

THE TOWNHOUSE KITCHEN
THE DAILY BRUNCH

40⁰⁰ preço de capa 45⁰⁰

TODOS OS DIAS
08⁰⁰ – 18⁰⁰

**uma cozinha honesta
e de cariz lento com
ingredientes sazonais
de produtores locais
e preparada de forma
cuidada e criativa pela
equipa da townhouse**

THE TOWNHOUSE KITCHEN THE DAILY BRUNCH

O livro de receitas dos irmãos Patrícia Sousa e Emanuel de Sousa, fotografado por Daniel Zachrisson e editado por François Le Bled para a NEW HEROES AND PIONEERS

Com muitas pessoas ainda a seguir horários rigorosos e inflexíveis das nove às cinco, a mera noção de um *brunch* em qualquer outro dia para além do fim-de-semana, parece ser uma ideia longínqua; antes pelo contrário: é inteiramente possível! E o livro trata de orientar o cozinheiro doméstico para este estilo de refeição. Patrícia Sousa e Emanuel De Sousa apresentam uma série de receitas e dicas que visam 'dar às pessoas uma noção do que fazemos aqui na Townhouse – que inclui as tradições culinárias Portuguesas e as cozinhas contemporâneas do Mediterrâneo. Apenas muito sabor, sem confusão.'

Alguns dos alimentos contêm alérgenos. Informe-nos de eventuais necessidades dietéticas ou intolerâncias alimentares. Todas as alergias devem ser notificadas antes de fazer o pedido. Não há nada que possamos fazer após servir o pedido.

ROSA ET AL TOWNHOUSE

@rosaetaltownhouse
#rosaetaltownhouse

ROSAETAL GUESTS WIFI
Rosaetal007 PASS

PREÇOS EM € EUROS
IVA incluído

'Por que não uma refeição nova, servida pelo meio-dia [*quer dizer, até às quatro ou seis da tarde*], que começa com chá ou café, marmelada e *coisas* de pequeno-almoço antes de se passar para as coisas mais substanciais? Ao eliminar a necessidade de acordar bem cedo ao domingo [*e ao sábado, e, em qualquer outro dia livre ou feriado para falar verdade*] o *brunch* tornaria a vida mais brilhante e apelativa para os notívagos de sábado [*ou qualquer outro dia*] à noite... O *brunch* é alegre, sociável e impulsionador [*e um sonho tomado realidade*]. Põe-nos sempre de bom humor, satisfeitos connosco e com os outros, e, varre as preocupações e os emaranhados da semana.' Bem-vindo ao ROSA ET AL Townhouse!

GUY BERINGER, 'Brunch: A Plea', *Hunter's Weekly*, 1895 [*apenas levemente actualizado aos dias de hoje*]

BRUNCH ESPECIAL DE FIM-DE-SEMANA

A pensar nos *brunchs* de fim-de-semana, oferecemos um *corta-mato* do nosso menu, para usufruir aos fim-de-semana e feriados.

Água Natural / Gaseificada & Expresso Incluídos

MENU TOWNHOUSE 20⁰⁰ pax

1 sumo *OU* 1 soda + 1 bebida quente + 1 ovos e extras *OU* 1 sazonal +
1 pães, massas doces e salgadas *OU* 1 grãos, cereais e frutas

MENU CIVILIZAÇÃO 25⁰⁰ pax

1 sumo *OU* 1 copo vinho + 1 ovos e extras *OU* 1 sazonal +
1 grãos, cereais e frutas *OU* 1 sopa *OU* 1 salada +
1 pães, massas doces e salgadas + 1 bebida quente

Todos os fins-de-semana, a cozinha da townhouse cria pratos especiais e sazonais. Os especiais mudam a cada semana, pergunte à nossa equipa sobre todos os detalhes. Pode experimentar qualquer um dos pratos por 13⁰⁰

THE SUNDAY ROAST PRIMEIRO DOMINGO DO MÊS 12⁰⁰ – 16⁰⁰

Junte-se a nós para o Brunch Especial de Fim-de-Semana e experimente o nosso Sunday Roast, sem nunca esquecer a proteína, seja peixe ou carne ou vegan, os vegetais sazonais, o Yorkshire pudding e outras iguarias portuguesas. Reserve com antecedência, disponibilidade limitada no dia.

