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

Tartar de atum com quinoa
Tuna and quinoa tartar

Babaganuche e Hommus
Babaganuche and Hommus

Tomates confit com mussarela de búfala
Tomato confit with buffalo mozzarella

Croqueta do Chef
Chef croquette

Tabule
Tabouleh

CAFÉ DA MANHÃ
BREAKFAST

Ovos preparados à escolha ✓
Eggs of your choice

Ovo Beneditino (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
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
✓ Pratos sem glúten / Gluten free dishes
* Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços de glúten.

ENTRADAS
STARTERS

Salada de alface romana,supreme de laranja,azeitonas e ovo de codorna ✓
Romaine lettuce salad, orange supreme, olives and quail egg

Salada de couve, pecorino e pistache caramelizado ✓
Kale salad, pecorino and caramelized pistachios

Carpaccio de salmão ✓
Salmon carpaccio

Gaspacho de manga
Mango gazpacho

Velouté de couve flor
Cream of brood soup

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Penne ao molho de Salmão defumado
Penne pasta in smoked salmon sauce

Canelone de brocolis e ricota
Broccoli and ricotta cannelloni pasta

Risoto de asapargos e pecorino ✓
Asparagus and pecorino risotto

Risoto de presunto Serrano e queijo brie ✓
Serrano ham and brie cheese risotto

Tilapia com farinha d'água ✓
'Tilapia ' white fish with water meal

Bochecha de wagyu ao vinho com pure de cenoura e batata doce
Wagyu cheek in red wine with mashed carrot and sweet potato

Filé Suino com polenta mantecata e molho de figo
Pork Fillet with polenta mantecata and fig sauce

SOBREMESA
DESSERTS

Amora, amora e amora
Blackberry textures

Entremet de maçã do amor ✓
Caramelized apple entremet

'Choux' cream de baunilha e chocolate
Vanilla and chocolate 'choux' cream

Sorbet de framboesa com pistache caramelizado ✓
Raspberry sorbet with caramelized pistachio

Petit Fours
Petit Fours