

COUVERT

-  **Pães artesanais de fermentação natural**
Homemade levain breads
-   **Manteiga e azeite extra virgem**
Butter and extra virgin olive oil
-   **Queijos artesanais, goiabada e fava de mel**
Craft cheeses, guava sweet and honey comb
-   **Curados artesanais: pastrami, presunto, jamon e salame Salamanca**
Craft cold cuts: pastrami, ham, jamon and salami
-  **Rabanada de brioche com doce de leite artesanal**
French toast with homemade dulce de leche
-   **Azeitonas com alecrim e azeite extra virgem**
Olives with rosemary and extra virgin olive oil


CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST

- Ovo Beneditino - Ovo orgânico, brioche, presunto parma, Hollandaise**
Egg Benedict - Organic egg, brioche, prosciutto and Hollandaise
- Ovo Florentine - Ovo orgânico, brioche, salmão defumado, Hollandaise e espinafre europeu**
Egg Florentine - Organic egg, brioche, smoked salmon, Hollandaise and spinach
- Tartine de focaccia, ovo pochê, bottarga e tomate brunoise**
Focaccia tartine, poached egg, bottarga and brunoise tomatoes
- Croque monsieur ou Croque madame**
Ham and cheese or ham, cheese and fried egg
-  **Panqueca americana com creme inglês, geléia de frutas vermelhas e pistache caramelizado**
American pancake with crème anglaise, berries, jam and caramelized pistachio
-  **Waffle com emulsão de mel e manteiga noisette, avelãs, mirtillo e chantilly de mascarpone**
Waffle with honey and beurre noisette emulsion, hazelnuts, blueberries and mascarpone whipped cream
-   **Omelete de ovo orgânico com parmesão e salsa**
Parmesan cheese and parsley organic eggs omelet
- Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho, ovo pochê e brotos orgânicos**
Brazilian corn 'cuscuz' with curd cheese, poached eggs and organic sprouts
- Iogurte de Ovelha com frutas vermelhas e mel**
Sheep Yogurt with red fruits and honey

R\$386 por pessoa + 15% de taxa de serviço

Incluso bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e tinto da casa
Includes non-alcoholic drinks, red wine, white wine and sparkling wine

-  Pratos sem Leite e derivados / Lacto-egg-free dishes
-  Pratos sem glúten / Gluten free dishes
-  Pratos Veganos / Vegan dishes
-  Vegetarianos / Vegetarian dishes

* Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços.
These dishes are prepared with gluten-free ingredients, however they may contain gluten traces.



ENTRADAS

STARTERS

-   **Mozzarella de búfala com beterraba no vapor, batata doce e balsâmico**
Buffala mozzarella with steamed beetroot, balsamic vinegar and sweet potato
-   **Rabanetes no vapor com nozes caramelizadas, ricota com salsa e siciliano**
Steamed radish with caramelized walnuts, ricotta with parsley and lemon zests
-   **Lentilhas Le Puy, legumes brunoise, mini tomates e mini cenoura**
Le Puy lentils, brunoise vegetables, baby tomatoes and baby carrots
-   **Polenta ao Forno, cogumelos salteados e molho de requeijão de corte**
Roasted polenta, sautéed mushrooms and Brazilian creamy cheese sauce
- Croquete de Jamon, salsa de pimentão vermelho e amêndoas**
Prosciutto fried dumpling with bell peppers and almonds salsa
- Mini hambúrguer com queijo prato e brioche tostado**
Mini hamburger with yellow cheese and toasted brioche


PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

-  **Agnolotti de queijo da canastra, molho de tomate italiano e manjeriço**
Canastra cheese agnolotti, tomato sauce and basil
-  **Fios de palmito pupunha, aspargos no vapor e molho de queijo tulha**
Heart of palm threads, steamed asparagus and Tulha cheese sauce
- Waffle com camarões salteados, aioli, cebola roxa tostada e rúcula**
Waffle with sautéed shrimps, aioli, toasted red onion and arugula
-  **Peixe ao forno com moqueca de leite de coco, pimenta dedo de moça, dendê, arroz e coentro**
Roasted fish with moqueca, rice and coriander
-  **Dados de mignon com molho roti, purê de cará e brócolis**
Diced tenderloin with roti sauce, mashed yam and broccoli
-  **Ravioli de carne com consomê e ora-pro-nóbis**
Meat ravioli with consommé and 'ora-pro-nóbis'

SOBREMESAS

DESSERTS

-  **Torta de maçã verde e caramelo**
Green apple tart with toffee sauce
- Canoli com mousse de chocolate 70% e redução de frutas vermelhas**
Dark chocolate mousse with canoli and berries reduction
- Tartelete de manga, merengue e siciliano**
Mango, meringue and lemon zest tartlet
- Banoffee de banana, doce de leite artesanal e chantilly com siciliano**
Banoffee with banana, dulce de leche and lemon chantilly