Água Natural / Gaseificada & Expresso Incluídos

THE SUNDAY ROAST 18⁰⁰ pax

V vegan EV ovo-lacto-vegetariano GF sem gluten DF sem lactose R cru N contém nozes

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Tudo é feito aqui a partir de ingredientes recém-colhidos e produtos locais. Não servimos pré-congelados! Não utilizamos micro-ondas! Nem *junk food*!

O BED & BRUNCH COLLECTION

TODOS OS DIAS
08⁰⁰ – 18⁰⁰

PARA LEVAR PARA CASA

por ordem de chegada ou
encomendas c 48h antecedência

Pão Fermentação Lenta Trigo ^{V DF}
~600g **3⁵⁰** ~1200gr **6⁰⁰**

Pão Farinhas Especiais ^{V DF / GF}
~600g **4⁵⁰** ~1200gr **7⁰⁰**

Tostas Fermentação Lenta ~100g **2⁵⁰**

Granola / Muesli ^{V DF R N} ~250gr **8⁰⁰**

Conserva ^{V N DF GF R N} ~250gr from **7⁵⁰**

COMPOTAS · CHUTNEY · PICKLES · PESTOS

Bolachas ^{EV N} ~100gr **5⁰⁰**

Bolo de Chá desde **18⁰⁰** / BLOCO

Bolo Aniversário desde **35⁰⁰** / KG

PÃES, MASSAS DOCES E SALGADAS

Cozemos tudo aqui, na Townhouse, pelas manhãs. Todos os dias, uma seleção de pães caseiros, massas doces, bolos e scones, do nosso forno!

Seleção do dia desde **3⁰⁰**

Bolos de chá **3⁵⁰**

Scones ^{EV} **3⁰⁰**

adicione manteiga / coalhada / nata azeda / queijo / fiambre

manteiga de amendoim ^{V DF GF N} / mel ^{V DF GF} / compota ^{V DF GF} + **0⁵⁰** cada

GRÃOS, CEREAIS E FRUTAS

Do nosso iogurte natural caseiro, *o-céu-numa-taça*, às frutas da época da nossa Terra, até à nossa lendária mistura de granola e muesli.

Taça Sazonal c fruta, iogurte e granola caseira ^{EV N} **7⁰⁰**

Iogurte Natural Caseiro ^{EV} **4⁰⁰** iogurte estilo Grego disponível

Salada de Fruta, *a sua dose diária de cinco frutas* ^{V DF GF R} **4⁰⁰**

adicione mel ^{V DF GF} / compota ^{V DF GF} + **0⁵⁰** each

adicione granola / muesli ^{V DF GF} + **1⁰⁰**

MAMAS E PAPAS

Do tradicional *porridge* inglês, papas cremosas com uma seleção de cereais, aos favoritos dos irmãos Patrícia e Emanuel: *Maizena* e *Cerelac*!

Aveia c leite de vaca gordo, iogurte de estilo grego, creme de leite,

nozes, banana da ilha da Madeira ^{EV N R} **6⁵⁰**

Cevada c avelã, cacau, alfarroba, ameixa, pólen ^{EV DF N R} **7⁵⁰**

Arroz c amêndoa, pêra, canela, geléia de arroz, arroz tufado ^{EV GF DF N R} **7⁰⁰**

Chia c coco, texturas de caju, bagas da época, agave ^{V DF GF} **5⁵⁰**

MAIZENA c leite de vaca gordo, amido de milho, canela ^{EV GF} **4⁵⁰**

CERELAC c cereais instantâneos probióticos NESTLÉ, leite vaca gordo ^{EV} **4⁵⁰**

SOPAS E SALADAS

servido c tosta de pão de fermentação lenta

Sopa c vegetais da época, especiarias, ervas do jardim ^{V DF GF R (N)} **5⁵⁰**

Salada c vegetais da época crus, grelhados, assados e/ou em pickle
verdura, fruta, ervas do jardim, sementes, nozes, vinagrete ^{V DF GF R N} **7⁵⁰**

