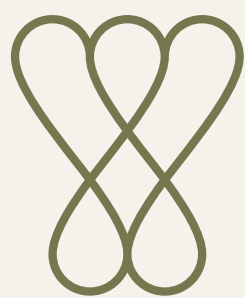




Garden Brunch



Garden Brunch

SÁBADO E DOMINGO SÃO DIAS DE BRUNCH
NO HOTEL QUINTA DAS LÁGRIMAS

COMIDAS

Pães e Pastelaria

Pão de trigo, pão integral, pão de frutos, cacete, croissants, brioche, sortido de pastelaria.

Doces e compotas

Variedade de doces, compotas, creme de avelã e mel.

Frutos secos

Noz, amêndoa, avelã, alperce, ameixa, uvas passa, etc.

Fruta fresca laminada

Abacaxi, melão, uvas, laranja, kiwi, etc.

Saladas e vegetais

Salada ibérica, tomate, cenoura, rabanete, pepino.

Salada Caesar com frango.

Salada Caprese.

Produtos lácteos

Iogurtes líquidos, magros, naturais, aromas.

Manteiga com e sem sal, queijo fresco, requeijão, queijo fatiado, queijo brie, queijo rabaçal.

Charcutaria fria

Fiambre de peru, fiambre de porco, presunto, paio do lombo, salame.

Quentes

Bacon, salsichas, *backed beans*, legumes salteados, tomate provençal, ovos mexidos.

Creme de espargo.

Sugestão de prato do Chefe Vitor Dias.

Pasta (vegetariana).

Show cooking de ovos

Estrelados, escalfados, cozidos, omeletes a gosto, panquecas.

Opções gluten free disponíveis.

BEBIDAS

Café americano e expresso.

Leite meio gordo.

Leite de soja, de amêndoa, aveia.

Chás.

Chocolate quente.

Águas.

Sumo de laranja natural.

Sumo "detox".

Preços

Adulto: 27,00€

Crianças dos 5 aos 12 anos de idade: 15,00€

Crianças dos 0 aos 4 anos de idade: cortesia do Hotel

Horário: disponível das 12:00h às 15:00h