The Secret
FOR THOSE WHO KNOW

Clássicos da Manhã

25 € POR PESSOA

Uma experiência de pequeno-almoço premium, servida à mesa.
Escolha a sua seleção de pães e pastelaria acabados de fazer, desfrute de um prato de fruta da época acabada de cortar, escolha um prato preparado no momento e selecione uma bebida quente e uma bebida fria.

O CESTO DO PADEIRO

PÃES
Pão de massa-mãe, pão de sementes, broa de milho

PASTELARIA *(por favor escolha uma das seguintes opções)*
Croissant, pain au chocolat, pão de deus (brioche com coco e creme de pasteleiro)

ACOMPANHAMENTOS
Doce de abóbora, doce de morango, mel e manteiga com sal

A COLHEITA DA ESTAÇÃO

Uma travessa de fruta acabada de cortar

PREPARADO NO MOMENTO

Por favor escolha um prato

NATURE'S BOWL
Açaí natural ou iogurte grego, granola caseira tostada, manteiga de amendoim, fruta da época e mel

EGGS YOUR WAY
Mexidos, quentes ou estrelados, servidos com bacon fumado, cogumelos silvestres confitados, batata-doce e abacate. *(Opção sem bacon)*

THE SECRET BENEDICT
Ovos biológicos escalfados, molho holandês e brioche artesanal, servidos com presunto estaladiço e puré de abacate fresco. *(Opção sem presunto)*

AVOCADO & SMOKED SALMON BRUSCHETTA
Fatias de abacate sobre pão de massa-mãe tostado, salmão fumado, crème fraîche e alcaparras

SHAKSHUKA
Ovos escalfados num rico molho de tomate, pimento, alho e especiarias, servidos com pão tostado

BEBIDAS DA MANHÃ

BEBIDAS FRESCAS
Sumo de laranja natural, limonada caseira ou limonada de café caseira

SELEÇÃO QUENTE
Café de especialidade da torrefação Filtro's Lapa: Expresso, Americano, Cappuccino, Latte.
Seleção de chás e infusões

PASTELARIA DO DIA · INGREDIENTES PREMIUM · SERVIDO À MESA

Todos os preços estão em euros e incluem IVA. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se não for consumido. Para informações sobre alergénios, por favor consulte a nossa equipa.

The Secret
FOR THOSE WHO KNOW

Sunrise Classics

€25 PER PERSON

A premium breakfast experience served to the table.
Choose your selection of freshly baked breads and pastries, enjoy a plate of freshly cut seasonal fruit, choose one dish prepared to order, and select one hot and one cold beverage.

THE BAKER'S BASKET

BREADS
Sourdough, seeded, broa de milho

PASTRIES *(please choose one of the following)*
Croissant, pain au chocolat, pão de deus (brioche with coconut and pastry cream)

ACCOMPANIMENTS
Portuguese squash jam, strawberry jam, honey and salted butter

THE SEASONAL HARVEST

A platter of freshly cut fruit

PREPARED TO ORDER

Please select one dish

NATURE'S BOWL
Natural açaí or Greek yogurt, toasted homemade granola, peanut butter, seasonal fruits, and honey

EGGS YOUR WAY
Scrambled, soft-boiled, or sunny side up, served with smoked bacon, confit wild mushrooms, sweet potato, and avocado. *(Option to remove the bacon)*

THE SECRET BENEDICT
Poached organic eggs, hollandaise sauce, artisanal brioche, served with crispy presunto and fresh avocado purée. *(Option to remove the presunto)*

AVOCADO & SMOKED SALMON BRUSCHETTA
Slices of avocado on toasted sourdough, smoked salmon, crème fraîche, and capers

SHAKSHUKA
Poached eggs in a rich sauce of tomatoes, bell peppers, garlic, and spices, served with toasted bread

MORNING DRINKS

COLD REFRESHMENTS
Freshly squeezed orange juice, house-made lemonade or house-made coffee lemonade

HOT SELECTION
Specialty coffee from Filtro's Lapa roastery: Espresso, Americano, Cappuccino, Latte.
Tea and infusions selection

FRESHLY BAKED DAILY · PREMIUM INGREDIENTS · SERVED TO THE TABLE

All prices are in euro and include VAT. No dish, food product or beverage, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if it remains untouched. For information about allergens, please consult our team.