



PEQUENO-ALMOÇO BREAKFAST

A PEDIDO TO ORDER

Crepes salgados (queijo e fiambre, queijo brie e presunto, requeijão e espinafres)
Tapioca doce (leite condensado e coco ralado, compota de morango)
Tapioca salgada (queijo e fiambre, tomate e orégãos)
Ovos feitos ao momento: omelete, mexidos, estrelados, cozidos ou escalfados
Acompanha com: cogumelos salteados, tomate no forno, batata doce à provençal, bacon crocante, salsichas no forno, baked beans

Savory crepes (cheese and ham, brie and ham, curd and spinach)
Sweet tapioca (condensed milk and grated coconut, strawberry jam)
Savory tapioca (cheese and ham, tomato and oregano)
Selection of freshly made eggs: omelet, scrambled, fried, boiled, or poached
Sides: sautéed mushrooms, roasted tomato, sweet potato Provençal style, crispy bacon, sausage, baked beans

ESPECIAIS DO DOURO41 THE SPECIAL ONES BY DOURO41

Original Seguindo a receita original da criada para Lemuel Benedict no Delmonico's em NYC The original Lemuel Benedict recipe from Delmonico's in NYC	6.50€
Royal Salmão fumado e molho holandês Smoked Salmon and Hollandaise Sauce	6.50€
Do Diretor - From General Manager Com presunto 100% ibérico de bolota do vale do Duero With 100% Iberian acorn fed cured ham	10€
Taça de frutos vermelhos de Sardoura Sardoura wild fruits bowl	5€

IVA incluído à taxa legal. Existe Livro de Reclamações.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
Se é alérgico a algum produto alimentar por favor informe-nos.
VAT included at legal rate. There is a Customer Complaints Book.
None dish, food or drink, including the couvert can be charged if it is not requested by the customer or it is unusable.
If you are allergic to any food products, please inform us.

  @douro41hotel

**DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT**