

COUVERT

- ✓ Pães artesanais
Emiliano homemade breads selection
- ✓ ✓ Manteiga e azeite extravirgem
Butter and extra virgin olive oil
- Muffin de bacon e ervilhas
Bacon and pea muffin
- Beef Tai
Tai beef
- ✓ ✓ Tapenade de azeitonas pretas e hommus
Black olive tapenade and hommus
- Croqueta do Chef
Chef croquette
- ✓ ✓ Caponata
Caponata

CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

- ✓ ✓ Ovos preparados à escolha
Eggs of your choice
- Ovo Benedictino (ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione)
Benedict Egg (poached egg with ham, cheese, toast and sabayon)
- ✓ Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho
Brazilian 'cuscuz' with 'coalho' cheese
- Croque monsieur ou Croque madame
Gruyère and ham or Gruyère sandwich, ham and a fried egg
- ✓ Panqueca americana ou waffle com maple syrup
American pancake or waffle with maple syrup
- ✓ ✓ Omelete de queijo parmesão com trufas negras
Parmesan cheese and black truffle omelet
- Ovo Florentine (ovo pochê com espinafre, salmão defumado, torrada e zabaione)
Florentine Egg (poached egg with spinach, smoked salmon, toast and sabayon)

R\$ 305 por pessoa + 13% de taxa de serviço opcional. Inclui bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e vinho tinto da casa.
R\$ 305 per person + 13% optional service charge. Includes non-alcoholic drinks, red wine, white wine and sparkling wine.

Brunch: sáb – dom – feriados, 12h30 – 16h
Brunch: sat – sun – holidays, 12h30pm – 4pm

- ✓ Pratos ovolactovegetarianos/Lacto-egg-vegetarian dishes
- Prato: ✓ em glúten / *Gluten free dishes*
- * Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços de glúten.

ENTRADAS

STARTERS

- Feijão manteiguinha, atum fresco e quiabo
Manteiguinha beans, fresh tuna and okra
- Salada de bacalhau com azeitonas e tomates orgânicos confitados
Cod salad with olives and candied organic tomatoes
- ✓ Crostini de queijo de cabra, uva fresca e mel de uruçú
Goat Cheese crostini fresh grape and 'uruçú' honey
- Carapaccio de abobrinha e mostarda
Zucchini and mustard carpaccio
- ✓ Salmorejo
Salmorejo
- ✓ ✓ Creme de mandioquinha
Cream cassava
- ✓ Farofa de farinha da água com palmito pupunha
Cassava flour with coconut milk, coriander, parsley and heart of palm

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

- ✓ Agnolotti de cacau com pera e queijo brie no molho puxuri
Cocoa agnolotti with pear, brie cheese and puxuri sauce
- ✓ Conchiglione recheado com ricota e espinafre
Conchiglione stuffed with ricotta and spinach
- Risoto de limão siciliano e salmão fresco
Lemon and salmon risotto
- Risoto com cogumelo trufado
Truffle mushrooms risotto
- Moqueca de camarão com arroz de coco
Shrimp moqueca with coconut rice
- Parmegiana empanada em farinha de pão e queijo com purê de cará
Breaded parmigiana in cheese bread flour and yam purée
- Barriga suinã com polenta mantecato
Pork belly with mantecato 'polenta'

SOBREMESAS

DESSERTS

- Torta folhada de Maçã e Canela
Apple and cinnamon pie
- Choux Cream de Baunilha e Morango
Choux vanilla and strawberry cream
- Affogato de Romeu e Julieta
Vanilla ice cream with cheese and guava
- Cheesecake de chocolate com caramelo toffee
Chocolate cheesecake with caramel toffee
- Petit fours
Petit fours