COUVERT

Pães artesanais
Emiliano homemade breads selection

✓ **Manteiga e azeite extravirgem**
Butter and extra virgin olive oil

Muffin de bacon e ervilhas
Bacon and green pea muffin

✓ **Tartare de atum apimentado**
Spicy tuna tartare

✓ **Ceviche Veracruzano**
'Veracruzano' ceviche

✓ **Chutney de manga e Babaganuche**
Mango chutney and 'babaganuche'

✓ **Tomate confit com mozzarella**
Confit tomato with mozzarella cheese

Croqueta do Chef
Chef croquette

✓ **Caponata**
'Caponata'

CAFÉ DA MANHÃ
BREAKFAST

✓ **Ovos preparados à escolha**
Eggs of your choice

Ovo Beneditino (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)

R$287,00 + 13% de taxa de serviço opcional. Inclui bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e vinho tinto da casa.
R$287 per person + 13% optional service charge.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 couve manteiga, pecorino e pistache caramelizado**
Kale salad with pecorino cheese and caramelized pistachio

✓ **Salada de bife thai**
Thai beef salad

✓ **Carpaccio de Wagyu certificado**
Wagyu carpaccio certificate

✓ **Gazpacho de manga**
Mango gazpacho

✓ **Creme de cogumelos**
Mushrooms cream

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Agnolotti de cacau ao molho puxuri
Cocoa agnolotti pasta with puxuri sauce

Penne ao molho de salmão e aspargos
Penne pasta with salmon and asparagus sauce

✓ **Risoto de camarão e abobora ***
Shrimp and pumpkin risotto

✓ **Risoto de linguiça de porco preto ao vinho tinto e escarola ***
Black pork sausage risotto with red wine sauce and escarole

✓ **Galinha recheada com legumes e arroz primavera***
Stuffed chicken with vegetables and 'primavera' rice

✓ **Paleta com brandade de pupunha**
Filet with 'brandade de pupunha'

Beijupirá com farinha d'agua ao molho chardonay
'Beijupirá 'fish with cassava flour and chardonay sauce

SOBREMESAS
DESSERTS

Torta de doce de leite com nozes e sorvete de baunilha
'Dulce de leche' pie with nuts and vanilla ice cream

Floresta negra (mousse de chocolate, dacquoise almond e cereja amarena)
'Floresta negra' (chocolate mousse, dacquoise almond and amarena cherry)

✓ **Kanten de champagne com framboesa e mousse de chocolate branco**
Champagne kanten with raspberry and white chocolate mousse

✓ **Pavlova invertida com ganache de maracujá e toranja**
Inverted pavlova with passion fruit and grapefruit ganache

Seleção de petit four
Petit Four selection