

MENU DE DEGUSTAÇÃO | TASTING MENU

Seleção de alguns dos melhores pratos do Avenida Sushi Café.

(2 pessoas e múltiplos de 2)

A selection of the best dishes at Avenida Sushi Café

(for 2 and multiples of 2)

WAGYU TRUFFLE

tataki de vaca de wagyu com trufa e tempura de shimeji
wagyu sirloin tataki with truffle and shimeji tempura

HIMALAYAN SALT ROCK SASHIMI

chutoro com cebola caramelizada, kizami wasabi
e maracujá sobre pedra de sal rosa dos himalaia
*chutoro with caramelized onion, kizami wasabi, passion fruit,
over pink himalayan salt rock*

FISH WAKAME

salada de peixes marinados em óleo de trufa, sementes
de papoila e ovo de codorniz
fish salad marinated in truffle oil, poppy seeds and quail egg

OTSUKURI

combinado de sashimi de peixes variados e outros
da nossa costa, sobre gelo
sashimi of various fishes over ice

TUNA FOIE

gunkan de atum com foie gras e cebola roxa caramelizada
tuna gunkan with foie and caramelized red onion

BLACK COD

bacalhau negro do alasca com miso, migas de feijão frade,
ervilha de quebrar e sementes de sésamo
*black cod from alaska with miso, black-eyed peas crumbs,
sugar peas and sesame seeds*

KABOTCHA CHEESECAKE

cheesecake de doce de abóbora e canela, com pevides crocantes
cheesecake with pumpkin jam, cinnamon and crunchy seeds

65€

por pessoa | per person

ENTRADAS | STARTERS

MISO SHIRO 2.5

caldo de miso com algas, tofu, cebolinho e sésamo
miso broth with seaweed, tofu, chives and sesame seeds

EDAMAME 4.5

feijão de soja na vagem, quente ou frio, com flor de sal, kimchi e sésamo
soy bean, hot or cold, with salt, kimchi and sesame seeds

NIPPON CEASAR SALAD 6.0

mescla de alfaces com wakame, edamame, salicornia, croutons e parmesão, com molho ceasar
mix of lettuce with wakame, edamame, salicornia, croutons and parmesan with ceasar salad dressing

DUPLA DE OSTRAS | OYESTERS 7.0

ostras servidas ao natural sobre gelo picado e lima
two oysters served natural over ice with lime

GYOZAS DE VEGETAIS | VEGETABLE GYOZAS 6.5

raviolis japoneses de vegetais com alho francês e farofa de sésamo
japanese vegetarian raviolis with leak and sesame crumbs

GYOZAS DE FRANGO | CHICKEN GYOZAS 6.5

raviolis japoneses de frango com alho francês e farofa de sésamo
japanese chicken raviolis, with leak and sesame crumbs

BOLSAS ORIENTAIS | ORIENTAL BAGS 6.5

rolo de papel de arroz recheado de camarão, manga, inari e rúcula
rice paper roll stuffed with prawn, mango, inari and rocket

EBI ROL 8.5

camarões enrolados em massa crocante, salmão, sementes de papoila e molho sweet chilli
crispy prawns, salmon, poppy seeds and sweet chilli sauce

NOBASHI EBI 9.0

camarões nobashi em tempura
nobashi prawns tempura

EBI KAKIAGE 6.0

novelos de legumes e camarão em tempura com tentsuy
threads of vegetables and prawns tempura with tentsuy

TÁRTAROS | TARTARS

TÁRTARO DE SALMÃO | SALMON TARTAR 7.5

tártaro de salmão com snacks de maçã, wakame, maionese japonesa e ikura

salmon tartar with apple snacks, wakame, japanese mayonnaise and ikura

MILLE-FEUILLES TUNA TARTAR 10.5

tártaro de atum em mil folhas de pergamena com kimchi

tuna tartar in pergamena bread with kimchi

FISH WAKAME 10.3

salada de peixes marinados em óleo de trufa, sementes de papoila e ovo de codorniz

fish salad marinated in truffle oil, poppy seeds and quail egg

GYU TRUFFLE TARTAR 10.0

tártaro de novilho com óleo de trufa, karashi sumiso e raiz de lótus crocante

beef tartar with truffle oil, karashi sumiso and crispy lotus roots

SHIRU YUZU 10.5

tártaro de peixe branco com malagueta doce e yuzu

white fish tartar with sweet chilli and yuzu

SASHIMI, TATAKI, USUZUKURI

HIMALAYAN SALT ROCK SASHIMI 9.5

chutoro com cebola caramelizada, kizami wasabi e maracujá sobre pedra de sal dos himalaiaias

