



Brunch de Ano Novo

1 de Janeiro de 2026

RECOMEÇOS

Seleção de Pães Brancos, Escuros e Doces
Seleção de Ovos, Cogumelos e Grill de Vegetais
Tábua de Queijos, Enchidos e Compotas Regionais
Panquecas, Maple Syrup e Frutos Vermelhos
Copinhos de iogurte, Polpa de Fruta e Cereais
Seleção de Croissants, Pain au Chocolat e Palmiers

ALEGRIA

Salada de Grão-de-Bico com Hortelã, Tomate Assado e Cebola Roxa
Quinoa com Romã, Pepino e Ervas Frescas
Húmus de Beterraba com Tahine e Sumac
Babaganoush com Paprica Defumada e Azeite de Sésamo
Mexilhões Meia Casca com Vinagrete de Citrinos e Coentros
Camarão Cozido com Molho Aioli de Limão e Salsa
Mini Ciabatta de Frango Cremoso com Mostarda Antiga e Rúcula
Pão de Centeio com Salmão Fumado, Guacamole, Gema Curada e Pepino Laminado
Mini Hambúrguer em Bolo Lêvedo com Queijo Amanteigado e Relish de Cebola Roxa
Wrap Vegan de Legumes Grelhados com Húmus de Ervas Frescas

PROSPERIDADE

Creme de Abóbora-Menina com Gengibre e Leite de Coco
Bacalhau Confitado com Cebola Caramelizada e Crumble de Broa
Rosbife Fatiado com Molho Tártaro de Ervas Frescas
Caril Suave de Legumes com Leite de Coco e Coentros (vegan)
Ratatouille, Batata Rústica e Arroz de Ervas Aromáticas

DOÇURA

Delícias da nossa Pastelaria
Seleção de Frutas Laminadas

SUCESSO

Seleção de Vinhos . Espumante . Seleção de Sumos . Chá . Café

50,00€ por pessoa. Brunch buffet servido no dia 1 de Janeiro de 2026, das 12h00 às 15h00. Mediante reserva.
Grátis para crianças até 2 anos. 50% de desconto para crianças dos 3 aos 12 anos.
A ementa pode ser ajustada sem aviso prévio.



New Year's Brunch

January 1, 2026

FRESH STARTS

Selection of White, Dark and Sweet Breads
Selection of Eggs, Mushrooms and Grilled Vegetables
Cheese, Charcuterie and Regional Jam Board
Pancakes with Maple Syrup and Berries
Yogurt Cups with Fruit Purée and Cereals
Assortment of Croissants, Pain au Chocolat and Palmiers

HAPPINESS

Chickpea Salad with Mint, Roasted Tomato and Red Onion
Quinoa with Pomegranate, Cucumber and Fresh Herbs
Beet Hummus with Tahini and Sumac
Babaganoush with Smoked Paprika and Sesame Oil
Half-Shell Mussels with Citrus Vinaigrette and Coriander
Boiled Shrimp with Lemon Aioli and Parsley
Mini Ciabatta with Creamy Chicken, Wholegrain Mustard and Arugula
Rye Bread with Smoked Salmon, Guacamole, Cured Egg Yolk and Shaved Cucumber
Mini Burger on *Bolo Lêvedo* with Soft Cheese and Red Onion Relish
Vegan Wrap with Grilled Vegetables and Fresh Herb Hummus

PROSPERITY

Butternut Squash Cream with Ginger and Coconut Milk
Confit Codfish with Caramelized Onion and Cornbread Crumble
Sliced Roast Beef with Fresh Herb Tartar Sauce
Mild Vegetable Curry with Coconut Milk and Coriander (vegan)
Ratatouille, Rustic Potatoes and Aromatic Herb Rice

SWEETNESS

Delights from Our Pastry Shop
Selection of Sliced Fresh Fruit

SUCCESS

Wine Selection . Sparkling Wine . Juice Selection . Tea . Coffee

50,00€ per person. Brunch buffet served on January 1, 2026, from 12pm to 3pm. Subject to reservation.
Free for children up to 2 years old. 50% discount for children from 3 to 12 years old.
The menu may be adjusted without prior notice