SANDES

Peixe c salmão / bacalhau fumado ^{OU} conserva de sardinha / cavala,
verdes, tomate cherry, chutney de beterraba, *labneh* c ervas ^R **12⁵⁰**

Carne c fiambre a lenha, presunto ou bacon crocante Bísaro,
verdes, maçã, mostarda *Dijon*, chutney de manga-maçã ^R **11⁰⁰**

Do Jardim c cogumelos, vegetais da época crus, grelhados, assados e/ou
em pickle, verdura, pesto da época caseiro, frutos secos ^{R N} **9⁰⁰**

adicione proteína de queijo Português opcional ^{EV} + **1⁵⁰**

adicione pão de farinhas especiais opcional ^{V DF / GF} + **1⁵⁰**

Todos os pedidos *take away* têm uma
sobretaxa de **0⁵⁰** por item / pacote.

Organize a próxima festa, aniversário, casamento, reunião de família, reunião de negócios ou evento público aqui na *sua townhouse*. Dependendo da estação e condições meteorológicas, podemos organizar festas até 40 pessoas. E pode reservar toda a townhouse para o evento. Contacte-nos para disponibilidade e mais informações. Reserve com antecedência.

ROSA ET AL TOWNHOUSE

@rosaetaltownhouse
#rosaetaltownhouse

PREÇOS EM € EUROS
IVA incluído

ESTRELADOS · FRITOS
ESCALFADOS · MI CUI
MEXIDOS · OMOLETE

EXTRAS

Ovo extra *qualquer estilo* ^{EV GF DF} **1⁵⁰**
Salmão fumado ^{GF} **3⁵⁰**
Bacalhau fumado ^{GF} **3⁵⁰**
Presunto Bísaro **3⁵⁰**
Bacon Bísaro **3⁰⁰**
Fiambre de Peru a Lenha **2⁵⁰**
Queijo dos Açores DOP ^{EV GF} **3⁵⁰**
Queijo Flamengo Ponte Lima ^{EV GF} **2⁵⁰**
Queijo Feta c especiarias ^{EV GF} **3⁰⁰**
Queijo de Cabra Churra ^{EV GF} **3⁰⁰**
Labneh caseiro c ervas ^{EV GF} **2⁵⁰**
Salada Verde ^{V GF DF R} **2⁵⁰**
Abacate lima-limão ^{V GF DF R} **3⁵⁰**
Tomates da época
c Ricotta caseira ^{V DF GF} **3⁰⁰**
Espinafres Salteados ^{V DF GF} **3⁰⁰**
Batatas novas no forno c alecrim
açafraão e pimentão ^{V GF DF} **3⁰⁰**
Batatas doces no forno c folha de
caril e cinco pimentas ^{V GF DF} **3⁵⁰**
Cogumelos Shiitake de Vila Verde
c flocos chilli fumado ^{V DF GF} **3⁵⁰**
Feijões Fumados ^{V DF GF} **3⁵⁰**

Um lote inteiro de diversão para os
mais novos com folhas de atividade,
lápiz de cor e marionetas. Basta pedir
à equipa para emprestar o brinquedo
perfeito enquanto está aqui conosco!
Cuidamos bem de crianças e adultos!

OVOS E EXTRAS

O derradeiro pequeno-almoço e brunch para uma vida feliz.
Nada mais fácil. Dois ovos na forma preferida de confecção e dois extras.
servido c tosta de pão de fermentação lenta
Dois ovos *qualquer estilo*, dois extras à sua escolha ^{EV DF GF} **13⁰⁰**