Chutoro with caramelized onion, kizami wasabi, passion fruit, over pink himalayan salt rock

WAGYU TRUFFLE SASHIMI 15.5

tataki de vazia de wagyu com trufa e tempura de shimeji
wagyu sirloin tataki with truffle and shimeji tempura

SASHIMI DE SALMÃO | SALMON SASHIMI 6.5

salmão fatiado
sliced salmon

SASHIMI DE ATUM | TUNA SASHIMI 11.0

atum fatiado
sliced tuna

BARRIGA DE SALMÃO | SALMON BELLY 9.0

barriga de salmão em tiras com molho ponzu e cebolinho
salmon belly with ponzu sauce and chives

TATAKI DE SALMÃO | SALMON TATAKI 7.5

salmão braseado, daikon oroshi, molho ponzu e cebolinho
braised salmon, daikon oroshi, ponzu sauce and chives

TATAKI DE ATUM | TUNA TATAKI 11.5

atum braseado, daikon oroshi, molho ponzu e cebolinho
braised tuna, daikon oroshi, ponzu sauce and chives

NIGIRI, GUNKAN, TEMAKI

CHEF POKER NIGIRI 12.0

4 nigiris do chef criados no momento
4 nigiris created in the moment by the chef

FLYING ENGAWA NIGIRI 7.5

2 nigiris de barbatana de pregado braseada e nigiri de pregado do chef
2 braised turbot fin nigiris and chef's turbot nigiri

NIGIRI DE ATUM NO NORI | AO NORI TUNA NIGIRI 8.0

2 nigiris de atum marinado com folha nori
2 marinated tuna nigiris with nori seaweed

NIGIRI DE SALMÃO | SALMON NIGIRI 4.8

2 nigiris de salmão fatiado sobre arroz de sushi
2 salmon nigiris over sushi rice

SUZUKI & EBI KRUNCH 8.0

2 gunkans de robalo e camarão enrolado em massa crocante com kizami wasabi e gila
2 sea bass gunkans and crunchy prawns with kizami wasabi and pumpkin jam

TUNA FOIE GUNKAN 10.0

2 gunkans de atum com foie gras e cebola roxa caramelizada
2 tuna gunkans, foie gras and caramelized red onion

GUNKAN DE SALMÃO | SALMON GUNKAN 7.5

2 gunkans de salmão picado com cebolinho
2 salmon gunkans and chives

GUNKAN DE UNI | UNI GUNKAN 11.0

2 gunkans de ovas de ouriço do mar
2 sea urchin roe gunkans

TEMAKI DE SALMÃO | SALMON TEMAKI 6.5

salmão picado e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori
minced salmon and chives with sushi rice and seaweed

TEMAKI PHILADELPHIA 7.0

salmão picado, queijo philadelphia® e cebolinho, com arroz de sushi e folha nori
minced salmon, philadelphia® cheese and chives with sushi rice and seaweed

MAKI

PIÑA COLADA | 4 UN 6.0

rolo de robalo, camarão crocante, abacaxi, lima caramelizada e molho de piña colada

sushi roll with sea bass, crispy prawn, pineapple, caramelized lime and piña colada sauce

K-POP | 4 UN 8.0

rolo de atum, camarão em tempura, puré de kimchi e cebola frita

sushi roll with prawn in tempura, kimchi purée, tuna and fried onion

APPLE | 4 UN 7.0

rolo de salmão, camarão em tempura, maçã, açúcar demerara e molho teriyaki

sushi roll with salmon, prawn in tempura, apple, demerara sugar and teriyaki sauce

HONEY ROADS | 4 UN 7.0

rolo de salmão, camarão em tempura, maçã verde, molho teriyaki e pérolas de massago arare

sushi roll with salmon, prawn in tempura, green apple, teriyaki sauce and arare massago pearls

