

ASTÓRIA

RESTAURANTE

BRUNCH 2023 38€

BREAD AND PASTRY

LOCAL BAKERY SELECTION

PASTRY SELECTION

MINI NATA, CHOCOLATE BOLA BERLIM, BRIOCHE
CROISSANT AND MINI NAPOLINATA

YOGURTS, RED FRUIT JAM, LOW-SUGAR JAM AND
TOASTED GRANOLA

STARTERS AND SALADS

VEGETABLE MIX WITH CREAM CHEESE AND
AVOCADO DIP

BURRATA SALAD WITH BALSAMIC VINAIGRETTE AND
DRIED FRUITS

CAESAR SALAD WITH PARMESAN

HUMMUS WITH CHILI PEPPER AND TOASTED
NACHOS

SELECTION OF GRILLED VEGETABLES WITH VIRGIN
OLIVE OIL

MUSHROOM AND LEEK QUICHE

PENNE WITH PESTO SAUCE AND DRIED APRICOTS

COUSCOUS SALAD WITH PEPPER AND MIXED HERBS

ROASTED BABY CHICKEN WITH SWEET CHILI SAUCE
AND CHILI PEPPER

TRADITIONAL SAUSAGE BREAD

MARINATED FISH WITH DILL AND CITRUS

TRADITIONAL APPETIZERS

OYSTER

RAW OYSTERS

CRUDOS

TARTAR: Tuna, Salmon or Beef

CEVICHE: Sea bream or Salmon

CHEESE AND COLD CUTS

IBERIAN HAM, SAUSAGE, BLACK PORK CHORIZO

SELECTION OF LOCAL AND INTERNATIONAL
CHEESES, PUMPKIN JAM AND TOASTS

PASTA

LINGUINE, PENNE AND FUSILLI

SAUCES: Bolognese, tomato basil and carbonara

DRINKS: INFUSED WATER

BATCHED COCKTAILS BY BOCO

MARGARITA 10€

ESPRESSO MARTINI 10€

NEGRONI 10€

All of our dishes are prepared in the kitchen, where nuts, gluten and other ingredients that can cause allergies are present. If you have any allergies, intolerance or special requests do not hesitate to do with our team. Any dish, food or drink, including the couvert, can be charged if it is not requested by the customer or if it is unusable.

EUROS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

CHARCOAL STATION

PAELLA: Poultry, seafood and fine herbs

FROM OUR COAST: Monkfish and shrimp creamy rice

GRILLED:

Picanha with fleur de sel

Veal tranche with wild thyme

SOUP AND SIDE DISHES:

Organic vegetable cream

Grilled vegetables with herbs and olive oil

Spinach and ricotta tortellini with aurora sauce

DESSERTS

TRADITIONAL WAFER CAKE WITH VANILLA CREAM

FRENCH PUDDING

RUM-INFUSED TIRAMISU

CHOCOLATE CAKE WITH RED FRUIT

APPLE PIE WITH QUINCE JAM

EXOTIC FRUIT CHEESECAKE

DIPLOMAT CREAM AND STRAWBERRY ÉCLAIR

BAKED APPLE WITH CINNAMON AND PORT WINE

VANILLA AND CARAMEL MILLEFEUILLE

PANACOTTA DUO: MANGO AND ORANGE

CARROT CAKE

AVOCADO CHOCOLATE MOUSSE

VARIETY OF "BRIGADEIROS" AND TRUFFLES

SELECTION OF SLICED SEASONAL FRUITS AND FRUIT
SALAD

A LA CARTE

GRILLED

TOMAHAWK (2PAX) 70€

BEEF LOIN 38€

IBERIAN PORK RACK 32€

FROM THE KITCHEN (UNIT)

MINI STEAK SANDWICH IN "BOLO DO CACO" 6€

BREAD

BEEF HAMBURGER WITH CHEDDAR CHEESE 6€

EGGS BENEDICT 6€

PANCAKES WITH JAM AND HAZELNUT NUTELLA 6€

SODAS AND KOMBUCHA

REVERSO KOMBUCHA
(RASPBERRY AND PRINCE HERB) 10€

REVERSO LEMONADE 3 CITRUS FRUITS 10€

WHY NOT:

