



brunch show burlesco

12H30 - 14H30
15H00 - 17H00

29€

Sem bebidas alcoólicas
incluídas

35€

Com bebidas alcoólicas
incluídas

BUFFET DE FRIOS

Tábua de queijos nacionais, Tábua de queijos internacionais, Queijo amanteigado, Tábua de charcutarias, Salmão fumado com aneto e lima curada, Salada de beterraba com agrião, crocante de maçã, gorgonzola e cristal de maçã, Salada Caesar, Iogurte Grego e Iogurte composto

PÃO

Brioche, Pão Saloio, Mini pães variados

OVOS

Ovos rotos, Ovos mexidos com espargos, Ovos mexidos com farinheira

BOLOS, FOLHADOS E BOLACHAS

Cookies de manteiga "Galette Breton", Cookies de amendoim, Croissants, Folhados Pecan, Chausson de maçã, Trança de chocolate, Mini Pastéis de Nata, Tarte merengada de limão e passion fruit, Panquecas de chocolate, Brownie de chocolate branco, pickles de framboesa e peta zeta

FRUTA FRESCA DA ÉPOCA LAMINADA E À PEÇA

Laranja, Clementina, Melão, Abacaxi, Morangos, Banana, Kiwi

DOCES E COMPOTAS

Pêssego com lúcia lima, Frutos vermelhos e gengibre, Laranja e poejo, Abóbora e coco

FONTE DE CHOCOLATE

Marshmallows, Bolacha Torrada, Espetada de fruta de morango e banana

MANTEIGAS E COMPLEMENTOS

Trilogia de manteigas compostas, Manteiga com sal, Manteiga sem Sal, Manteiga de Amendoim, Nutella, Maple Syrup, Pasta de Chili Vermelha - produção caseira, Sementes (goji, linhaça, chia branca e preta, girassol, noz, avelã, amêndoa), Granola, Cereais

BEBIDAS

Água mineral e com gás, Refrigerantes e Sumos, Sumos Laranja Natural, Cerveja, Vinho branco e tinto da selecção do Maxime, Café, Chá e Tisanas ou Infusões de gengibre e hortelã, Mimosas e Bellinis