

## COUVERT

V Pães artesanais de fermentação natural  
Homemade levain breads

VEG Manteiga e azeite extra virgem  
Butter and extra virgin olive oil

VEG Queijos artesanais, goiabada e castanhas  
Craft cheeses, guava sweet and chestnuts

VEG Curados artesanais: presunto, jamon e salame Salamanca  
Craft cold cuts: ham, jamon and salami

VEG Rabanada de brioche com doce de leite artesanal  
French toast with dulce de leche handmade

V 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 tartini, poached egg, bottarga and brunoise tomatoes

Croque monsieur ou Croque madame  
Ham and cheese or ham, cheese and fried egg

VEG Panqueca americana com creme inglês, geleia de frutas vermelhas com balsâmico e pistache caramelizado  
American pancake with crème anglaise, berries and balsamic vinegar jam and caramelized pistachio

VEG 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

VEG Omelete de ovo orgânico com parmesão e salsinha  
Parmesan cheese and parsley organic eggs omelet

Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho, ovo poché e brotos orgânicos  
Brazilian corn 'cuscuz' with curd cheese, poché eggs and organic sprouts

Logurte 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

VEG Pratos sem Leite e derivados / Lacto-egg-free dishes  
VEG Pratos sem glúten / Gluten free dishes  
V Pratos Veganos / Vegan dishes  
VEG 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

VEG Mozzarella de búfala com beterraba no vapor, batata doce laranja e Balsâmico  
Buffala mozzarella with steamed beetroot, orange and balsamic sweet potato

VEG Rabanetes no vapor com nozes caramelizada, ricota com salsa e siciliano  
Steamed radishes with caramelized walnuts, ricotta with parsley and Sicilian

VEG Fios de palmito pupunha com molho de queijo tulha e figo marcado no mel  
Shredded heart of palm with tulha cheese sauce and honey glazed fig

V Quinoa vermelha com legumes brunoise, mini tomates e mini cenoura  
Red quinoa with brunoise vegetables, mini tomatoes and mini carrots

V Cogumelos salteados com farofa de focaccia e ervas, redução de laranja e especiarias  
Sautéed mushrooms with focaccia crumble and herbs and orange reduction and spices

VEG Mini hamburguer com queijo prato e brioche tostado  
Hamburger with cheese plate and toasted brioche

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

VEG Polenta ao forno com molho de gorgonzola e brócolis tostados  
Polenta in the oven with gorgonzola sauce and toasted broccoli

VEG Arroz carnaroli com cogumelos salteados e caldo de porcini  
Carnaroli rice with sautéed mushrooms and porcini broth

Pappardelle de sêmola com carne braseada no caldo de vinho branco e lascas de queijo tulha  
Pappardelle with braised meat in white wine broth and tulha cheese chips

Peixe ao forno com moqueca de leite de coco, pimenta de cheiro, dendê, arroz e coentro  
Fish in the oven with moqueca of coconut milk, smelling pepper and palm oil, rice and coriander

VEG Dados de mignon com molho roti, purê de cará e azedinhas vermelhas  
Dice of mignon with roti sauce, mashed potatoes and red sours

VEG Crudo de Peixe, siciliano, ervas, azeite, manga e pimenta dedo de moça  
Fish Crudo, Sicilian, herbs, olive oil, mango and pepper

## SOBREMESAS

### DESSERTS

V Mousse de chocolate 70% com creme de siciliano  
Dark chocolate mousse with sicilian cream

Pudim de leite com calda de maracujá  
Milk pudding with passion fruit syrup

Torta de chocolate e laranja com casca de laranja confitada  
Chocolate and orange pie and confit orange peel

Pão de ló com creme de fava de baunilha, compota de frutas amarelas e merengue  
Sponge cake with Vanilla Bean Cream, Yellow Fruit Compote and Meringue