

m
e
n
u



- + café
- + restaurante
- + refeições de grupo
- + eventos
- + serviços de catering

Ter - Qui 12h00-19h00
Sex 12h00-24h00
Sáb 18h00-24h00

+351 283 975 050
geral@espaconativa.pt
www.espaconativa.pt
www.regenerativa.pt

menu**preço | meia dose | dose****do dia**

sopa	2.00		
sopa para levar (1l)	4.20		
prato vegetariano		7.00	9.00
prato carne / peixe		8.00	10.00

menú com sopa +

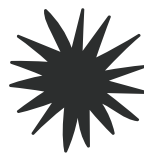
prato vegetariano		8.50	10.50
prato carne / peixe		9.50	11.50

extras

hamburguer vegetariano	7.50		
hamburguer de carne garvonesa	9.00		
fatia de quiche vegetariana	4.00	6.00 (+ salada)	
fatia de quiche de carne	5.00	7.00 (+ salada)	
salada simples	2.50		
salada especial	6.00		
dose batatas fritas	2.40		

entradas e snacks

cesta de pão	1.20		
tiborna (azeite, alho, coentros)	1.70		
meia torrada	1.0		
torrada	1.90		
tosta de queijo	2.50		
tosta de queijo + presunto	3.20		

**sobremesas**

gelado (Gelantejo)	3.50		
doce do dia	2.50		
fatia de bolo	2.50		

preços
incluem
IVA à taxa
em vigor

bebidas**preço**

sumo natural		3.00
café		0.90
meia de leite		1.30
chá		0.90
limonada		1.40
água natural 0.5l		1.00
água natural 1.5l		1.60
água das pedras		1.20
água das pedras 0.75l		2.30

vinho

copo (0.1l)	1.40	
jarro 0.5l (branco/tinto)		4.00
jarro 1l (branco/tinto)	8.00	
vinho tinto Bio copo 0.1l	2.00	

cervejas

sagres/super bock 0.33l (branca/preta)		1.30
sagres/super bock 0.20l (branca/preta)	1.10	
sagres s/álcool 0.33l		1.40
barona	3.70	
why not		2.00
sidra		2.70
kombucha		2.70

espirituosas

gin tónico	3.80	
caipirinha/caipiroska	3.80	
medronho (50ml)		2.50
whiski (50ml)	2.50	
moscatel (100ml)	2.20	

A História do Espaço Nativa e os Novos Capítulos.

Em abril de 2020, uma semente de esperança em São Luís. Um grupo de sonhadores e um novo caminho: criar uma Cooperativa Integral que pulsasse com o coração da região. Pensaram no antigo Café e Merceria da Garatuja, fechados, mas cheios de potencial, como o ponto de partida para essa jornada de transformação. Sonharam com um espaço multifuncional onde se servissem refeições com sabores locais, uma loja que refletisse a riqueza da terra, um lugar de partilha de trabalho, encontros, eventos e encontros que fortalecessem laços.

Apesar de pouca experiência e recursos iniciais, o universo conspira a favor daqueles que acreditam. Um presente doado por uma mão generosa, que ajudou a pagar as primeiras rendas. Uma amizade que doou equipamentos de restaurante gratuitamente. E a Cooperativa Minga, que acolheu esta semente, oferecendo a estrutura legal para que o sonho emergisse, até que, em 2022, a Cooperativa Regenerativa fosse fundada.

Assim, em dezembro de 2020, surgiu a Nativa. Um espaço que se construiu com mãos colaborativas, trabalhos voluntários, doações e esperança. Cada pessoa, cada gesto, contribuiu para que aquele lugar prometido se tornasse realidade. Hoje, avançamos para um novo capítulo. A gestão conjunta do Espaço Nativa, unindo loja, café, eventos e espaços de trabalho, pretende criar um modelo de funcionamento que promove a economia local, reduzindo desperdícios e fortalecendo a regeneração ambiental e social.

Um espaço vivo, que pulsa com o desejo de fazer mais.

