*, sem nunca esquecer a proteína, peixe ou carne ou vegan, os vegetais da estação, o *Yorkshire pudding* ou o congénere sazonal ou regional, entre outras iguarias características do tradicional *assado de domingo*, aqui e além fronteiras. Reserve sempre com antecedência. Disponibilidade limitada no dia.

THE SUNDAY ROAST **24<sup>00</sup>** PAX

## THE SEASONAL

FIM—DE—SEMANA & FERIADOS 12<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>

Todos os fim-de-semana e feriados, a cozinha da Townhouse cria um prato sazonal, com inspiração na DIETA ATLÂNTICA, característica da região Norte de Portugal, mas sempre com influências de todo o mundo. A fórmula é muito *simples* e sempre a mesma: trazer para a sua mesa os melhores ingredientes da estação e deixá-los *falar* por si. *Simples!* Pergunte ao staff sobre o especial desta semana.

THE SEASONAL **14<sup>50</sup>** PAX

## O BED & BRUNCH COLLECTION

TODOS DIAS  
10<sup>00</sup> – 16<sup>00</sup>

PREÇOS EM € EUROS  
IVA incluído

A mistura e os grãos de café de origem única são torrados no grande Porto por **VERNAZZA COFFEE ROASTERS**

Para melhores resultados, usamos leite gordo não homogeneizado por **VIGOR**

## CAFÉS

- Espresso 1<sup>50</sup>
- Americano 2<sup>50</sup>
- Macchiato 2<sup>00</sup>
- Cortado 2<sup>50</sup>
- Flat white 3<sup>00</sup>
- Cappuccino 3<sup>50</sup>
- Latte 3<sup>50</sup>
- Affogato 5<sup>50</sup> pergunte ao staff a(s) gelado(s)
- shot café extra +0<sup>70</sup>
- bebida vegetal opcional +0<sup>70</sup>
- leite vaca extra +0<sup>50</sup>
- frio +0<sup>50</sup>

## CHOCOLATES

- Mocha OV 5<sup>50</sup>
- Chocolate negro quente OV 5<sup>50</sup>
- caramelo salgado +0<sup>50</sup>

## BREW BAR

- Cevada single 1<sup>00</sup> duplo 2<sup>00</sup>
- Chemex 3 copos 5<sup>00</sup>
- V60 1–2 copos 4<sup>00</sup>
- Cold brew 4<sup>50</sup> SPRITZ 5<sup>50</sup>

## CHÃS E INFUSÕES

- Seleção de chás 3<sup>00</sup>
- Chá Frio COLD BREW 3<sup>50</sup>
- Carioca Limão single 1<sup>00</sup> duplo 2<sup>00</sup>
- Menta fresca / Erva—príncipe 3<sup>50</sup>
- Gengibre, limão e estrela anis 3<sup>50</sup>
- Chai latte 4<sup>50</sup> DIRTY shot café extra 5<sup>20</sup>
- Matcha / Curcuma Latte 4<sup>50</sup>

## ÁGUAS

- Natural 33<sup>cl</sup> 1<sup>50</sup> 70<sup>cl</sup> 3<sup>00</sup>
- Gaseificada 33<sup>cl</sup> 2<sup>00</sup> 70<sup>cl</sup> 4<sup>00</sup>
- Água das Pedras 33<sup>cl</sup> BOTTLE 2<sup>50</sup>

A nossa água filtrada, natural, fresca ou gaseificada, é com orgulho proveniente da água local do Porto pela **D'ÁGUA**

A cada época, uma cerveja artesanal produzida e engarrafada em Portugal

## SUMOS NATURAIS V GF DF R

- Citrinos 20<sup>cl</sup> desde 4<sup>00</sup>
- Do dia 20<sup>cl</sup> desde 4<sup>50</sup>

## SODAS CASEIRAS V GF DF

25CL C ÁGUA NATURAL / GASEIFICADA

- Carqueja, Camomila, Laranja 3<sup>50</sup>
- Hipericão—Gerês, Bétula, Limão 3<sup>50</sup>
- Mirtilo, Agastache anisado 3<sup>50</sup>
- Lúcia—Lima, Urze, Segurelha, Lima 3<sup>50</sup>

