



Brunch *de* Páscoa

2026

Brunch de Páscoa

Bebidas Incluídas

- Café, seleção de chás e infusões, leite e chocolate quente
 - Sumos naturais de laranja e toranja
 - Sumo de pêra e maçã
 - Smoothie de maçã, banana e canela
- Limonada de gengibre natural e hortelã fresca
 - Smoothie de kiwi, ananás e melão



Brunch de Páscoa

Pastelaria

- Sortido de pão (7 variedades de pão bola e fatiado) e focaccia de bacon e alho francês
 - Croissants (simples e de sementes)
- Pain au chocolate e viennoiserie variada do dia
 - Donuts glaceados
- Cupcakes (framboesa, chocolate e baunilha)
 - Tarteletes de frutos vermelhos
 - French toast
 - Panquecas
 - Scones

Compotas de frutas naturais sem açúcar:

- Alperce, morango, frutos e laranja
- Mel



Queira informar o nosso Chefe de Sala caso existam restrições alimentares a considerar

Brunch de Páscoa

Frescos

- Fiambre, presunto e salame
- Salmão fumado da Noruega
- Queijo fresco
- Queijo de Castelo Branco, Serpa, e da Ilha de São Miguel
- Ovos mexidos
- Bacon estaladiço, salsichas

Tomate cherry e cogumelos salteados

Cereais e Frutas

- Corn Flakes, Rice Crispies
- Bircher muesli caseiro
- Iogurtes dietéticos, naturais e de fruta
- Variedade de frutos secos



Brunch de Páscoa

Estação de Saladas

- Salada de espinafres e rúcula com morangos, frutos secos torrados laminados e vinagrete de maçã
 - Carpaccio de novilho com rúcula , lascas de parmesão e o seu molho original
 - Espetadas de Caprese com tomate e mozzarella
 - Espetada de legumes grelhados
 - Ostras ao natural
 - Gambas cozidas ao natural



Brunch de Páscoa

Sopa

- Creme de tomate com juliana de presunto crocante

Estação de Pasta

- Risotto Primavera

com espargos brancos aromatizado com raspa de lima

Pratos Quentes

- Bacalhau confitado

com azeite de ervas e pó de azeitona preta

- Perna de Borrego assada

com molho de mostarda antiga

Acompanhado de: Batata assada e grelos salteados

Queira informar o nosso Chefe de Sala caso existam restrições alimentares a considerar



Brunch de Páscoa

Sobremesas

- Mil- folhas de baunilha e framboesa
- Bolo de cenoura e cream cheese com ganache de chocolate
 - Éclairs variados
- Pastéis de nata e pastéis de amêndoa
 - Salada de frutas
- Amêndoas de chocolate variadas

Preço - € 75,00 por pessoa

€ 37,50 – Crianças até aos 12 anos inclusive

Grátis – Crianças até aos 4 anos de idade inclusive

IVA incluído à taxa em vigor de 13%

Restantes bebidas serão cobradas ao consumo



Queira informar o nosso Chefe de Sala caso existam restrições alimentares a considerar