COUVERT

Pães artesanais
Emiliano homemade breads selection

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

Muffin de bacon e milho verde *Bacon and green corn muffin*

Tartar de atum com quinoa e legumes
Tuna tartar with grain and vegetables

Babaganuche e Hommus
Hommus and babaganush

Tomate confit com muçarela de búfala
Tomato confit with buffalo mozzarella

Croqueta do Chef
Chef croquette

Terrine de peixe branco e aspargos*
White fish terrine and asparagus

CAFÉ DA MANHÃ
BREAKFAST

Ovos preparados à escolha
Eggs of your choice

Ovo Beneditino (ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione)
Benedict Egg (poached egg with ham, cheese, toast and sabayon)

Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho *
Brazilian 'cuscuz' with 'coalho' cheese

Croque monsieur ou Croque madame
Gruyère and ham or Gruyère sandwich, ham and a fried egg

Panqueca americana ou waffle com maple syrup
American pancake or waffle with maple syrup

Omelete de queijo parmesão com trufas negras
Parmesan cheese and black truffle omelet

Ovo Florentine (ovo pochê com espinafre, salmão defumado, torrada e zabaione)
Florentine Egg (poached egg with spinach, smoked salmon, toast and sabayon)

Incluso bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e vinho tinto da casa.
Includes non-alcoholic drinks, red wine, white wine and sparkling wine.
Pratos sem Leite e derivados /Lacto-egg-vegetarian dishes
Pratos sem glúten / Gluten free dishes
Pratos Veganos / Vegan dishes
Vegetarianos/Vegetarian dishes
* Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços de glúten.

ENTRADAS
STARTERS

Salada de folhas com legumes orgânicos
Olive salad with organic vegetables

Salada de couve, Pecorino, limão siciliano e pistache caramelizado
Kale salad, pecorino cheese, lemon and caramelized pistachio

Carpaccio de abobrinha e salmão defumado
Zucchini and smoked salmon carpaccio

Sopa de tomate*
Tomato soup

Creme de couve flor *
Cauliflower cream

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Parpadelle de espinafre ao molho de cogumelos
Spinach parpadelle in mushroom sauce

Capeletti de ricota e presunto cru Serrano ao brodo de carne
Ricotta and Serrano ham Capeletti with meat sauce

Risoto de alho poró e ervilhas frescas *
Leek risotto and fresh peas

Risoto de abobora trufada e camarão*
Truflle pumpkin and shrimp risotto

Arroz de povo
Octopus rice

Bochecha bovina com nhoque de batata doce roxa e lardo defumado
Beef cheeck with purple sweet potato gnocchi and smoked lardo

Barriga suína com Polenta mantecata
Pork belly with 'mantecata' polenta

SOBREMESA
DESSERTS

Macarrons com creme de chocolate e frutas vermelhas
Macarrons with chocolate cream and red fruits

Verrine de manga e Hortelã
Mango and mint verrine

Tartelete de limão
Lemon tartelete

Mousse Romeu e Julieta
Cheese and guava mousse

Petit Fours
Petit fours