

**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 Beditino (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