





COUVERT

 **Pães artesanais de fermentação natural**
Homemade naturally fermented breads

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



  **Rabanada na manteiga com vodka, baunilha e doce de leite artesanal**
French toast seared in butter with vanilla infused vodka and dulce de leche

  **Creme de abóbora japonesa assada ao vapor com azeite extra virgem**
Steamed Japanese pumpkin cream with extra virgin olive oil


CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST


Ovo Benedictino - Ovo orgânico, brioche, presunto cru e Hollandaise
Egg Benedict - Organic egg, brioche, prosciutto and Hollandaise


Ovo Florentine - Ovo orgânico, brioche, salmão defumado e Hollandaise
Egg Florentine - Organic egg, brioche, smoked salmon and Hollandaise

  **Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho**
Brazilian 'cuscuz' with curd cheese

Croque monsieur ou Croque madame Gruyère and ham or Gruyère, ham and a fried egg

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

 **Waffle com emulsão de mel e manteiga noisette, avelãs, mirtillo e chantilly de mascarpone**
Waffle with emulsion of honey and beurre noisette, hazelnuts, blueberries and mascarpone whipped cream

  **Omelete de ovo orgânico com parmesão e salsa**
Parmesan cheese and parsley organic eggs omelet



R\$ 332 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

  **Muçarela de bufala, salsa de azeitonas chilenas e crostini de pão de queijo**
Buffalo mozzarella, Chilean olive salsa and cheese bread cristini

  **Tartine de anchovas, salsa de tomate concasse e mizuna**
Anchovy tartine, tomato salsa and mizuna

  **Tartine de presunto de Parma, figo marcado no mel, salsa de nozes e salsa**
Parma tartine, figs soaked in honey, walnut salsa and parsley


Ciabatta crocante, linguiça salamanca com páprica, compota de cebola roxa e mizuna
Crispy ciabatta, salamanca sausage with Paprika, Mizuna and Red onion compote


Cogumelos salteados, crispy de bacon, mini tomate e crostinis de pão de queijo
Sautéed mushrooms, crispy bacon, mini tomatoes and cheese bread cristini

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

 **Gnocchi de batata Asterix alho poró chiffonade, brócolis e siciliano**
Asterix potato gnocchi, leek chiffonade, broccoli and sicilians

 **Arroz carnaroli com beterraba, siciliano, queijo cottage, flor de sal e manjeriço**
Carnaroli rice with beetroot, sicilian, cottage cheese and basil

 **Pescado assado, couscous marroquino com ervas, legumes brunoise e siciliano**
Roasted fish, moroccan couscous with herbs, brunoise vegetables and Sicilian

 **Polenta crocante assada, shitake laminados e molho de queijo tulha**
Roasted crispy polenta, rolled shitake and tulha cheese sauce

Dados de filet mignon salteados no azeite, farofa de Focaccia e ervas e rúcula fresca
Olive oil seared tenderloin, focaccia and herbs salted crumble and rockets

SOBREMESAS DESSERTS

Saint honore de pistache
Pistacchio Saint Honoré

Tarte tartin de maçã verde
Green apple tart

Pavlova de Limão e Frutas Vermelhas
Lime and berries pavlova

 **Entremet de chocolate e coco**
Chocolate and coconut entremet