

COUVERT



Pães artesanais
homemade breads selection



Manteiga com sal defumado e azeite extra virgem
Butter with smoked salt and extra virgin olive oil

Muffin de bacon e ervilhas
Bacon and peas muffin



Tartare de salmão com quinoa e legumes
Salmon tartare with quinoa and vegetables



Homus e babaganuche
hommus and babaganuche



Tomate confit com mussarela de búfala
Confit tomatoes with buffalo mozzarella



Terrine de peixe branco com aspargos
Fish terrine with asparagus

Croqueta do Chef
Chef's croquette

CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST



Ovos preparados à escolha
Eggs of your choice

Ovo Beneditino - ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione
Egg Benedict - poached egg with ham, cheese, toast and sabayon



Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho
Brazilian 'cuscuz' with curd cheese

Croque monsieur ou Croque madame
Gruyère and ham or Gruyère, ham and a fried egg



Panqueca americana ou waffle com maple syrup e frutas
American pancake or waffle with maple syrup and fruits



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\$ 332 por pessoa + 13% 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

APPETIZERS



Salada orgânica com legumes e coalhada seca
Organic salad with dried curd



Mix de folhas verdes com queijo taleggio, mel e chips de pão de queijo
Mix green leaves with taleggio cheese and honey



Carpaccio de wagyu
Wagyu carpaccio



Gaspacho de manga
Mango gaspacho



Velouté de tomate
Tomato velouté

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Penne ao molho de salmão defumado
Penne with smoked salmon sauce

Agnolotti de vitelo e molho de manteiga
Veal agnolotti in butter sauce



Risoto de queijo de cabra com abóbora
Goat cheese with pumpkin risotto



Risoto de pastrami e rúcula
Pastrami and arugula risotto

Parmigiana de frango com purê de cará
Chicken parmigiana with yam puree



Atum em crosta de gergelim com creme de ervilha
Tuna in sesame seed crust with pea cream



Filé suíno com polenta trufada e molho de tucupi com melaço
Pork fillet with truffled polenta and tucupi sauce with molasses

SOBREMESAS

DESSERTS

Mil folhas de limão
Lime millefoglie



Creme brule de doce de leite
Dulce de leche creme brule



Entremet de cumaru e framboesa
Tonka beans and raspberry entremet



Pudim com caramelo de cajá
Pudding with cajá caramel