



# Brunch

## Dia da Mãe

Mother's Day Brunch

03 de maio de 2026

May 3<sup>rd</sup>, 2026

**LE CAFÉ**

A partir das 12H30 | From 12:30PM

**Reservas | Bookings**

[experience.taste@saviotti.pt](mailto:experience.taste@saviotti.pt)

+351 213 896 600

# Brunch Dia da Mãe

## SALADAS

Saladas Simples

Salada de Espargos com Salmão Fumado e Fruto de Capero

Camarão com Frutas

Cuscuz com Caril, Frango e Frutos Secos

Salada Caprese

Rúcula, Requeijão e Mel de Rosmaninho

## CHARCUTARIA, FUMADOS E LACTICÍNIOS

Presunto e Paio Fatiados

Camarão Panko e Maionese de Lima

Salmão fumado

Queijos Nacionais e Internacionais

Tortilha de Batata à Espanhola

Iogurtes Naturais e de Sabores

## PADARIA

Variedade de Pães e Pavês

Variedade de Bolos

Mini Viennoiserie

Cereais

Frutos Secos

Compotas, Manteiga, Mel

## QUENTES

Ovo Mexido, Estrelado, Bacon e Salsichas

Creme de Espargos

Filete de Robalo com Camarão e Coentros

Coxa de Pato Confitada com Creme de Laranja

Gratinado de Courgette com Tomate e Óregãos

## SOBREMESAS

Sobremesas Conventuais

Doces Variados

Salada de Frutas

Seleção de Frutas

## BEBIDAS

Vinhos Seleção Dom Pedro, Sumos, Refrigerantes, Água e Café

**55.00€ por pessoa**

[experience.taste@saviotti.pt](mailto:experience.taste@saviotti.pt)

+351 213 896 600

Pagamento total no momento da reserva.

Crianças até aos 12 anos - 50% do valor.

Cancelamento gratuito até 8 dias antes do evento.

Cancelamento com menos de 8 dias antes do evento - será cobrado o valor integral.

# Mother's Day Brunch

## SALADS

Simple Salads  
Asparagus Salad with Smoked Salmon and Caper Berries  
Shrimp with Fruits  
Couscous with Curry, Chicken and Dried Fruits  
Caprese Salad  
Arugula, Fresh Cheese and Rosemary Honey

## CHARCUTERIE, SMOKED ITEMS & DAIRY

Sliced Cured Ham and Regional Sausages  
Panko Shrimp with Lime Mayonnaise  
Smoked Salmon  
Selection of National and International Cheeses  
Spanish-Style Potato Tortilla  
Natural and Flavored Yogurts

## BAKERY

Variety of Breads and Loaves  
Selection of Cakes  
Mini Viennoiserie  
Cereals  
Dried Fruits  
Jams, Butter, Honey

## HOT DISHES

Scrambled and Fried Eggs, Bacon, and Sausages  
Asparagus Cream Soup  
Sea Bass Fillet with Shrimp and Coriander  
Confit Duck Leg with Orange Cream  
Zucchini Gratin with Tomato and Oregano

## DESSERTS

Traditional Convent-style Desserts  
Assorted Desserts  
Fruit Salad  
Selection of Fresh Fruits

## DRINKS

Dom Pedro Wine Selection, Juices, Soft Drinks, Water, Coffee

**55.00€ por pessoa**

[experience.taste@saviotti.pt](mailto:experience.taste@saviotti.pt)

+351 213 896 600

Pagamento total no momento da reserva.

Crianças até aos 12 anos - 50% do valor.

Cancelamento gratuito até 8 dias antes do evento.

Cancelamento com menos de 8 dias antes do evento - será cobrado o valor integral.