

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 / SHEEP BUTTER WITH THISTLE

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

sujeito a reserva

Brunch for Kids

4,90€

**Menu
OvoLactoVegetariano**

disponível