

## 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.**  
Craft cheeses, guava sweet and 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 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 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
- ✓ **Rabanada de brioche com doce de leite artesanal**  
French toast with homemade dulce de leche
- Iogurte de Ovelha com frutas vermelhas e mel**  
Sheep Yogurt with red fruits and honey

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 Beterraba com queijo cabra e telha de beterraba desidratada.**  
Beetroot cream with goat cheese and dried beetroot tile.
- ✓ **Canoli de Porcini com cogumelos e ervas e folhas de Tah Tsai**  
Porcini Canoli with mushrooms and herbs and Tah Tsai leaves
- ✓ **Fios de pupunha com molho de queijo tulha e figo marcado no mel**  
Peach palm threads with tulha cheese sauce and fig marked in honey
- ✓ **Polenta ao Forno, com mini tomate em rama confitado e ora pró nóbis**  
Oven-baked polenta, with mini confit raw tomatoes and 'ora-pro-nobis'.
- Ⓜ **Ravioli de camarão com bisque e folhas de coentro fresco.**  
Shrimp ravioli with bisque and fresh coriander leaves.
- Mini hambúrguer com queijo artesanal e brioche tostado**  
Mini hamburger with yellow cheese and toasted brioche

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

- ✓ **Agnolotti de abóbora assada, sálvia, amêndoas e manteiga noisette**  
Roasted pumpkin agnolotti, sage, almonds and noisette butter
- ✓ **Berinjela ao forno com quinoa vermelha, hummus e verdes tostados.**  
Baked eggplant with red quinoa, hummus and toasted greens.
- Ⓜ **Robalo com aspargos, mini abobrinha e redução de caldo de peixe com açafraão**  
Sea bass with asparagus, mini zucchini and saffron fish stock reduction
- Ⓜ **Bacalhau confitado com batata dourada, tomate assado e salsa de azeitonas**  
Cod confit with golden potatoes, roasted tomatoes and olive salsa
- Arroz vermelho com lascas de pato confitado e redução de laranja**  
Red rice with duck confit chips and orange reduction
- Ⓜ **Paleta de cordeiro com lardo, puré de cará, molho roti e verdes salteados.**  
Lamb shoulder with lardo, yam purée, roti sauce and sautéed greens.

## SOBREMESAS

### DESSERTS

- Torta de chocolate 70% e redução de frutas vermelhas**  
70% chocolate pie and red fruit reduction
- Strudel de maçã e passas com creme anglaise**  
Apple and raisin strudel with creme anglaise
- Rocambole de goiabada artesanal**  
Handmade guava roll
- ✓ **Baba de moça com frutas vermelhas**  
"Baba de moça" with red fruits