

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 bénédicte
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

Crepe 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 foliar de Páscoa e criações em chocolate
Waffles e macarons • **showcooking** •

BEBIDAS

Água e café

35€ por pessoa
5€ suplemento de vinhos