



BRUNCH

17 Setembro 2023

WELCOME DRINK

Espumante seleção GHP / GHP sparkling wine selection

SALADAS SIMPLES / SIMPLE SALADS

Beterraba, milho, cenoura, tomate
Beetroot, corn, carrot, tomato

SALADAS COMPOSTAS / COMPOSED SALADS

Atum, cebola roxa e azeitonas, Rúcula, presunto e nozes
Pimentos, uvas e milho, Couve roxa, alho francês e coentros
Tuna, red onion and olives, Arugula, ham and walnuts
Peppers, grapes and corn, Red cabbage, leek and coriander

ENTRADAS / FOOD

Tomate recheado, Quiche Lorraine, Tarteletes de pasta de atum, Wraps de salmão
Espetadas de melão com presunto, Ovos recheados, Mini pataniscas de morcela
Stuffed tomatoes, Quiche Lorraine, Tuna paste tartlets, Salmon wraps
Melon kebabs with ham, Stuffed eggs, Mini black pudding pancakes

VARIEDADE DE OVOS / VARIETY OF EGGS

Confeccionados ao momento / Freshly cooked

QUENTES / HOT

Croque-monsieur, Bacalhau com crosta de broa
Linguine Nero com delícias do mar, Mix de legumes salteados com batata doce
Croque-monsieur, Cod with a bread crust
Linguine Nero with seafood delicacies, Sautéed vegetable mix with sweet potatoes

SOBREMESAS / DESSERTS

Mousse de chocolate, Peras bêbedas, Aletria, Semifrio de limão
Cheesecake, Sublime de chocolate, Fruta Laminada
Chocolate mousse, Boiled pears with red wine, Sweet vermicelli, Chilled lemon pie
Cheesecake, Chocolate cake, Sliced fruit

Variedade de pão, Waffles, Croissants e mini pastéis de nata
Variety of bread, Waffles, Croissants and mini custard tarts

BEBIDAS / DRINKS

Café, Cappuccino, Chocolate, Chá, Leite, Sumo de laranja, Água aromatizada
Coffee, Cappuccino, Chocolate, Tea, Milk, Orange juice, Flavoured water

12h30 - 15h00

PREÇO POR PESSOA / Price per person: 24.50 Euros

Crianças até aos 2 anos gratuitas; dos 03 aos 10 anos 50% desconto

Children up to 2 years free; from 3 to 10 years 50% discount

Preço com IVA incluído à taxa em vigor

Price includes VAT at the current rate