## SODAS FERMENTADAS V GF DF

25CL FERMENTAÇÃO NATURAL CASEIRA

- Kombucha CHÁ FERMENTADO 4<sup>50</sup>
- Sidra MAÇÃ ou FRUTA DE POMAR 4<sup>50</sup>
- Tepachai ANANÁS e ESPECIARIAS 4<sup>50</sup>
- Ginger Beer GENGIBRE 4<sup>50</sup>

## REFRIGERANTES

- Clássicos 20<sup>cl</sup> GARRAFA desde 2<sup>50</sup>

## CERVEJAS / VINHOS

PERGUNTE AO STAFF PELA SELECÇÃO ACTUAL

- Cerveja artesanal desde 33<sup>cl</sup> GARRAFA 5<sup>00</sup>
- Vinho desde 15<sup>cl</sup> COPO 4<sup>50</sup> 75<sup>cl</sup> GARRAFA 18<sup>00</sup>

## COCKTAILS ESPIRITUOSOS

- Mimosa GF 7<sup>50</sup>  
vinho espumante, sumo do dia
- Espresso Martini GF DF 10<sup>50</sup>  
vodka, licor café, espresso
- Bloody Mary GF DF 9<sup>50</sup>  
vodka, tomate, lima, aipo tabasco, Worcesterchire
- Whisky Sour 10<sup>50</sup>  
bourbon, limão, xarope, clara ovo
- Porto Negroni 9<sup>50</sup>  
gin, campari, vermouth / porto
- Porto / Muscat / Gin & Tonic 8<sup>50</sup>  
porto / moscatel / gin, especiarias, água tônica
- Clássicos / Espirituosos desde 8<sup>50</sup>

A nossa seleção de vinhos é composta apenas por vinhos Portugueses locais—naturais, biológicos e biodinâmicos: verdes, brancos, *laranjas*, *rosés*, tintos e espumantes, revelando Portugal de norte a sul e arquipélagos Atlânticos.

## APERITIVOS

- Pão Massa Mãe V 3<sup>00</sup> / fatia
- Azeite, Pistachio *dukkah* V DF N 3<sup>00</sup>
- Hummus da época V GF DF R N 3<sup>50</sup>
- Tremoços c piri—piri V GF DF 2<sup>50</sup>
- Azeitonas V GF DF R 2<sup>50</sup>
- Pickles caseiros V GF DF R 2<sup>50</sup>
- Pipoca salgada V GF DF 1<sup>50</sup>
- Granola salgada V GF DF N 2<sup>50</sup>

## TÁBUAS TRILOGIAS DA ÉPOCA

- Da Horta V (OV) (DF) R N 13<sup>00</sup>
- Da Serra QUEIJOS OV (N) 16<sup>00</sup>  
pergunte pela seleção de *queijos* vegan V +2<sup>00</sup>
- Do Mar PEIXES DF R C (N) 14<sup>00</sup>
- Do Prado CARNES 15<sup>00</sup>
- Do Chef *et al* (N) 17<sup>00</sup>

## PARA LEVAR ENCOMENDAS ATÉ 48H ANTES

- Pão Massa Mãe V DF  
600g 4<sup>00</sup> 1200gr 6<sup>50</sup> THINS 100gr 2<sup>00</sup>
- Pão Farinhas Especiais V DF  
600g 5<sup>00</sup> 1200gr 7<sup>50</sup> THINS 100gr 2<sup>50</sup>
- Focaccia V DF 1200g 14<sup>00</sup> THINS 100gr 3<sup>00</sup>
- Pão Centeio V DF 1200g desde 7<sup>00</sup>
- Pão Sem Glúten V DF 1200g 12<sup>00</sup>
- Granola / Muesli V N DF R ~250gr 9<sup>00</sup>
- Conservas V N DF GR ~250gr desde 8<sup>00</sup>
- COMPOTAS · CHUTNEY · PICKLES · PESTOS
- Bolachas EV N ~100gr 5<sup>00</sup>
- Bolos OV N from 22<sup>00</sup> / KG
- Bolos Celebração EV N desde 55<sup>00</sup> / KG
- Produtos THE TOWNHOUSE KITCHEN desde 5<sup>00</sup>

— Visite o DELI da townhouse à saída, com o melhor da estação e uma seleção dos nossos best sellers, embalados e prontos para levar consigo para casa. Aproveite!