

# BRUNCH PÁSCOA

16 de Abril | 12h - 15h



## ENTRADAS

Saladinha de polvo com pimentos  
Salada cabrese, pesto de rúcula, crocante de tomate  
Charcutaria com presunto de porco preto, chouriço fumado e paio de Barrancos  
Roastbeef com molho tártaro  
Terrina de salmão  
Ovos bñédicte  
Pleurotes grelhados, champignon recheado e portobello confitado  
Travessa do mar com camarões escalfados com lima e coentros  
Ostras da Ria Formosa com vinagrete de chalotas e sapateira recheada  
Peixe fumado e marinado

## SOPA

Creme de cerefólio com ovo de codorniz

## PEIXE

Bacalhau espiritual  
Vieiras com risoto de espargos brancos • **showcooking** •

## MASSA

Farfalle tricolor com queijo feta, azeitonas pretas perfumado com óleo de trufa branca

## CARNE

Perna de borrego confitado com batatas à padeiro

## SOBREMESAS

Carrinho de queijos  
Buffet de sobremesas com folar de Páscoa e criações em chocolate  
Waffles e macarons • **showcooking** •

## BEBIDAS

Água e café

**35€** por  
pessoa

5€ suplemento de vinhos