

BELLO

4400-245
ROOFTOP

BRUNCH

DOMINGO DAS 12H ÀS 15H

OVOS

Kerala com chili verde, cebola roxa, folhas de caril, coco, caril, açafrão, chili flakes e tomate..... 15€

Çilbır com chili flakes, espinafres baby, labneh, cebola crocante, pão tostado com ervas, azeite de paprica e chili..... 14€

Benedict* de salmão e espinafres..... 14€

Benedict* de bacon e espinafres..... 13€

*Possibilidade de escolher base de batata doce: opção saudável

PANQUECAS

Salgada de salmão

Salmão fumado, espinafres salteados, ovo escalfado molho holandês e ovas de lumpo..... 15€

Croque madame

Queijo emmental, fiambre, ovo frito, molho béchamel, topping de bacon crocante e cebola crocante..... 14€

Sazonal

Queijo mascarpone, baunilha, crumble de frutos secos, compota de frutos vermelhos, banana caramelizada, gelado de baunilha e maple syrup... 12€

TOSTAS

(ACOMPANHADO POR BATATA FRITA OU SALADA)

Camarão em pão brioche

Camarão escalfado, pepino, aipo, molho de iogurte e aioli, cebola caramelizada com raspas de limão, ovo escalfado e cebolinho..... 17€

Sanduíche Monte Cristo

Tosta mista com fiambre da perna fumado,
queijo cheddar, uvas brancas e compota de
frutos vermelhos..... 15€

Ciabatta grega (VG)

Pão ciabatta grego com azeitona, maionese de
tomate seco, queijo vegan cremoso, pimentos
vermelhos assados, pepino e rúcula..... 15€

BOWLS

Quinoa, iogurte e fruta..... 10€

Açaí

Banana, morangos, bagas, maracujá, granola,
manteiga de amendoim, frutos secos e côco
tostado..... 12€

Iogurte

Iogurte, fruta (morangos, pitaya, manga,
framboesa e banana), granola e sementes de chia.. 10€

SALADAS

Salada de queijo chèvre panado

Mistura de alfaces, queijo chèvre panado,
vinagrete de frutos vermelhos, tomate cherry
e frutos vermelhos..... 16€

Salada de camarão com maionese Gochujang

Mistura de alfaces, rabanetes, camarão ou salmão,
alga nori, alga wakame, edamame e cebola frita 17€

Carpaccio de bresaola

Bresaola, rúcula, vinagrete de limão, pérolas
de balsâmico, parmesão e pão de azeitona..... 18€

SOBREMESAS

**Brownie de chocolate e macadâmia com molho de
caramelo salgado e gelado de baunilha (V) 10€**

BEBIDAS

Sumo de laranja natural.....	5€
Mimosa.....	8€
Bellini.....	8€

COCKTAILS DE ASSINATURA

Hit & Rum: Rum, Campari, cynar, ananás

Entornado: Tequila, Aperol, citrinos

Ginius: Gin, Aperol, maracujá

9€

(V) Vegetariano (VG) Vegan (P) Picante (MP) Muito Picante

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado. **IVA incluído.**