

ASTÓRIA
RESTAURANTE

BRUNCH DE DOMINGO



38€ POR PESSOA

Gratuito para crianças até aos 5 anos.
50% de desconto para crianças entre os 6 e os 12 anos

BUFFET

FRIOS

PÃO VARIADO
PASTELARIA VARIADA
SELEÇÃO DE FRUTAS FATIADAS E FRUTAS INTEIRAS
COMPOTAS, MARMELADAS, MEL E MANTEIGAS
SELEÇÃO DE QUEIJOS E CARNES FRIAS
SALMÃO FUMADO
CEREAIS, IOGURTES, GRANOLA CASEIRA, FRUTA DESIDRATADA E FRUTOS SECOS
DOCES E SALGADOS TRADICIONAIS DE PORTUGAL
ESTAÇÃO DE SALADAS E PICKLES
SALADA DE ABÓBORA ASSADA, REQUEIJÃO, PINHÕES TOSTADOS E VINAGRETE DE MEL
SALADA DE POLVO, BATATA E MOLHO VERDE
SALADA DE FRANGO GRELHADO, MANGA E COENTROS

QUENTES

FEIJÃO DOCE
BACON
COGUMELOS
MINI-HAMBÚRGUERES
CANTO ASIÁTICO
Tofu, Alga Nori, Noodles, Peito de Frango, Gengibre em calda, Molho de soja, Togarashi, Arroz Basmati com Legumes, Caldo de Miso, Flor de Sal

DA COZINHA

2 OVOS
Escalfados, fritos ou cozidos
OMELETE SIMPLES | OMELETE COMPOSTA | OMELETE DE CLARAS
Queijo, fiambre, cogumelos, tomate, espinafres, cebola e pimentos
OVOS BENEDICT
Pão, bacon, molho holandês
OVOS ROYALE
Pão, salmão fumado, molho holandês
OVOS FLORENTINE
Pão, espinafres, molho holandês
PAPAS DE AVEIA
Com água ou com leite
PANQUECAS OU WAFFLES
Com xarope de ácer ou nutella
OVOS MEXIDOS

PRATOS PRINCIPAIS

FILETE DE ROBALO E VINAGRETE DE ERVAS
MEDALHÃO DE VITELA COM JUS DE VINHO TINTO

ACOMPANHAMENTOS

BATATA NOVA ASSADA
ARROZ DE AÇAFRÃO
LEGUMES GRELHADOS

À LA CARTE

ENGLISH BREAKFAST Feijão assado, bacon, cogumelos salteados, tomate assado, salsicha toscana, torrada, ovo estrelado	13,00€	BOWL DE AÇAÍ iogurte natural, morango, banana, granola, mel	13,00€
BAGEL DE SALMÃO FUMADO Pão bagel, abacate laminado, salmão fumado, ovo escalfado, molho holandês, mix de folhas	13,00€	BOWL DE AVEIA Aveia aromatizada com limão e canela, alperce seco, uvas secas, amêndoa laminada tostada	13,00€
OPEN SANDWICH DE PRESUNTO Pão foccacia, azeite, oregãos, presunto, parmesão, azeite, mix de folhas	13,00€	SMOOTHIE DE FRUTOS VERMELHOS iogurte, frutos vermelhos, açúcar	9,00€
BOWL DE IOGURTE iogurte natural, pêssego caramelizado, kiwi laminado, mirtilos, chia, mel, nozes caramelizadas	13,00€	SMOOTHIE GREEN DETOX Nata vegetal, ananás, gengibre, bróculo, hortelã, mel	9,00€

SOBREMESAS

PANNA COTTA DE BAUNILHA COM COULIS DE FRUTOS VERMELHOS
MOUSSE DE MANGA
TIRAMISU

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 solicitado.

EUROS | PREÇOS INCLUEM IVA

BEBIDAS INCLuíDAS

CAFÉ	4 TIPOS DE SUMOS
LEITE	ÁGUA AROMATIZADA
CHÁS TWG	ESPUMANTE

RESERVAR

ASTÓRIA
RESTAURANTE

SUNDAY BRUNCH



38€ PER PERSON

Free for children up to 5 years old.
50% discount for children aged between 6 and 12.

