



# Menu Brunch

## WELCOME DRINK

Espumante

## CESTO DE PÃO

Pão de nozes e abóbora | Baguete Francesa | Baguete integral | Bola de água

## PASTELARIA

Croissant miniatura | Scones | Caracol de passas | Requeijão com nozes

## TÁBUA CHARCUTARIA

Manteiga caseira com flor de sal | Doce de abóbora | Pernil fumado  
Presunto | Peito de peru fumado | Queijo Alavão com pimentão doce | Queijo Nisa

## BUFFET ASSISTIDO

Sopa do cozido  
Cozido à Portuguesa  
Bacalhau com natas

## SOBREMESA

Pudim de Abóbora

## BEBIDAS\*

Sumo de Abacaxi hortelã | Água aromatizada  
Capuccino ou Chocolate quente

**23,90€**

**Domingos  
12h às 15h**

sujeito a reserva

**Brunch for Kids**

4,90€

**Menu  
OvoLactoVegetariano**

disponível

\*Bebidas incluídas (1 por pessoa) | IVA incluído à taxa legal em vigor



# Menu Brunch

## WELCOME DRINK

Sparkling wine

## BREAD BASKET

Walnuts and pumpkin bread | French Baguette  
Whole-wheat baguette | Water bread

## PASTRY

Mini Croissant | Scones | Raisins Brioche | Ricotta with walnuts

## CHARCUTERIE BOARD

Homemade butter with fleur de sal | Pumpkin jam | Smoked pork chin  
Ham | Smoked turkey breast | Alavão cheese with paprika | Nisa cheese

## ASSISTED BUFFET

Sausages and vegetables soup  
Cozido à Portuguesa  
Codfish with cream

## DESSERT

Pumpkin pudding

## BEVERAGES\*

Pineapple and Peppermint | Flavoured water  
Capuccino or Hot chocolate

**23,90€**

**Sundays  
12am to 3pm**

*Subject to reservation*

**Brunch for Kids**

4,90€

**Vegetarian  
Menu**

available

\*Drinks included (one per person). Included VAT