COUVERT

Pães artesanais de fermentação natural
Homemade levain breads

Manteiga e azeite extra virgem
Butter and extra virgin olive oil

Muçarela de búfala, com azeite e tomilho
Buffalo mozzarella with olive oil and thyme

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

Creme de abóbora japonesa e azeite extra virgem
Steamed Japanese pumpkin cream with extra virgin olive oil

CAFÉ DA MANHÃ
BREAKFAST

Ovo Beneditino - Ovo orgânico, brioche, presunto parma, Hollandaise e espinafre europeu
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 and Hollandaise

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

Croque monsieur ou Croque madame
Porão and ham or Porão, 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 honey and beurre noisette emulsion, hazelnuts, blueberries and mascarpone whipped cream

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

R$350 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 maycontain gluten traces.

ENTRADAS
STARTERS

Beterraba, batata doce laranja, mini tomate, vinagrete de balsâmico e folhas verdes
Beetroot, orange sweet potato, mini tomatoes, balsamic vinaigrette and green leaves

Polenta crocante Assada, shitake laminados e salteados no azeite de salsinha
Crispy polenta with sauteed shitake mushrooms, olive oil and parley

Bolinho de bacalhau e salsa de azeitonas chilenas
Codfish croquet and Chilean olive sauce

Fios de palmito pupunha, figo marcado no mel e molho de queijo tulha
Heart of palm threads, honey glazed figs and tulha cheese sauce

Mini hamburguer de mignon, queijo cheddar e tomates italiano
Mini mignon hamburger, cheddar cheese and Italian tomatoes

Tartini de ciabatta tostada, jamon, salsa de tomate brunoise e manjericão
Tartini of toasted ciabatta, jamon, brunoise tomato salsa and basil

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Ravioli com queijo curado mineiro, molho de tomate e manjericão
Ravioli with cured Minas Gerais cheese, tomato sauce and basil

Nhoque de batata asterix, cogumelos salteados e siciliano e ervas
Asterix potato gnocchi, sautéed mushrooms, sicilian and herbs

Pescado assado, purê de mandioca, manteiga de sálvia e brócolis tostados
Roasted fish, cassava puree, sage butter and toasted broccoli

Camarão selado, couscous marroquino, redução de bisque de camarões
Sealed shrimps, morocan couscous and shrimp bisque reduction

Frango orgânico, páprica, legumes salteados, molho de iogurte de ovelha e ervas
Organic chicken, paprika, sauteed vegetables, sheep yogurt sauce and herbs

Picadinho de filé mignon e roti, arroz negro com legumes brunoise
Chopped filet mignon and roti, black rice with brunoise vegetables

SOBREMESAS
DESSERTS

Eclair de framboesa e pistache com chocolate Ruby
Raspberry and pistachio eclair with ruby chocolate

Mousse de chocolate 54% com cumaru e ganache de banana
Dark chocolate mousse with cumaru and banana ganache

Tart de limão
Lemon Tart

Panacotta vegana de baunilha com maracujá
Vegan vanilla panacotta with passion fruit