BUFFET

COLD DISHES

- VARIED BAKERY
- BREAD STATION
- SLICED FRUIT SECTION AND WHOLE FRUITS
- JAMS, MARMELADE, HONEY AND BUTTERS
- CHEESE AND COLD CUTS
- SMOKED SALMON
- TRADITIONAL SWEETS AND SALTY PRODUCTS FROM PORTUGAL
- CEREALS, YOGURT, HOMEMADE GRANOLA, DEHYDRATED FRUIT AND NUTS
- SALADS AND PICKLES STATION
- ROASTED PUMPKIN SALAD, RICOTTA, TOASTED PINE NUTS AND HONEY VINAIGRETTE
- OCTOPUS SALAD WITH POTATO AND GREEN SAUCE
- GRILLED CHICKEN SALAD WITH MANGO AND CILANTRO

HOT DISHES

- SWEET BEANS
- BACON
- MUSHROOMS
- MINI BURGERS
- ASIAN CORNER
- Tofu, Nori Seaweed, Noodles, Chicken Breast, Ginger in Syrup, Lime, Soy Sauce, Togarashi, Basmati Rice with Vegetables, Miso Broth, Fleu de Sel

FROM THE KITCHEN

- 2 EGGS
- Poached, fried or boiled
- PLAIN EGGS OMELET | EGGS OMELET | WHITE EGGS OMELET
- Cheese, ham, mushrooms, tomato, spinach, onion, bell pepper
- BENEDICT EGGS
- Bread, bacon, hollandaise sauce
- EGGS ROYALE
- Bread, smoked salmon, hollandaise sauce
- EGGS FLORENTINE
- Bread, spniach, hollandaise sauce
- OAT PORRIDGE
- With water or milk
- PANCAKES OR WAFFLES
- With maple syrup or nutella
- SCRAMBLED EGGS

MAIN COURSES

- SEA BASS FILLET WITH HERB VINAIGRETTE
- VEAL MEDALLION WITH RED WINE JUS

SIDE DISHES

- BAKED NEW POTATOES
- SAFFRON RICE
- GRILLED VEGETABLES

À LA CARTE

ENGLISH BREAKFAST	13,00€	AÇAÍ BOWL	13,00€
Baked beans, bacon, sautéed mushrooms, roasted tomato, tuscan sausage, toast, fried eggs		Natural yogurt, strawberry, banana, granola, honey	
SMOKED SALMON BAGEL	13,00€	OAT BOWL	13,00€
Bagel bread, laminated avocado, smoked salmon, poached egg, hollandaise sauce, mix of leafs		Oat flavoured with lemon and cinnamon, dry apricot, dry grapes, tasted laminated almonds	
IBERIAN HAM OPEN SANDWICH	13,00€	RED FRUITS SMOOTHIE	9,00€
Focaccia bread, olive oil, oregano, ham, parmesan, olive oil, mix of leafs		Yogurt, red fruits, sugar	
YOGURT BOWL	13,00€	GREEN DETOX SMOOTHIE	9,00€
Natural yogurt, caramelized peach, sliced kiwi, blueberries, chia seeds, honey, caramelized nuts		Vegetable cream, pineapple, ginger, brocolli, peppermint, honey	

DESSERTS

- VANILLA PANNA COTTA WITH RED FRUIT COULIS
- MANGO MOUSSE
- TIRAMISU

All our dishes are prepared in a kitchen where nuts, gluten, and other ingredients that may cause allergies are present. If you have any allergies, intolerances, or special requests, please do not hesitate to inform our team. No dish, food product, or drink, including the couvert, can be charged if it has not been requested.

EUROS | PRICES INCLUDE VAT

INCLUDED DRINKS

- COFFEE
- MILK
- TWIG TEAS
- 4 TYPES OF JUICE
- FLAVOURED WATER
- SPARKLING WINE

BOOK