

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
- ✓ **Tapenade de azeitonas e Hommus**
Olive tapenade and hummus
- Terrine de peixe branco com aspargos**
White fish terrine and asparagus
- 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

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 Rucúla, laranja e mussarela de bufala**
Arugula, orange and buffalo mozzarella salad
- ✓ **Salada de couve manteiga, pecorino e pistache caramelizado**
Kale salad, pecorino and caramelized pistachios
- Vitelo Tonnato**
Tonnato Calf
- ✓ **Salmorejo**
Salmorejo
- ✓ **Creme de Palmito assado**
Roasted heart of palm cream

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

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

Crespelle com presunto serrano e queijo gruyere
Crespelle pasta with SERRANO ham and gruyere cheese

- ✓ **Risoto de Açafrão com linguiça de porco preto***
Saffron risotto with black pork sausage

✓ **Risoto de cogumelos trufados***
Truffle mushrooms risotto

- ✓ **Peixe prejereba com legumes defumados**
'Prejereba' fish with smoked vegetables

- ✓ **Frango ao molho mostarda de dijon**
Chicken dijon mustard sauce and mushrooms

Milanesa de vitelo com purê de cará
Veal milanese with cassava puree

SOBREMESA

DESSERTS

- ✓ **Torta cookie com creme de avelã**
Hazelnut cream with cookie pie
- ✓ ✓ **Verrine manga e chia**
Mango and chia Verrine
- ✓ **Saint Honoré**
Saint Honoré
- ✓ **Morangoffe**
Vanilla cake, strawberry and whipped cream

Petit Fours
Petit Fours