MIMO CAFÉ
The true taste of Portugal

CULINARY CREATIONS

DOCES & FOLHADOS
SWEET & FLAKY PASTRIES

Preparados frescos todas as manhãs, perfeitos com um galão ou expresso
Freshly baked each morning, perfect with a galão or espresso

TRAVESSEIROS DE SINTRA — 4.50€
Massa com recheio tradicional de amêndoa
Pastry with a traditional almond filling

PASTEL DE NATA — 3€
Tarte tradicional portuguesa de massa folhada recheada com creme de ovos
The classic Portuguese custard tart with flaky pastry

PASTEL DE NATA CONTEMPORÂNEO
TWISTED NATA — 5€
Versão criativa do pastel de nata com coberturas aromatizadas
A creative twist on the traditional custard tart with flavoured toppings

BOLO DE ARROZ — 2.50€
Bolo tradicional português feito com farinha de arroz, leve
e com crosta crocante de açúcar
Traditional Portuguese rice flour muffin with a light texture
and crunchy sugar crust

PASTEL DE FEIJÃO
BUTTER BEAN PASTRY — 3€
Pastel típico português recheado com creme doce de feijão branco e amêndoa
Traditional Portuguese pastry filled with a sweet white bean and almond cream

CROISSANT COM CREME DE OVO E AMÊNDOA TORRADA
CROISSANT WITH EGG CUSTARD CREAM AND TOASTED ALMONDS — 4.50€
Com creme de ovo, amêndoa torrada e zestes de limão
Croissant with egg custard cream, toasted almonds and lemon zest

NEW YORK ROLLS — 4€
Croissant redondo crocante recheado com creme de chocolate e noz pecan
Crispy round croissant filled with chocolate cream and pecans

JESUÍTA — 3.50€
Triângulos de massa folhada recheados com creme doce e cobertos com glacê
Puff pastry filled with sweet cream and topped with sugar glaze

QUEIJADAS — 2.50€
Pequeno bolo tradicional feito com queijo fresco, ovos e açúcar
Small traditional Portuguese tart made with fresh cheese, eggs and sugar

MIMO CAFÉ
The true taste of Portugal

QUEQUES E BOLACHAS | MUFFINS & COOKIES

QUEQUE DE PEPITAS DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CHIPS MUFFIN — 2.50€
Muffin macio e fofo com pepitas de chocolate
Soft and airy muffin filled with chocolate chips

QUEQUE DE FRAMBOESA | RASPBERRY MUFFIN — 2.50€
Muffin amanteigado com framboesas frescas
Buttery muffin filled with fresh raspberries

BOLACHAS DE AVEIA | OATMEAL COOKIES — 1.50€
Bolachas rústicas de aveia, sem glúten, ligeiramente doces e crocantes
Rustic gluten free oat cookies, lightly sweet and hearty

BOLACHAS DE PISTÁCHIO E FRAMBOESA
PISTACHIO AND RASPBERRY COOKIES — 2€
Bolachas caseiras de pistáchio, chocolate branco e framboesa
Homemade pistachio, white chocolate, and raspberry cookies

TARTES E BOLOS | TARTS & CAKES

TARTE DE FRAMBOESA | RASPBERRY TART — 4€
Tarte crocante recheada com um creme e framboesas frescas
Crispy tart filled with cream and fresh raspberries

RED VELVET — 7€ p/person
Pão de ló com recheio de queijo fresco, coberto com creme de frutos vermelhos
Sponge cake filled with fresh cheese, topped with red berry cream

BOLO DE BANANA E MATCHA | BANANA AND MATCHA CAKE — 4.50€
Bolo caseiro com banana e matcha
Homemade banana and matcha cake

ESPECIAL DO DIA | DAILY SPECIAL — 5€

TOSTAS E SANDUÍCHES | TOASTS & SANDWICHES

TORRADA EM PÃO DE MASSA MÃE | SOURDOUGH TOAST — 3.50€
Pão de massa mãe tostado, servido com manteiga e compota caseira de abóbora
Toasted sourdough bread served with butter and homemade pumpkin jam

