

# BRUNCH WITH A LUXURIOUS TWIST



TEJO TERRACE  
BRUNCH EXPERIENCE

## TEJO TERRACE - BRUNCH - ALL DAY EXPERIENCE - LISBOA

Muchos creen que un brunch es tan solo un desayuno tardío y una moda reciente. No obstante, sus orígenes se remontan a la Inglaterra del siglo XIX, y posteriormente se popularizó en Nueva York, en la década de 1930, donde las familias se reunían los domingos para compartir distintas comidas y las aventuras y desventuras de la semana. Nuestro brunch es eso y mucho más: a cualquier hora, de 9 h a 22 h, podrás disfrutar de una comida completa y saludable que hace honor a nuestras raíces. En Tejo Terrace, te traemos los ingredientes de temporada más frescos para enriquecer tu día. Aquí, la dieta mediterránea se traduce en una saludable combinación de sabor y pasión por la cocina.



instagram.com/tejoterrace  
tejoterrace.pt



Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el couvert, podrá ser cobrado si no ha sido solicitado por el cliente o si ha sido inutilizado por este.  
(Art. 135, apartado b, n.º 3 del Decreto-Ley n.º 10/2015 de 16 de Enero)

Nuestros productos pueden contener algunos de los siguientes alérgenos: Cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche (incluida la lactosa), frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y mariscos. Si eres alérgico a estos productos, habla con un miembro de nuestro equipo.

Este establecimiento dispone de un libro de reclamaciones.

Porcentaje de propina sugerido: 5 %, 10 % y 15 %.

La propina es opcional y tiene como objetivo reconocer el servicio brindado por nuestros empleados.

**Todos nuestros platos se preparan al momento, por lo que el tiempo de espera puede ser superior a 25 min.**

Disponemos de una sala privada para su grupo de amigos o empresa de hasta 25 personas. Hable con nuestro equipo o escribanos a [reservas@tejoterrace.pt](mailto:reservas@tejoterrace.pt), para obtener más información.

**IVA incluido al tipo vigente**



# MENÚ

DE 9 A 15H, BRUNCH COMO SOLO NOSOTROS SABEMOS HACER

<b>Yogur con Granola Casera</b> 🌾🥛	6 €
Yogur natural griego con granola crujiente casera, mermelada casera y fruta del día Alérgenos – gluten, lactosa	
<b>Açaí Bowl</b> 🌾	9 €
Açaí con plátano, fresa, miel y granola Alérgenos – gluten	

TOSTADAS ABIERTAS HECHAS CON PAN DE FERMENTACION NATURAL

<b>Tostada de Aguacate y Huevo</b> 🌾🥚	9 €
Aguacate machacado con huevo revuelto, cebollino picado y pepino en rodajas Alérgenos – gluten, huevo	
<b>Tostada de Salmón Curado</b> 🌾🥛🥚	12 €
Salmón curado casero con especias, aguacate machacado, huevo pochado, salsa holandesa Alérgenos – gluten, lactosa, huevo	
<b>Tostada de Jamón Serrano</b> 🌾🥛🥚🐷	9 €
Jamón serrano, huevos revueltos con tomate asado y queso de oveja Alérgenos – gluten, lactosa, huevo, cerdo	

HASHBROWN

PEQUEÑO "PASTEL" CRUJIENTE DE PATATAS EN JULIANA FINA FRITAS

<b>Hashbrown de Salmón Curado con salsa Holandesa</b> 🥛🥚	13 €
Salmón curado casero con especias, huevo a baja temperatura, salsa holandesa, hinojo y cebollino Alérgenos – lactosa, huevo	

SANDWICH EN FOCCACIA FERMENTACION NATURAL

<b>Terrace Special</b> 🌾🥚	11 €
Pechuga de pollo, aguacate machacado, tomate asado, huevo frito y lechuga romana Alérgenos – gluten, huevo	
<b>Serrana</b> 🌾🥛🐷	10 €
Jamón serrano, queso de oveja, rodaja de tomate Alérgenos – gluten, lactosa, cerdo	
<b>Salmón</b> 🌾🥛	12 €
Salmón curado, queso crema, lechuga romana y pepino Alérgenos – gluten, lactosa	

PARA LOS MAS GOLOSOS

<b>Tortita Banoffee</b> 🌾🥛🥚	9 €
Tortita esponjosa con plátano, dulce de leche y pepitas de cacao Alérgenos – gluten, lactosa, huevo	

<b>Tortita de Frutos Rojos y Pistacho</b> 🌾🥛🥚🥜	9 €
Tortita esponjosa con frutos del bosque, queso mascarpone, pistacho y ralladura de lima Alérgenos – gluten, lactosa, huevo, frutos secos	