STANDARDS BRITÂNICOS

Dois ovos escalfados num ninho de proteínas sobre uma tosta de pão
da nossa selecção de pães caseiros. E quase todos os fins-de-semana,
inventamos um novo prato para o menu de fim-de-semana. Experimente!
servido c tosta de pão de fermentação lenta
Benedict c presunto Bísaro 12 meses, molho *hollandaise*, ervas do jardim **R 13⁰⁰**
Arlington c salmão fumado, molho iogurte e anchova, aneto, ovas **R 13⁵⁰**
Bacalhau c bacalhau fumado, molho de rábano, pérolas cebola, cebola roxa,
pimentão fumado, alcaparras, alcaparrones ^{DF R} **14⁰⁰**
Florentine c espinafres salteados, molho *tzatziki*, pepino, menta ^{EV R} **13⁵⁰**
adicione pão de farinhas especiais opcional ^{V DF / GF} + **1⁵⁰**
adicione porção extra de molho + **0⁵⁰**

À GRANDE E À FRANCESA

A tradicional sandes quente grelhada à francesa com produtos locais de
vacas e porcos felizes da região norte do Minho. Não esquecendo nunca
a variante ovo-lacto-vegetariana. Queijo derretido por todos os lados!
Literalmente apresentando: *Le Croque Monsieur*. Depois de si, *Madame*.
servido c pão de fermentação lenta Townhouse
Croque Monsieur c queijo, fiambre a lenha, bacon Bísaro **12⁵⁰**
Croque Florentine c queijo, cogumelo, espinafres salteados ^{EV R} **14⁰⁰**
adicione 1 ovo estrelado ^{EV DF GF} + **1⁵⁰**

TÁBUAS

Apenas com fome para petiscar e beber algo simples enquanto conversa
horas a fio à volta de uma mesa. Estas trilogias de ingredientes da época
locais são servidas com conservas e pão de fermentação lenta caseiros.

Horta ^{V (EV) (GF) (DF) R N} **14⁰⁰** Peixe ^{GF DF R (N)} **17⁰⁰** Chef et al **18⁰⁰**
Queijo ^{EV GF R (N)} **15⁰⁰** Carne ^{DF R (N)} **16⁰⁰**

PANQUECAS E RABANADAS

Melhor do Mundo! Talvez... As nossas *mundialmente* famosas sobremesas
de dois níveis com pancakes ou *rabanadas*, decadentes fatias douradas
de *brioche* caseiro em calda doce de leite e canela, feitas até perfeitas!

servido c dois níveis de pancakes ^{OU} rabanadas ^{EV}
Jam it up! c compota sazonal caseira ^{EV} **11⁰⁰**
Fruta da época, *crème fraîche*, mel de urze ^{EV R} **12⁵⁰**
70% chocolate, gelado ^{OR} sorvete caseiro ^{EV R} **13⁵⁰**
Bacon Bísaro crocante, chutney de pimentos, xarop d'acer **12⁵⁰**
adicione 1 ovo estrelado ^{EV DF GF} + **1⁵⁰**
adicione 1 panqueca / *rabanada* extra ^{EV} + **3⁰⁰**

TODOS OS DIAS
24 HOURS

PREÇOS EM € EUROS
IVA incluído

A mistura e os grãos de café de origem única são torrados no grande Porto por **VERNAZZA COFFEE ROASTERS**

Para melhores resultados, usamos leite gordo não homogeneizado por **VIGOR**

CAFÉ

- Espresso 1⁵⁰
- Americano 2⁵⁰
- Macchiato / Piccolo 1⁵⁰
- Cortado 2⁰⁰
- Flat white 3⁰⁰
- Cappuccino 3⁵⁰
- Latte 3⁵⁰
- Affogato 5⁰⁰
 - c shot café extra +0⁵⁰
 - c bebida vegetal opcional +0⁵⁰
 - frio +0⁵⁰

CHOCOLATES

- Mocha 4⁵⁰
- 75% ou 85% chocolate quente 3⁵⁰
 - c caramelo salgado +0⁵⁰

CHÁS, BREWS E INFUSÕES

- Seleção de Chás single 3⁰⁰ duplo 4⁰⁰
 - peça o menu completo de infusões misturas e chás de folhas soltas
- Ervas do Jardim frescas e secas 3⁵⁰
 - peça a seleção de ervas atuais
- Menta fresca 3⁵⁰
- Erva-príncipe 3⁵⁰
- Carioca limão single 1⁵⁰ duplo 2⁰⁰
- Gengibre, limão e estrela anis 4⁰⁰
- Chai latte 4⁰⁰
- Cevada single 1⁵⁰ duplo 2⁰⁰
- Cold brew 3⁰⁰ spritz 4⁵⁰
 - c leite / bebida vegetal +0⁵⁰
 - frio +0⁵⁰