TOSTA MISTA EM PÃO DE MASSA MÃE | HAM & CHEESE TOASTED SANDWICH — 4.50€
Clássica tosta mista com manteiga, queijo e fiambre, preparada em pão de massa mãe crocante
Classic ham and cheese toasted sandwich with butter made with crispy sourdough bread

TOSTA DE PRESUNTO E QUEIJO BRIE | PROSCIUTTO & BRIE TOASTED SANDWICH — 6€
Tosta em pão de massa mãe com presunto, queijo brie derretido, mel e nozes
Toasted sourdough sandwich with prosciutto, melted brie, honey, and walnuts

ALERGÉNICOS | ALLERGENS

Glúten / Gluten
Crustáceos / Crustaceans
Ovos / Eggs
Peixe / Fish
Amendoins / Peanuts
Soja / Soya
Leite / Milk
Frutos de casca rija / Nuts
Aipo / Celery
Mostarda / Mustard
Sementes de sésamo / Sesame
Sulfitos / Sulphites
Moluscos / Shellfish
Tremoço / Lupins
Vegano / Vegan
Vegetariano / Vegetarian



Informação Legal | Legal Information

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado ou não consumido pelo cliente. Se tiver alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe a nossa equipa.

All prices include VAT at the legal rate in force. No dish, food item or beverage, including couvert, will be charged unless requested and consumed by the guest. Should you have any food allergies or intolerances, kindly inform a member of our team.

MIMO
CAFÉ
The true taste of Portugal

BEVERAGE MENU

CAFÉ | COFFEE

Café Expresso | Espresso 4€

Expresso Descafeinado | Decaf Espresso 4€

Café Expresso Duplo | Double Espresso 5.50€

Café Americano | Americano 5€

Café Cortado | Cortado 4.50€

Café Macchiato | Macchiato 5.50€

Mocaccino | Mocha 6.50€

Galão | Latte 5€

Cappuccino 5.50€

Café com leite cremoso | Flat White 6.50€

Café Americano Gelado | Iced Americano 5.50€

Latte Gelado | Iced Latte 5.50€

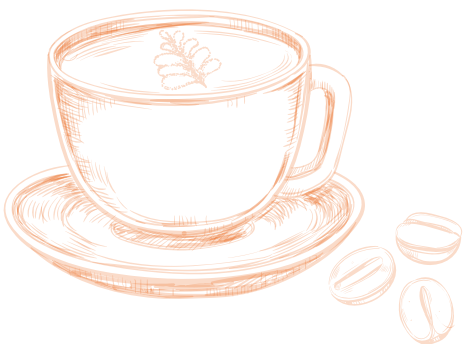
Mocaccino Gelado | Iced Mocha 7€

OUTROS | OTHERS

Chocolate Quente | Hot Chocolate 5.50€

Leite Simples | Plain Milk 2.5€

Bebida Vegetal - Soja, Aveia, Amêndoa 2€
Plant-based Drink - Soya, Oat, Almond



CHÁ | TEA

Chá Inglês | English Breakfast 5€

Chá Earl Grey | Earl Grey 5€

Chá de Jasmim | Jasmine 5€

Chá Branco de Cassis | Cassis White Tea 5€

Chá de Camomila | Chamomile Tea 5€

Chá de Hortelã | Fresh Mint Tea 5€

Chá Verde Açoreano
Azores Island Green Tea 6.50€

Chá Matcha | Matcha Tea 7€

ÁGUA | WATER

Água Monfortinho | Monfortinho Water 50cl 4€

Água Grande | Large Water 70cl 6.50€

Água das Pedras 33cl 4€

REFRIGERANTES | SOFTS

Coca-cola / Coca-cola Zero / Sprite / Sumol / Ice Tea / Ginger Ale 5€

SUMOS | JUICES

Ananás, Laranja, Maçã, Maracujá, Frutos Vermelhos 3€
Pineapple, Orange, Apple, Passion Fruit, Red Berries

Sumo de Laranja Natural 6€
Freshly squeezed orange juice