








## 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
-   **Azeitonas com alecrim e azeite extra virgem**  
Olives with rosemary and extra virgin olive oil

## CAFÉ DA MANHÃ


### BREAKFAST

- Ovo Benedictino - 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 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 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
-  **Rabanada de brioche com doce de leite artesanal**  
French toast with homemade dulce de leche

R\$480 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

-   **Creme de abóbora japonesa, amêndoas laminadas e flor de sal**  
Japanese pumpkin cream, sliced almonds and fleur de sel
- Tarteletti de cruudo de atum, ceboletti e limão tahiti**  
Tartines with grains, avocado, ricotta, sliced radishes with herbs and lemon
-   **Tartines com grãos, avocado, ricota, rabanetes laminados com ervas e limão siciliano**  
Tartines with grains, avocado, ricotta, sliced radishes with herbs and lemon
-   **Figo marcado no mel, batata doce, beterraba, queijo boursin e azeite extra virgem.**  
Fig marked in honey, sweet potato, beetroot, boursin cheese and extra virgin olive oil.
- Salada de lascas de bacalhau, grão de bico e salsa de pimentão vermelho**  
Salad with cod chips, chickpeas and red pepper parsley
-   **Cogumelo selado, mini abobrinha, cebola roxa e couscous marroquino**  
Seared mushroom, mini zucchini, red onion and Moroccan couscous

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

-   **Nhoque de batata, cogumelos salteados e ervas**  
Potato gnocchi, sautéed mushrooms and herbs
-  **Tagliatelle com fios de palpito pupunha, sálvia e limão siciliano**  
Tagliatelle with strands of peach palm, sage and lemon
- Ravioli de camarão com bisque e azedinha vermelha**  
Shrimp ravioli with bisque and red sorrel
-  **Robalo ao forno, lentilha com redução de laranja, legumes e salsa**  
Baked sea bass, lentils with orange reduction, vegetables and parsley
-  **Cordeiro ao forno, lardo, lentilhas verdes e redução de caldo de cordeiro**  
Baked lamb, lardo, green lentils and lamb stock reduction
-  **File mignon, purê de batata, molho roti e mini cenoura em rama**  
Filet mignon, mashed potatoes, roti sauce and mini raw carrots

## SOBREMESAS

### DESSERTS

- Torta de Maça - Massa folhada com creme de confeiteiro, maçã e canela em pó**  
Apple pie - puff pastry with pastry cream, apple and cinnamon
-  **Tartelletti de frutas vermelhas com redução de frutas vermelhas**  
Red fruit tartelletti with red fruit reduction
-  **Bolo de Tamara com calda de caramelo**  
Tamara cake with caramel sauce
-  **Torta de chocolate 70% com cupuaçu**  
70% chocolate cake with cupuaçu
-   **Mousse de chocolate vegano com castanha do Pará**  
Vegan chocolate mousse with Brazil nuts