

Brunch

COUVERT

Pães artesanais

Emiliano's homemade bread selection

- ✓ **Manteiga e azeite extravirgem**
Butter and extra virgin olive oil

Muffin de linguiça e Gruyère

Sausage muffin and Gruyère

- ✓ **Tartare de atum apimentado**
Spicy tuna tartar

- ✓ **Ceviche**

- ✓ ✓ **Quenelle de burrata e berinjela**
Burrata and eggplant quenelle

- ✓ ✓ **Tomate confit com cubinhos de mozzarella de búfala**
Tomato confit with buffalo mozzarella

Arancini com ragu de linguiça

Arancini with sausage ragout

- ✓ **Caponata de legumes**
Vegetables caponata

- ✓ **Homus**
Hummus

CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST

- ✓ ✓ **Ovos preparados à escolha**
Eggs of your choice

Ovo Beneditino (ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione)

Benedict eggs (poached egg with ham, cheese, toast and sabayon)

- ✓ ✓ **Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho**
Corn couscous with curdled cheese

Croque monsieur ou Croque madame

Gruyère and ham or Gruyère, ham and a fried egg

- ✓ **Panqueca americana ou waffle com maple**
American pancake or waffle with maple syrup

- ✓ **Omelete de queijo parmesão com trufas negras**
Parmesan cheese omelet with black truffles

ENTRADAS

STARTERS

- ✓ **Salada de polvo**
Octopus salad
- ✓ **Salada de couve, Pecorino e limão siciliano**
Kale salad, Pecorino and lemon
- Carpaccio**
- ✓ **Gazpacho**
- ✓ **Creme de abóbora assada e mascarpone**
Roasted pumpkin and mascarpone cream

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

- Paccheri com lagostim**
Paccheri with langoustine
- ✓ **Tortelli de ricota e espinafre
ao molho de tomate fresco e manjeriço**
*Ricotta and spinach tortelli
with fresh tomato and basil sauce*
- ✓ **Risoto de aspargos com fonduta
de parmesão**
Asparagus risotto with parmesan fondue
- ✓ **Risoto de camarão e abobrinha**
Prawn and zucchini risotto
- Galeto sobre seu pirão**
Spring chicken over its jus
- Stracotto bovino com polenta mantecata**
Beef stracotto with creamy polenta
- Pescado do dia**
Fish of the day

SOBREMESAS

DESSERTS

- Pudim de limão siciliano**
Lemon pudding
- Creme de chocolate branco com manga
flambada e sorbet de manga**
*White chocolate cream with mango flambé
and mango sorbet*
- ✓ **Pavlova de frutas vermelhas**
Berries pavlova
- Tartelete de chocolate quente com sorvete
de laranja**
Hot chocolate tartelette with orange ice cream
- Tiramisù clássico**
Classic Tiramisu
- ✓ **Macarons**

179,00 por pessoa + 12% de taxa de serviço.
Inclui bebidas não alcoólicas e espumante Mumm.

*179,00 per person + 12% service charge.
Includes soft drinks and Mumm sparkling wine.*

Brunch: sáb – dom – feriados, 12h – 15h

Brunch: sat – sun – holidays, 12pm – 3pm

- ✓ **Pratos ovolactovegetarianos / Lacto-egg-vegetarian dishes**
- ✓ **Pratos sem glúten / Gluten free dishes**