STRAWBERRY | 4 UN 7.0

rolo de salmão, morangos, queijo philadelphia, tobiko laranja e molho strawberry su

sushi roll with salmon, strawberry, philadelphia cheese, orange tobiko and strawberry su sauce

SPIDER | 4 UN 9.0

rolo de caranguejo de casca mole, unagui, salmão e abacate com molho teriyaki

sushi roll with soft shell crab, unagi, salmon and avocado with teriyaki sauce

WALL STREET | 4 UN 10.0

rolo de robalo, atum e unagi com ovos de ouriço de mar

sushi roll with sea bass, tuna, unagi and sea urchin eggs

HOT ROLL | 8 UN 14.0

rolo de salmão em tempura, masago e molho teriyaki

salmon tempura sushi roll, massago and teriyaki sauce

SALMON MAKI | 6 UN 4.8

rolo de salmão

salmon sushi roll

TEKKA MAKI | 6 UN 7.5

rolo de atum

tuna sushi roll

SPICY TEKKA | 6 UN 8.0

rolo de atum levemente picante

spicy tuna roll

AVENIDA | 8 UN 20.0

rolo do chef criado no momento

sushi roll created at the moment

SUSHI & SASHIMI

YASAI SUSHI 12.0

13 peças de sushi vegetariano em nigiris, makis e gunkan
13 vegetarian pieces of nigiri, maki and gunkan

OTSUKURI 16.0

14 peças de sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo
14 sashimi pieces of various fishes over ice

ATARASHI NA MESA 16.0

sashimi de peixes variados na mesa
sashimi of various fishes on the table

SUSHI TO SASHIMI 24.0

20 peças de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki
20 sushi pieces of sashimi, nigiri, gunkan and maki of various fishes

SALMON PARTY 19.5

20 peças de salmão em sashimi, nigiri, gunkan e maki
20 sushi salmon pieces of sashimi, nigiri, gunkan and maki

KISETSU SASHIMI 28.0

25 peças em sashimi de peixes variados e outros da nossa costa, sobre gelo
25 sashimi pieces of various fishes over ice

SUSHI & SASHIMI EXPERIENCE 45.0

40 peças criadas no momento pelo chef de peixes variados em sashimi, nigiri, gunkan e maki
40 pieces of sashimi, nigiri, maki and gunkan created in the moment by the chef

COZINHA | **HOT DISHES**

SALMON TERIYAKI 14.0

salmão grelhado com teriyaki e shimeji
grilled salmon with teriyaki sauce and shimeji

BLACK COD 19.0

bacalhau negro do alasca com miso, migas de feijão frade,
ervilha de quebrar e sementes de sésamo
*black cod from alaska with miso, black-eyed peas crumbs, sugar peas
and sesame seeds*

WAGYU KIMCHI BEEF 19.5

carpaccio de vazia de wagyu com vinagrete de kimchi,
cebolo e goma tare, com batata frita
*wagyu sirloin carpaccio with kimchi vinaigrette, spring onion and goma
tare with deep fried potatoes*

KATSUDON 13.0

panado de porco sobre arroz gohan, ovo e cebolo
deep fried pork over gohan rice, egg and spring onion

NERO TUNA 17.0

tataki de atum com pergamena negra sobre grelos salteados
com goma tare e arroz gohan
*tuna tataki with black pergamena over goma tare sautéed sprouts
and gohan rice*

BBQ UDON 12.0

massa udon com barriga de porco e molho bbq
udon noodles with pork belly and bbq sauce

GYU POT 14.0

carpaccio de vieira com sal negro sobre estufado de novilho
com arroz gohan
scallops carpaccio with black salt over veal stew with gohan rice

PAPRIK-HO! 13.0

massa somen salteada com molho de marisco, espargos verdes
e miolo de sapateira
somen noodles with seafood sauce, green asparagus and crab meat

