

## 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*
- Polvo á vinagrete  
*Octopus in Vinaigrette*
- ✓ ✓ Dip de parmesão ao alho e Tapenade de azeitonas  
*Garlic Parmesan Dip and Olive Tapenade*
- ✓ ✓ Terrine de gorgonzola e damasco  
*Gorgonzola and apricot terrine*
- Croqueta do Chef  
*Chef croquette*
- ✓ ✓ Caponata  
*Caponata*

## CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

- ✓ ✓ Ovos preparados à escolha  
*Eggs of your choice*
- Ovo Beditino (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

- ✓ 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 rúcula com presunto serrano, pêras laminadas e nozes cristalizadas  
*Arugula salad, serrano ham with sliced pears and candied walnuts*
- ✓ ✓ Salada de lentilha com azeitonas, pepino e tomate  
*Lentil salad with olives, cucumber and tomato*
- ✓ Carpaccio de salmão  
*Salmon Carpaccio*
- ✓ ✓ Sopa fria de tomate  
*Cold tomato soup*
- ✓ ✓ Creme de cogumelos e castanhas  
*Mushroom soup with nuts*

### PRATOS PRINCIPAIS

#### MAIN COURSES

- ✓ ✓ Espaguete de pupunha na manteiga com bottarga e cebolete  
*Heart of palm spaghetti with bottarga, butter and chives*
- ✓ Conchiglione de ricota e espinafre ao molho alfredo  
*Ricotta and spinach conchiglione pasta in alfredo sauce*
- ✓ Risoto de linguiça chistorra e tomate\*  
*Chistorra sausage risotto with tomatoes*
- ✓ ✓ Risoto de aspargos e queijo brie\*  
*Asparagus risotto with brie cheese*
- Camarão na moranga com farofa de banana e arroz de coco  
*Brazilian shrimp stuffed pumpkin with cassava flour and coconut rice*
- Barriga suina com aligot e molho de goiabada com vinho do Porto  
*Pork belly with aligot and Port wine with guava sauce*
- Stracotto com polenta mantecato  
*Stracotto with buttered cornmeal mush*

### SOBREMESA

#### DESSERTS

- ✓ ✓ Pudim de avelã  
*Hazelnut pudding*
- ✓ Verrine de banoffee  
*Banoffee verrine*
- ✓ ✓ Crème brûlée de cointreau  
*Orange licor cream brulee*
- ✓ Torta toffee de chocolate com café  
*Chocolate toffee pie with coffee*
- ✓ Petit Fours  
*Petit fours*