MIGNARDISES

- Power balls V GF DF N 1⁵⁰ par
- Chocolates EV GF N 1⁵⁰ par
- Bolachas EV GF N 1⁵⁰ par

A nossa água filtrada, natural ou com gás, é orgulhosamente proveniente da água local do Porto pela **GROHE BLUE®**

A cada época uma cerveja artesanal produzida e engarrafada em Portugal

SUMOS NATURAIS V GF DF

- De citrinos 3⁰⁰
- Do dia 3⁵⁰

SODAS CASEIRAS V GF DF

- servidas com água gaseificada
- Carqueja, Camomila, Laranja 2⁵⁰
- Hipericão-Gerês, Bétula, Limão 2⁵⁰
- Mirtilos, Agastache anisado 2⁵⁰
- Lúcia-lima, Urze, Segurelha, Lima 2⁵⁰
- Kombucha, Flor de Alfazema e Perpétua Roxa 3⁰⁰

REFRIGERANTES

- Seleção clássicos desde 2⁵⁰

ÁGUA

- Água 50^{cl} natural 1⁰⁰ gaseificada 1⁵⁰
- Água das Pedras 33^{cl} 2⁵⁰

CERVEJAS

- Seleção artesanal desde 4⁵⁰

VINHOS

- Garrafa 75^{cl} desde 19⁰⁰
- Copo 15^{cl} desde 4⁵⁰

APERITIVOS

- Pão, azeite e *dukkah* V DF N 3⁵⁰
- Hummus da época V GF DF R (N) 3⁵⁰
- Tremoços c chillis V GF DF 2⁵⁰
- Azeitonas V GF DF R 2⁵⁰
- Pickles caseiros V GF DF R 2⁵⁰
- Chips da época V GF DF 2⁵⁰
- Pipocas salgadas V GF DF 1⁵⁰
- Granola salgada V GF DF N 2⁵⁰

COCKTAILS / ESPIRITUOSOS

- Mimosa / Bellini 7⁵⁰
 - espumante, sumo laranja / pêssego
- Kir Royale 8⁰⁰
 - espumante, *crème de cassis*
- Bloody Mary 8⁵⁰
 - vodka, sumo tomate, aipo, tabasco
 - molho *worcestershire*
- Long Island Iced Tea 10⁵⁰
 - vodka, rum, tequila, gin, licor
 - laranja, sumo limão, açúcar, cola
- Black Russian 8⁰⁰
 - vodka, espresso, licor café
- Espresso Martini 8⁵⁰
 - vodka, espresso, licor café, açúcar
- Dry / Dirty Martini 8⁵⁰
 - vodka, vermute seco, azeitona
- Cosmopolitan 9⁰⁰
 - vodka, *triple sec*, sumo lima, arando
- Tequila Sunrise 8⁵⁰
 - tequila, sumo laranja, *grenadine*
- Margarita 8⁵⁰
 - tequila, sumo lima, sal, licor laranja
- Mojito 8⁰⁰
 - rum, sumo lima, hortelã, açúcar
- Caipirinha 7⁵⁰
 - cachaça, sumo lima, açúcar
- Whisky Sour 9⁵⁰
 - bourbon, limão, açúcar, clara ovo
- Negroni 8⁵⁰
 - gin, *campari*, vermute
- Port / Muscat / Gin & Tonic 8⁵⁰
 - port / muscat / gin, especiarias
 - servido c água tônica FEVER TREE
- Porto White / Tawny / Ruby 6⁵⁰
- Amarguinha 5⁵⁰
- Aguardente Velha CRF 6⁵⁰
- Espirituosos simples / com gelo desde 6⁵⁰