

## //Sumos

- Sumo de Laranja Natural
- Sumo de Tomate
- Sumo de Maçã
- Sumo Ananás

## //Cafés

- Café de Filtro
- Expresso
- Cappuccino
- Galão
- Meia de Leite
- Descafeinado

## //Chá Premium

- Chá English Breakfast
- Chá Darjeeling
- Chá Preto Keemun
- Chá Branco
- Chá Verde
- Chá de Menta
- Chá Earl Grey
- Chá Ceilão Pekoe
- Chá de Camomila

## //Do Buffet

- Espumante (Branco & Rosé)
- Seleção de pães
- Cereais e Granolas
- Frutos secos
- Bolos e pastéis
- Seleção de iogurtes caseiros
- Frutas frescas fatiadas
- Seleção de carnes frias
- Tábua de queijos
- Seleção de doces e mel

Preço: 29€ por pequeno-almoço

**Intolerâncias e alergias:** antes de pedir algo, por favor peça a lista de ingredientes usados. **Taxa de serviço/gratificação de 10% irá ser adicionada á sua conta.** IVA Incluído ~ Preços válidos de: 01/Maio 2023 até 01/Maio 2024

## //Do Chef

(a pedido)

- Torrada Francesa (ovo, açúcar, canela, leite)
- Panquecas (Naturais ou Frutas do dia)
- Waffles

## //Ovos

- Cozidos, Escalfados ou Estrelados
  - Mexidos ou Omelete (Variações - Queijo / Fiambre / Ervas / Tomates / Cebola / Salmão fumado / Cogumelos / Camarão)
  - Avenida Beneditos (Ovos escalfados sobre Brioche, Espinafres, Camarão, Pasta de Trufas e Molho Holandês)
- Acompanhamentos a pedido:  
Feijão, Bacon, Salsicha de Porco, Torrada

## //Do Chef

Para começar um dia diferente (a pedido)

- Papas de Aveia com Passas, Chocolate Branco e Manjeriço
- Bife da Vazia (80gr), Manteiga de Estragão, Tomate Cereja
- Costeletas de Borrego (2 peças), Pesto e Puré de Beringela
- Salmão Fumado, Queijo Creme, Cebolinho, Alcaparras



//Juices

- Orange Juice (fresh squeezed)
- Tomato Juice
- Apple Juice
- Pineapple Juice

//Coffee

- Brewed coffee
- Coffee with Milk
- Espresso
- Capuccino
- Latte
- Decaffeinated

//Premium Tea's

- English Breakfast Tea
- Darjeeling Tea
- Black Tea Keemun
- White Tea
- Green Tea
- Mint Tea
- Earl Grey Tea
- Ceilão Pekoe Tea
- Camomile Tea

//From the Buffet

- Sparkling Wine (White & Rosé)
- Assortment of Breads and Rolls
- Cereals and Granola
- Dry Fruits
- Cakes and Pastries
- Selection of Homemade Yogurts
- Sliced Fresh Fruit
- Cold Cuts
- Cheese Board
- Premium Jams and Honey

Price: 29€ per breakfast

**Intolerances and allergies:** before you order drinks and food, please let us know if you need any information on the ingredients used. **A 10% service charge will be added to the bill.** VAT included ~ Prices valid from: 01/May 23 until 01/May 2024

//From the Chef

(On Request)

- French Toast (eggs, sugar, cinnamon, milk)
- Pancakes (plain or with fruit of the day)
- Waffles

//Egg Selection

- Boiled, Poached or Fried
- Scrambled or Omelet (Variations: Cheese / Ham / Herbs / Tomatoes / Onions / Smoked Salmon / Mushrooms / Baby Shrimps)

- Avenida Benedict (Poached Egg over a Brioche, Shrimp, Spinach, Black Truffle Paste and Hollandaise Sauce)

Side orders:

- Beans, Bacon, Pork Sausage, Toast

//From the Chef to start a different day (On Request)

- Oatmeal with raisins, White Chocolate and Basil
- Sirloin Steak (80gr), Tarragon Butter, Cherry Tomato
- Lamb Chops (2 pieces), Rucola, Pesto and Eggplant Purée
- Smoked Salmon, Cream Cheese, Chives, Capers

