

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 espuma de coalhada
Tuna tartar with curd mousse
- ✓✓ Tapenade de azeitonas orgânicas
Organic olive tapenade
- ✓✓ Tomate confit com mussarela de búfala
Tomato confit with buffalo mozzarella
- ✓ Croqueta do Chef
Chef croquette
- ✓ Terrine de fígado de frango e pistache
Chicken liver and pistachio terrine

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
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 lula com feijão
Squid salad with beans
- ✓✓ Salada de couve Cavolo Nero, maçã e supreme de laranja.
Kale Cavolo Nero salad with apple and orange supreme.
- Vitelo Tonnato
✓ Tonnato Calf
- ✓ Salmorejo
Salmorejo
- ✓✓ Creme de beterraba com fonduta de queijo Taleggio
Beet cream with Taleggio cheese

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

- Gnocchetti com ragu de salame italiano e brócolis
Gnocchetti and stew with italian salame and broccoli.
- ✓ Ravioli de Berinjela à parmegiana
eggplant and parmesan ravioli
- ✓ Risoto de alho poró e ervilhas frescas*
Poró garlic risotto and peas
- ✓ Risoto de Pastrami e rúcula*
Pastrami risotto and arugula
- ✓ Paella de frutos do mar
Seafood paella
- ✓ Galeto assado com farofa de bacon
Roast chicken with bacon cassava flour
- ✓ Patinho Wagyu com cenouras orgânicas coloridas
Beef with organic colored carrots

SOBREMESA

DESSERTS

- ✓ Mil folhas com cremoso de chocolate amargo
'Mille feuille' with chocolate cream
- ✓ Verrine banoffee
Banoffee verrine
- ✓ Queijo, manga e mel de Jataí
Mango cream cheese with stingless bee honey
- ✓✓ Sorbet de frutas amarelas com crumble de castanhas
Yellow fruits sorbet with chesnuts crumble
- ✓ Petit fours
Petit fours