

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 in butter with vodka, vanilla 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 pistachio
-  **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 crutini
-   **Tartine de anchovas, salsa de tomate concasse e mizuna**
Anchovy tartine, tomato salsa concasse 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 crutini


PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

-  **Gnocchi de batata Asterix alho poró chiffonade e fonduta de boursin**
Asterix potato gnocchi, leek chiffonade and boursin fonduta
-  **Arroz carnarioli com beterraba, siciliano, queijo cottage, flor de sal e manjeriço**
Carnarioli 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 chips de cebola
Filet mignon sautéed in olive oil, Focaccia farofa with herbs and onion chips

SOBREMESAS DESSERTS

- Tart de chocolate com cerejas**
Chocolate tart with cherries
- Choux de baunilha com frutas vermelhas**
Vanilla choux with red fruits
- Verrine de maracujá, iogurt e cumaru**
Passion fruit verrine, yogurt and cumaru

 **Mousse de chocolate, caramelo banana e café**
Chocolate mousse, banana caramel and coffee