<b>Banana Bread</b> 🌾🥛🥚🍌	6 €
Pan dulce de plátano y canela con cacao Alérgenos – gluten, lactosa, huevo	

<b>Flan de Chía</b>	5 €
Semillas de chía hidratadas en leche de coco con miel, trozos de mango, virutas de coco y polvo de granada	

<b>Extras</b>	cada uno 2 €
Plátano, mango, crema de cacahuete, beicon, aguacate machacado, jamón serrano, hojas de espinacas, huevo revuelto, huevo frito y pan sin gluten	

MENÚ BRUNCH 19€



- Zumo de Naranja
- Mini Cruasán o Rebanadas de Pan
- Pastel de Nata
- Jamón y Queso
- Huevos Revueltos
- Yogur con Granola
- Fruta
- Café Americano o Té

DE 12 A 22H, COMIDAS COMPLETAS PARA QUIEN QUIERA MÁS QUE UN BRUNCH

ENTRANTES

<b>Hummus de Garbanzos y Remolacha con Tostadas de Foccacia</b> 🌾🍌	5 €
Alérgenos – gluten	
<b>Queso de Oveja Cremoso</b> 🥛	7 €
Alérgenos – lactosa	
<b>Tabla de Jamón Serrano con Tostadas de Foccacia</b> 🥛🐷	6 €
Alérgenos – lactosa, cerdo	
<b>Gambas al Ajillo</b> 🥛🔥🧄🦐	12 €
Gambas salteadas con ajo, vino blanco, mantequilla y guindilla Alérgenos – lactosa, ajo alcohol, mariscos	
<b>Pica-Pau de Ternera</b> 🥛🔥🧄	12 €
Ternera troceada salteada con aceite de oliva, ajo, vino blanco y encurtidos Alérgenos – lactosa, ajo, alcohol	
<b>Ensalada de Salmón Ahumado</b> 🥚	13 €
Salmón curado casero, aguacate, hinojo asado con naranja, lechuga ibérica y huevo de codorniz Alérgenos – huevo	

<b>Ensalada de Pollo y Boniato</b> 🥚	13 €
Pechuga de pollo picante, boniato asado con romero, coliflor, hummus de garbanzos y remolacha y pepitas de calabaza Alérgenos – frutos secos	

<b>Burrata</b> 🥛🔥	12 €
Burrata, tomates marinados, lechuga ibérica, aceitunas del Alentejo y poleo Alérgenos – lactosa, ajo	

ESPECIALIDADES DE TEJO TERRACE

<b>Bacalao a Brás</b> 🥚🔥	18 €
Virutas de bacalao y cebolla con huevo en lecho de patata crujiente, y "tierra de aceituna" Alérgenos – huevo, ajo	

<b>Pulpo</b>	21 €
Tentáculos de pulpo con puré de boniato, coliflor, vinagreta de pimientos y aceitunas	

<b>Lomo</b> 🥚🔥	21 €
250g de lomo bajo de ternera con patatas fritas, salsa chimichurri y mayonesa de ajo Alérgenos – huevo, ajo	

<b>Pechuga de Pollo con Risotto de Setas</b> 🥛	18 €
Pechuga de pollo a la parrilla con risotto de setas y aceite de oliva trufado Alérgenos – lactosa	

<b>Classic Burger</b> 🌾🥛🥚🔥	14 €
Hamburguesa de ternera, pan brioche, lechuga, tomate, queso cheddar, mayonesa de ajo y patatas fritas Alérgenos – gluten, lactosa, huevo, ajo	

<b>Risotto de Setas</b> 🌾🥛	15 €
Risotto de setas con tomillo y aceite de oliva trufado Alérgenos – gluten, lactosa	

POSTRES PARA TERMINAR A LO GRANDE

<b>Coulant de Pistacho</b> 🌾🥛	6 €
Coulant de Pistacho con Helado de Frutos Rojos y Vino de Porto Alérgenos – gluten, alcohol	

<b>Tarta de Queso Vasca</b> 🥛	5 €
Tarta de queso vasca con fruta de la pasión Alérgenos – lactosa	

<b>Mousse de Chocolate</b> 🥛🧄	6 €
Mousse de chocolate con vino de Porto Alérgenos – lactosa, alcohol	

<b>Postre del Día</b>	4 €
Alérgenos – Pregunte a nuestro personal	



"EXCELENCIA GASTRONÓMICA QUE CREA RECUERDOS"

El Grupo Paladares es una referencia de prestigio en la restauración en Lisboa, conocido por la diversidad y excelencia de sus espacios gastronómicos, donde cada restaurante ofrece una experiencia única e inolvidable. Con una dedicación a la riqueza de la cocina portuguesa e internacional, el Grupo Paladares proporciona a sus clientes un verdadero viaje sensorial, siempre acompañado de los mejores vinos y sabores que cuentan historias y crean recuerdos.

