

# Menu Brunch

## WELCOME DRINK

Espumante  
Sparkling wine

## CESTO DE PÃO / BREAD BASKET

Pão de fermentação lenta | Minibola de cereais | Tostas caseiras | Focaccia de Azeitão  
*Homemade sourdough | Cereals minibread | Homemade toasts | Focaccia with Azeitão cheese*

## PASTELARIA / PASTRY BASKET

Croissant | Mini Torta de Azeitão | Pastel de nata miniatura  
*Croissant | Mini Torta de Azeitão | Mini pastel de nata*

## TÁBUA CHARCUTARIA / CHARCUTERIE BOARD

Manteiga de ovelha com cardos | Manteiga de pimentos morrone | Compota Caseira |  
Presunto | Mortadela com azeitona | Queijo brie | Queijo Roquefort  
*Sheep butter with thistle | Roasted bell pepper compound butter | Homemade jam | Smoked ham |  
Mortadella with olives | Brie cheese | Roquefort cheese*

## SOPA / SOUP

Gaspacho de melancia e brunesa de melancia  
*Watermelon gazpacho with watermelon brunoise*

## MARISCO / SEAFOOD

Ostras do Sado ao natural com limão  
*Fresh oyster from Sado river with lemon*

## ENTRADAS / STARTERS

Croquete de choco com emulsão negra de limão | Açorda de ovas, halófitas e ovo a baixa temperatura  
*Cuttlefish cake with black lemon emulsion | Codfish eggs Açorda with samphire and sous-vide perfect egg*

## PRÉ-SOBREMESA / PRE-DESSERT

Sopa de morangos com pimenta verde, sourcream gelada e manjeriço  
*Strawberry soup with green pepper, cold sourcream and basil*

## SOBREMESA / DESSERT

Lava cake de chocolate, gelado de couve flor, gel de limas  
*Chocolate lava cake, cauliflower ice cream and lime gel*

## BEBIDAS / BEVERAGES\*

Sumo de frutas frescas | Água aromatizada | Capuccino  
*Fresh fruits juice | Flavoured water | Capuccino*

**23,90€**

**12h às 15h | 12am to 3pm**

sujeito a reserva  
*subject to reservation*

**Brunch for Kids**

4,90€

**Menu  
OvoLactoVegetariano**

disponível / available