SOBREMESAS | DESSERT

SUNDAE MISO 6.5

gelado de nata com caramelo de miso, crumble de oreo® e biscoito de waffle

ice cream with miso caramel, oreo® crumble and waffle

KABOTCHA CHEESECAKE 5.0

cheesecake de doce de abóbora e canela, com pevides crocantes

cheesecake with pumpkin jam, cinnamon and crunchy seeds

TEMPURA ICE 6.5

gelado de baunilha em tempura com crumble de pêra rocha DOP

vanilla ice cream tempura with crumble pear

BANAFHO 5.0

crocante de cereais de mel com banana, caramelo de miso e chantilly

crunchy honey cereals with banana, miso caramel and chantilly

ANMITSU 4.5

salada de frutas com gelado de amendoim

fruit salad with peanut ice cream

BOLO DE CHOCOLATE SUSHICAFÉ | SUSHICAFÉ CHOCOLATE CAKE 5.0

fatia de bolo de chocolate

chocolate cake slice

BOLO DE CHOCOLATE SUSHICAFÉ COM BOLA DE GELADO | SUSHICAFÉ CHOCOLATE CAKE WITH ICECREAM 6.5

com sabor à escolha

with ice cream of your choice

NIPPON ICE 5.5

trilogia de gelados de sabores nipónicos: chá verde, gengibre e sésamo

japanese ice cream trilogy: green tea, ginger and sesame

GELADOS 2.8

chá verde, gengibre, violeta, sésamo

green tea, ginger, violet and sesame

BEBIDAS

SAKE

KUBOTA HYAKUJYU 32.0

OTOKOYAMA KIMOTO 39.0

OSAKAYA CHOBET 46.0

BON GOLD 49.0

SANGRIA

SANGRIA DE SAKE | *SAKE SANGRIA* 18.0 | COPO | *GLASS* 5.5

sake, umeshu, triple seco, fruta e açúcar

sake, umeshu, triple sec, fruit and sugar

SANGRIA DE ESPUMANTE | *SPARKLING WINE SANGRIA* 19.0

maracujá, gin, sprite e espumante

passion fruit, gin, sprite and sparkling wine

COCKTAILS JAPONESES | JAPANESE COCKTAILS

SAKE BOMB 8.5

sake, lime, açúcar
sake, lime, egg white and sugar

SAKE MULE 8.3

sake, lime, gingerbeer, açúcar
sake, lime, egg white and sugar

SAKERINHA 7.0

sake, lime e açúcar
sake, lime and sugar

SAKERINHA DE FRUTA | FRUIT SAKERINHA 7.5

sake, fruta e açúcar
sake, fruit and sugar

SAKE SOUR 8.3

sake, sumo de limão, clara de ovo e açúcar
sake, lemon juice, egg white, sugar

WHISKY JAPONESES | JAPANESE WHISKEY

NIKKA FROM THE BARREL 13.9

NIKKA PURE MALT RED 18.0

SUNTORY CHITA 18.0

SUNTORY HIBIKI HARMONY 22.0

AKASHI BLENDED 14.8

AKASHI SINGLE MALT 22.0

NIKKA DAYS 12.0

GIN S JAPONESES | JAPANESE GIN

ETSU 10.0

tomilho limão, pimenta sansho
thyme, sansho pepper

ROKU 9.0

gingibre
ginger

CERVEJAS JAPONESAS | JAPANESE BEER

KIRIN ICHIBAN 3.5

SAPPORO 3.8

ASAHI 3.5

CHÁS JAPONESES | JAPANESE TEAS

SENCÁ 2.0

SENCÁ ROSA | PINK SENCHÁ 3.3

MORIMOTO KUKICHA 2.5

MORIMOTO HOJICHA BIO 2.5

biológico
biological

JASMIN 2.5

MIZUDASHI 2.0

KAMAIRICHA KANAYA MIDORI 3.3

biológico
biological

PRÍNCIPE 3.0

GENMAICHÁ 3.0

VINHOS | WINES

	Copo Glass	Garrafa Bottle
BRANCO WHITE		
<u>REGIÃO VINHOS VERDES</u>		
Singular	6.5	24.0
Soalheiro		21.0
<u>DOURO</u>		
Mirabilis Grande Reserva		52.0
Qta do Vallado Reserva		43.0
Casa Amarela Reserva		28.0
Carmo Reserva		26.0
Três Bagos Sauvignon Blanc	6.5	25.0
Qta da Pedra Escrita		24.0
Piano Moscatel	4.8	20.0
Planalto		15.0
<u>DÃO, BAIRRADA</u>		
Primus		47.0
Qta das Marias	6.5	24.0
Filipa Pato		20.0
<u>RIBATEJO, TEJO, LISBOA, SETÚBAL</u>		
Fiuza Sauvignon Blanc	3.9	15.0
Adega Mãe Viosinho	5.5	29.0
Catarina		16.0
<u>ALENTEJO</u>		
Invisível	6.5	24.0
Qta do Carmo		21.0
Herdade do Peso Colheita		19.0
<u>ESTRANGEIROS</u>		
Jean Paul & Benoit Droin		36.0
Los Boldos Sauvignon Blanc		22.0

