





## 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 Thay**  
*Thai beef*

   **Babaganuche e Hommus**  
*Hommus and babaganush*

 **Tomate confit com muçarela de búfala**  
*Tomato confit with buffalo mozzarella*

**Croqueta do Chef**  
*Chef croquette*



  **Couscous marroquino com frutas secas**  
*Maroccan couscous with dried fruits*

## 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

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.

 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 de glúten.

## ENTRADAS

STARTERS

 **Salada de grãos com lula a dorê**  
*Grain salad with fried squid*

  **Salada de couve, Pecorino, limão siciliano**  
*Kale salad with pecorino cheese and lemon*


 **Carpaccio de polvo defumado**  
*Smoked octopus carpaccio*

**Gaspacho andaluz**  
*Andaluz gaspacho*

 **Creme de batata salsa com bacon**  
*'Mandioquinha' cream with bacon*

## PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

 **Espaguete pupunha com molho de moqueca e camarão**  
*Peach palm spaghetti pasta with 'moqueca' and shrimp sauce*

**Agnolotti dal plin**  
*Dal plin agnolotti*

**Risoto de presunto cru e rúcula**  
*Uncooked ham and arugula risotto*

 **Risoto de cogumelo defumado**  
*Smoked mushroom risotto*

**Salmão com purê de beterraba orgânica**  
*Salmon with organic beet puree*

**Corte bovino grelhado com arroz vermelho e castanha do Brasil**  
*Grilled beef with red rice and Brazilian nuts*

**Suíno com polenta trufado**  
*Pork with truffle polenta*

## SOBREMESA

**Tartelete de maçã com coalhada seca**  
*Apple tartlet with dried curds*

 **Pudim de chia com compota de pêra**  
*Chia pudding with pear jam*

**Mousse de chocolate e maracujá**  
*Chocolate and passion fruit mousse*

**Opera**  
*White cake, coffee and chocolate*

**Petit Fours**  
*Petit fours*