

2022
HAVE
AN EPIC
RESTART

NEW YEAR'S | ANO NOVO

THE GARDEN
BRUNCH





PEQUENO-ALMOÇO

- Pancetta fumada
- Salsichas de peru
- Salsicha calabresa
- Tomate provençal
- Ovos benedit, mexidos e estrelados
- Rosti e nata azeda

SUPER ALIMENTOS

- Bowl de abacate e banana com frutos vermelhos
- Bowl de açaí e aveia
- Pudim de chia
- Granola caseira com óleo de coco

AO ESTILO AMERICANO

- Panquecas
- Crepes
- Waffles

VERRINES

- Lavagante, cenouras e argan
- Ostras, funcho e yuzu
- Tartine de ervilhas com Pata Negra e ovo de codorniz
- Foie gras e beterrabas

VERRINE QUENTE

- Pastéis de massa tenra

BREAKFAST

- Smoked pancetta
- Turkey sausage
- Calabresa sausage
- Tomato proveçale
- Eggs | Benedict, scrambled and fried
- Rosti potato and sour cream

SUPERFOODS

- Avocado bowl with red fruits
- Açaí and oat bowl
- Chia pudding
- Home made granola with coconut oil

AMERICAN STYLE

- Pancakes
- Crepes
- Waffles

COLD VERRINES

- Lobster, carrots and argan
- Oysters, fennel and yuzu
- Pea tartine with "Pata Negra" ham and quail egg
- Foie gras e beetroot

HOT VERRINE

- Portuguese meat empanada



SALADAS

- Salada Siciliana
- Salada Caesar de frango
- Salada de beterraba e laranja
- Salada de legumes grelhados e pesto

VEGETARIANO

- Papardelle de vegetais e Pangritata

TÁBUAS

- Presunto
- Queijo
- Salmão fumado

QUENTES

SOPA

- Creme de alcachofras com amêndoas

PEIXE

- Garoupa à Bulhão Pato, bivalves e coentros

CARNE

- Vitela de leite, mil folhas trufado e vegetais

ILHA DE MARISCOS E OSTRAS

- Lavagante Azul
- Sapateira recheada
- Ostras de Setúbal
- Camarão de Espinho
- Camarão Tigre

SALADS

- Sicilian salad
- Chicken Caesar
- Beetroot and orange
- Grilled vegetables and pesto

VEGGIE

- Papardelle with vegetables and Pangritata

PLATTERS

- Cured ham
- Cheese
- Smoked salmon

HOT DISHES

SOUP

- Creme de alcachofras com amêndoas

FISH

- Garoupa à Bulhão Pato, bivalves e coentros

MEAT

- Vitela de leite, mil folhas trufado e vegetais

SEAFOOD AND OYSTERS ON ICE

- Blue Lobster
- Crab
- Oysters from Setúbal
- Prawn from Espinho
- Tiger Prawn



SOBREMESA

Brownie
Chessecake de framboesa
Triologia de frutos tropicais
Mousse de caramelo e noz pecan
Profiterole de morango e vinagre balsâmico
Parfait de pistachio e laranja

DIVAI BY SANA

Vinhos DIVAI como pairing
Cerveja nacional
Sumos naturais e refrigerantes
Águas minerais com e sem gás

CAFÉ

Café expresso e especialidades de café
Chá Dammann Frères

HORÁRIO

Das 12h30 às 16h00

PREÇO

por pessoa

€ 120 adulto

Crianças até aos 6 anos são nossas convidadas

Crianças entre 6 e 12 anos € 60

DESSERT

Brownie
Chessecake de framboesa
Triologia de frutos tropicais
Mousse de caramelo e noz pecan
Profiterole de morango e vinagre balsâmico
Parfait de pistachio e laranja

DIVAI BY SANA

DIVAI Wines as pairing
Portuguese beer
Natural juices and soft drinks
Mineral waters | Still and sparkling

COFFEE

Espresso and coffee specialities
Dammann Frères Tea

SCHEDULE

From 12.30 p.m. until 4 p.m.

PRICE

Per person

€ 120 adult

Children until 6 years old are our guests

Children between 6 and 12 years old € 60