

COUVERT

- ✓ Pães artesanais
Emiliano homemade breads selection
- ✓ ✓ Manteiga e azeite extravirgem
Butter and extra virgin olive oil
- Muffin de bacon e ervilhas
Bacon and pea muffin
- ✓ Tartare de atum apimentado
Spicy tuna tartare
- ✓ Ceviche Veracruzano
'Veracruzano ceviche'
- ✓ ✓ Chutney de manga e hommus
'Hummus' and mango cream
- ✓ ✓ Tomate confit com queijo de cabra
Confit tomato with goat cheese
- Croqueta do Chef
Chef croquette
- ✓ ✓ Couscous marroquino com legumes
Brazilian bean vinaigrette

CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

- ✓ ✓ Ovos preparados à escolha
Eggs of your choice
- Ovo Benedictino (ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione)
Benedict Egg (poached egg with ham, cheese, toast and sabayon)
- ✓ Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho
Brazilian 'cuscuz' with 'coalho' cheese
- Croque monsieur ou Croque madame
Gruyère and ham or Gruyère sandwich, ham and a fried egg
- ✓ Panqueca americana ou waffle com maple syrup
American pancake or waffle with maple syrup
- ✓ ✓ Omelete de queijo parmesão com trufas negras
Parmesan cheese and black truffle omelet
- Ovo Florentine (ovo pochê com espinafre, salmão defumado, torrada e zabaione)
Florentine Egg (poached egg with spinach, smoked salmon, toast and sabayon)

Inclui bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e vinho tinto da casa.

Includes non-alcoholic drinks, red wine, white wine and sparkling wine.

Brunch: sáb – dom – feriados, 12h00 – 16h *Brunch: sat – sun – holidays, 12h00pm – 4pm*

- ✓ Pratos ovolactovegetarianos/Lacto-egg-vegetarian dishes
- ✓ Pratos sem glúten / Gluten free dishes
- * Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços de glúten.

ENTRADAS

STARTERS

- ✓ ✓ Salada de vegetais e folhas com vinagrete de jabuticaba
Vegetable and leaf salad with 'jabuticaba' vinaigrette
- ✓ Salada de rúcula com queijo talégio empanado
Arugula salad with breaded thalagius cheese
- Carpaccio de wagyu
Wagyu carpaccio
- ✓ ✓ Gaspacho
Salmorejo
- Creme de milho verde
Corn cream

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

- ✓ ✓ Spaghetti de pupunha ao pesto
Spaghetti with basil pesto
- ✓ Conchiglione de ricota e espinafre
Ricotta and spinach pasta conchiglione
- ✓ ✓ Risoto de açafrão e ervilhas frescas
Saffron risotto and fresh peas
- ✓ Risoto de lula e nero di seppia
Calamaris risotto
- Frango ao caçatore
Cacciatore chicken
- ✓ Filet de medalhão com purê de mandioquinha
Grille fillet with cassava puree
- ✓ Moqueca de peixe branco
White fish 'Moqueca'

SOBREMESAS

DESSERTS

- ✓ Paris Brest de avelã
Paris hazelnut brest
- ✓ Torta de limão siciliano com frutas vermelhas
Sicilian lemon pie with red fruits
- ✓ Verrine de chocolate amargo com mousse de chocolate branco e geleia de morango
Dark chocolate verrine with white chocolate mousse and strawberry jam
- ✓ Entremet de manga com maracujá
Mango entremet with passion fruit
- ✓ Seleção de petit four
Petit Four selection