

BASÁLTICO
RESTAURANT . GARDEN TERRACE



31 DE MAIO . MAY 31TH

BRUNCH TEMÁTICO E MERCADITO DE PRODUTOS AÇORIANOS

THEMED BRUNCH AND
AZOREAN PRODUCTS MARKET

SEMANA DOS
AÇORES
AZORES WEEK '26



@hotelacoreslisboa



HOTEL AÇORES LISBOA

BRUNCH TEMÁTICO

THEMED BRUNCH



Ovos mexidos Bacon Cogumelos		Scrambled eggs Bacon Mushrooms
Croissants Mini pão de leite Variedade de pães Mini bolo lêvedo Massa sovada Mini pastéis de nata	  	Croissants Mini milk bread Bread assortment Mini bolo lêvedo Massa sovada Mini custard cakes
Mel, nutella e compotas Manteiga dos Açores		Honey, nutella and jams Azorean butter
Presunto fatiado Salmão fumado Tábua de queijos dos Açores com compotas		Sliced prosciutto Smoked salmon Azorean cheese platter with jams
Iogurtes dos Açores Over nights	 	Azorean yogurt Overnight oats
Alface, tomate, pepino e cenoura ralada Legumes crocantes com hummus	 	Lettuce, tomato, cucumber and shredded carrots Crispy vegetables with hummus
Salada de cuscuz Salada de frango Guacamole e tortilla chips Saladinha de polvo com pimenta da terra Wrap de legumes Mini pizza de bolo lêvedo Mini hambúrguer Queijo fresco com pimenta da terra Tacos de atum dos Açores fresco com cebola roxa e abacate	     	Couscous salad Chicken salad Guacamole with tortilla chips Octopus salad with Azorean pepper paste Veggie wrap Pizza in mini portuguese muffin Mini burger Fresh cheese with Azorean pepper paste Fresh azorean tuna steaks with red cabbage and avocado
Sopa ou creme do dia		Daily soup of the day
Morcela regional com ananás Chouriço com batata doce Mini pasteis de bacalhau Mini chamuças de legumes Empada de galinha	   	Azorean blood sausage with pineapple Sweet potato with chorizo Mini cod cakes Mini vegetable samosas Chicken pie
Medalhões de vaca dos Açores com inhame Filetes de peixe dos Açores Arroz de legumes Estufado de legumes com tomate e tofu	    	Azorean sirloin medallions with taro Azorean fish fillets Vegetable rice Vegetable stew with tomato and tofu
Panacotta de iogurte com coulis de ananás Bavaroise de maracujá Mousse de chocolate Gelatina Ananás dos Açores laminado Maracujá dos Açores Verrines de fruta	     	Yogurt Panna Cotta with pineapple coulis Pineapple bavaroise Chocolate mousse Jello Sliced azorean pineapple Azorean passion fruit Fruit verrines
Bebidas quentes Sumos naturais		Hot beverages Fresh juices



32€ Por pessoa com água, sumos e bebidas quentes
Per person with water, juices and hot drinks

39€ Por pessoa com água, sumos, bebidas quentes, vinhos e espumante aromatizado com maracujá
Per person with water, juices, hot drinks, wines and sparkling wine flavored with passion fruit

16€ Dos 4 aos 12 anos
Price per child ages 4 to 12

BOSÓLTICO
RESTAURANT . GARDEN TERRACE