CENA

BAR

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS E SUJEITOS À TAXA DE
15% DE SERVIÇO OPCIONAL.

DRINKS

PRESIDENCIAL 76
Don Julio Blanco, Pimenta de Cheiro, Cambuci e Szechuan

CHARLES 66
Tanqueray, Jerez Manzanilla, Acquapazza, Picles de Tomate e Óleo de Shissô

CASAS 76
Singleton, Manteiga Tostada de Cogumelos, Chá Preto, Jerez Oloroso e Vermute Rosso

JARDIM VERTICAL 72
Tanqueray Ten, St. Verger, Pitanga Negra e Cumaru

CASULO 76
Zacapa 23, Abacaxi Caramelizado com Puxuri, Aquafaba e Cítricos

BRASILIANA 38
Capim Santo e Fava de Baunilha

CORDAS 38
Lapsang Souchong, Gengibre, Melaço de Cana e Cítricos

ORQUIDÁRIO 38
Cajuína, Maracujá, Mel de Jataí, Aquafaba e Cítricos

MENU

CAVIAR 750

OSTRAS NATIVAS DE SANTA CATARINA (3 UNIDADES)
Com Água de Tomate, Vinagre de Jerez e Harissa 68
Com Leite de Coco e Ají Panca 65
Com Ponzu, Limão e Bottarga 60
Uma de Cada 70

PATÊ DE FÍGADO, JABUTICABA E FOCACCIA 65

COQUETEL DE CAMARÃO ROSA, MOLHO DE RAIZ FORTE E FERMENTO FRESCO (3 UNIDADES) 128

PASTEL DE PALMITO E QUEIJO MEIA CURA (3 UNIDADES) 58

BLT VEGAN 59
Sanduíche de Ciabatta, Berinjela, Lentilhas e Tahine

CAVAQUINHA ROLL 98
Pão de Batata, Cavaca e Gribiche de Ovas
Com adicional de Caviar 10g 210

CLUB SANDWICH 73
Shokupan, Peito de Frango Defumado, Bacon, Tomate e Maionese de Ovo com Alface Romana

BURGER CENA 89
Pão de Batata, Blend da Csa, Queijo Figueira (Atalaia), Picles e Maionese de Cebola Assada

TRUFFLE FRIES 79
Fritas da Casa, Trufa e Queijo Tulha

PÃO DE ALHO 52
Toast de Pão de Mandioquinha e Pasta de Alho

SOBREMESA

PICOLÉ DE CHOCOLATE, AVELÃS E MARSHMALLOW DE FRANGELICO (2 UNIDADES) 58

CREME DE PAPAYA, CALDA DE PAPAYA, CASSIS E SHISSÔ 48

BOLO DE COCO GELADO E DOCE DE LEITE 55