ROSÉ

DOURO

Qta do Vallado

Maria Izabel

Copo
Glass

Garrafa
Bottle

5.5

20.0

25.0

RIBATEJO

Fiusa Rosé

3.9

15.0

TINTO | *RED WINE*

DOURO

Chryseia		74.0
Poeira		49.0
Qta do Crasto Reserva Vinhas Velhas		44.0
M. do Vale Meão		26.0
Carm Reserva	6.5	24.0
Quinta do Vallado	5.5	23.0
Vinha Grande		22.0
Papa Figos		16.0

DÃO, BAIRRADA

Qta de Saes Reserva Estágio Prolongado		25.0
Qta dos Carvalhais Colheita		18.0

RIBATEJO, TEJO, LISBOA, SETÚBAL

Fiuza Touriga Nacional	3.9	15.0
Qta do Monte d'Oiro Reserva		49.0
Tyto Alba		19.0

ALENTEJO

Dona Maria Grande Reserva		43.0
Vila Santa Reserva		22.0
Comenda Grande		18.0

COLHEITA TARDIA

Grandjó		28.0
---------	--	------

ESPUMANTE SPARKLING WINE	Copo Glass	Garrafa Bottle
-----------------------------------	-----------------------	---------------------------

TÁVORA VAROSA

Murganheira Touriga Nacional Bruto		34.0
------------------------------------	--	------

REGIÃO VINHOS VERDES

Coto de Mamoelas	6.0	29.0
------------------	-----	------

BAIRRADA

Filipa Pato 3B Rosé		23.0
---------------------	--	------

TEJO

Fiuza 3 Castas Nature	4.0	15.0
-----------------------	-----	------

CHAMPAGNE

Moët Chandon Brut Imperial		61.0
----------------------------	--	------

Taittinger Brut Reserve	14.0	61.0
-------------------------	------	------

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA 7.0

cachaça, lima e açúcar
cachaça, lime and sugar

CAIPIROSCA 7.0

vodka, lima e açúcar
vodka, lime and sugar

MOJITO 8.0

rum, hortelã, lima, açúcar, água castello e bitter
rum, mint, lime, sugar, castello water and bitter

WHISKY SOUR 8.5

whisky, limão, lima e açúcar
whisky, lemon, lime and sugar

NEGRONI 8.5

campari, gin e martini riserva rubino
campari, gin and martini rosso

OLD FASHIONED 8.5

bitter, whisky, água castello e açúcar
bitter, whisky, castello water and sugar

PISCO SOUR 9.0

pisco, lima, clara de ovo, açúcar e bitter
pisco, lime, egg white, sugar and bitter

COCKTAILS DE ASSINATURA | SIGNATURE COCKTAILS

AO GIN 9.5

gin, midori, sake, clara de ovo, pepino, gengibre, manjeriço
gin, midori, sake, egg white, cucumber, ginger and basil

ST.GERMAIN SPRITZ 8.5

St. Germain, espumante e água castello
St. Germain, sparkling wine and castello water

KAPPATINI 8.0

pepino, sumo de yuzo, açúcar e martini reserva ambrato
cucumber, yuzu juice, sugar and martini riserva ambrato

NIPPON MINT JULEP 8.5

rum, Fernet-Branca e maracujá
rum, Fernet-Branca and passion fruit

SPARKLING TOP-UP 7.0

rum, açúcar, pepino, hortelã e espumante
rum, sugar, cucumber, mint and sparkling wine

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 6.0

água de castello, açúcar, lima, hortelã, sprite
castello water, sugar, lime, mint and sprite

AVENIDA 7.0

cocktail sem alchool criado no momento pelo bartender
virgin cocktail created at moment by the bartender