POMEGRANATE AND CUCUMBER 7€

PEACH AND GINGER 7€

RASPBERRY AND THYME 7€

ASTÓRIA

RESTAURANTE

BRUNCH 2023 38€

PÃO E PASTELARIA

SELEÇÃO DE PADARIA LOCAL

PASTELARIA

MINI NATA, BOLA BERLIM COM CHOCOLATE, CROISSANT BRIOCHE E MINI NAPOLINATA

VARIEDADE DE IOGURTES, COMPOTA DE FRUTOS VERMELHOS, COMPOTA BAIXO TEOR DE AÇÚCAR E GRANOLA TOSTADA

ENTRADAS E SALADAS

MIX DE LEGUMES COM DIP DE QUEIJO CREME E ABACATE

SALADA DE BURRATA COM VINAGRETE DE BALSÂMICO E FRUTOS SECOS

SALADA CÉSAR COM PARMESÃO

HUMMUS COM MALAGUETA E NACHOS TOSTADOS

SELEÇÃO DE LEGUMES GRELHADOS COM AZEITE VIRGEM

QUICHE DE COGUMELOS E ALHO FRANCES

PENNE COM MOLHO PESTO E ALPERCE SECO

SALADA DE COUS-COUS COM PIMENTOS E MIX DE ERVAS FINAS

FRANGUINHO ASSADO COM MOLHO SWEET CHILLY E MALAGUETA

BOLA CASEIRA DE ENCHIDOS

PEIXE MARINADO COM ANETO E CITRINOS

ACEPIPES TRADICIONAIS

OSTRAS

OSTRAS AO NATURAL

CRUDOS

TARTAROS: Atum, Salmão, Novilho

CEVICHE: Dourada, Salmão

QUEIJOS E ENCHIDOS

PERNA DE PRESUNTO RESERVA, SALPICÃO, PAIO E CHOURIÇO DE PORCO PRETO

SELEÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS, COMPOTA DE ABÓBORA E TOSTAS.

PASTAS

LINGUINE, PENNE E FUSILLI

MOLHOS: Bolonhesa, tomate basilico e carbonara

BEBIDAS: ÁGUA AROMATIZADA

BATCHED COCKTAILS BY BOCO

MARGARITA 10€

EXPRESSO MARTINI 10€

NEGRONI 10€

Todos os nossos pratos são preparados na cozinha, onde nozes, glúten e outros ingredientes que podem causar alergias estão presentes. Se tiver alguma alergia, intolerância ou pedido especial não hesite em fazê-lo junto da nossa equipa. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for

EUROS / IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

CARVÃO

PAELHA: Aves, marisco e ervas finas

DA NOSSA COSTA: Arroz malandro de tamboril e camarão

GRELHADOS:

Picanha com flor de sal

Tranche de vitela com tomilho selvagem

QUENTES:

Creme de legumes bio

Legumes grelhados com azeite de ervas

Tortellini de espinafres e ricotta com molho aurora

ESTAÇÃO DE SOBREMESAS

BOLO DE BOLACHA TRADICIONAL COM CREME BAUNILHA

PUDIM FRANCÊS

TIRAMISÚ COM INFUSÃO DE RUM

BOLO DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE FRUTOS VERMELHOS

TARTE DE MAÇÃ COM GELEIA DE MARMELO

CHEESECAKE DE FRUTOS EXÓTICOS

ECLER COM CREME DIPLOMATA E MORANGO

MAÇÃ ASSADA COM CANELA E VINHO DO PORTO

MIL FOLHAS BAUNILHA E CARAMELO

DUO DE PANACOTTAS : MANGA E LARANJA

BOLO DE ALFARROBA

MOUSSE DE CHOCOLATE ABACATE

VARIADADE DE BRIGADEIROS E TRUFAS

SELEÇÃO DE FRUTAS DA EPOCA LAMINADAS E SALADA DE FRUTA

PEDIDO Á CARTA

GRELHADOS

TOMAHAWK (2PAX) 70€

LOMBO DE NOVILHO 38€

CARRÉ DE PORCO IBÉRICO 32€

A SAIR DA COZINHA (UNIDADE)

MINI PREGUINHO DE NOVILHO NO BOLO DO CACO 6€

MINI HAMBURGUER DE NOVILHO COM QUEIJO CHEDDAR 6€

OVOS BENEDITE 6€

PANQUECAS COM COMPOTA E NUTELLA DE AVELÃ 6€

SODAS E KOMBUCHA

REVERSO KOMBUCHA (FRAMBOESA E ERVA PRINCIPE) 10€

REVERSO LIMONADA 3 CITRINOS 10€

WHY NOT:

ROMÃ E PEPINO 7€

PESSEGO E GENGIBRE 7€

FRAMBOESA E TOMILHO 7€