GIN

BEEFEATER 24 9.5

gengibre e laranja
ginger and orange

MARTIN MILLERS 10.0

casca de lima e zimbro
lime zest and juniper

HENDRICKS 10.0

pepino
cucumber

GIN VINE FLORAISON 12.0

framboesas
raspberries

BROCKMANS 12.0

amoras
blackberries

MONKEY 47 15.0

laranja e cravinho
orange and clove

MARE 11.0

laranja e manjeriço
orange and basil

TANQUERAY TEN 9.0

zimbro, casca de limão e pimenta rosa
juniper, lemon zest and pink pepper

SHARISH 10.0

casca de lima, zimbro e maçã verde
lime zest, juniper, green apple

BOMBAY SAPHIRE 8.5

casca de lima
lime zest

BULLDOG 12.0

laranja e pau de canela
orange, cinnamon stick

VODKA

BELUGA NOBLE 8.0

BELUGA GOLD 22.0

GREY GOOSE 10.0

MOSKOVSKAYA 6.0

CACHAÇA, RUM

CACHAÇA 51 7.5

RUM BACARDI 7.0

RUM HAVANA 7 ANOS 9.0

WHISKY

FAMOUS GROUSE 6.0

BUSHMILLS 7.0

JACK DANIELS 9.0

JAMESON 7.0

GLENFIDDICH 12 12.0

DEWAR'S WHITE LABEL 10.5

JIM BEAM 7.0

APERITIVOS, DIGESTIVOS | APERITIF & AFTER DINNER DRINKS

MARTINI RISERVA AMBRATO 5.0

MARTINI RISERVA RUBINO 5.0

CAMPARI 5.0

CONHAQUE REMY MARTIN VSOP 11.0

MOSCATEL SETÚBAL 5.0

PORTO DOW'S LBV 5.0

PORTO CRUSTED 6.0

AGUARDENTE, TEQUILLA

AGUARDENTE VELHA CRF 7.0

AGUARDENTE VELHA CHANCELLA 7.0

AGUARDENTE PALÁCIO DA BREIJOEIRA 10.0

PISCO 6.0

TEQUILA 3 OCHOS 7.5

TEQUILA PATRÓN 10.0

LICORES | LIQUEURS

LIMONCELLO VILLA MASSA 7.0

AMARGUINHA ORIGINAL 4.0

UMESHU TAKARA 4.5

MIDORI 7.0

LICOR BEIRÃO 4.5

LICOR ST-GERMAIN 9.0

BAILEYS 8.0

LICOR TIA MARIA 5.5

DISARONNO 6.0

CERVEJA | BEER

SUPER BOCK IMPERIAL (0,20 CL) 2.5
SUPER BOCK IMPERIAL (0,40 CL) 4.5
SUPER BOCK STOUT 3.0
SUPER BOCK S/ALCOOL 3.0
SOMERSBY 3.5

REFRIGERANTES | SODAS

COLA-COLA 2.5
COCA-COLA ZERO 2.5
NESTEA LIMÃO 2.2
NESTEA PÊSSEGO 2.2
SPRITE 2.2
SCHWEPPE ORIGINAL CLÁSSICA 2.5
SCHWEPPE GINGER BEER 4.0

SUMOS NATURAIS | NATURAL JUICES

LIMONADA 2.5
lemonade
LIMONADA MORANGO E GENGIBRE 3.5
strawberry and ginger lemonade
LIMONADA ANANÁS E HORTELÃ 3.5
pineapple and mint lemonade
LIMONADA PEPINO E HORTELÃ 3.5
cucumber and basil lemonade
SUMO DE MORANGO 4.5
strawberry juice
SUMO DE LARANJA 3.5
orange juice

INFUSÕES | INFUSION

HORTELÃ 2.0
mint
GENGIBRE 2.5
ginger
GENGIBRE / HORTELÃ 2.75
ginger and mint

ÁGUA | WATER

ÁGUA LUSO VIDRO 50CL 1.8
still water Luso 50 cl
ÁGUA CASTELLO 25CL 2.2
castello water 25 cl
PEDRAS SALGADAS 25CL 2.2
sparkling water pedras salgadas 25cl

CAFÉ | COFFEE

CAFÉ 1.2
espresso coffee
DESCAFEINADO 1.3
decaf espresso
CAFÉ DUPLO 1.5
double espresso
CAPPUCCINO 2.3
ABATANADO 2.2
american coffee
CAFÉ BALÃO 3.0
"balão" coffee