COUVERT

Pães artesanais
Emiliano homemade breads selection

Manteiga e azeite extravirgem
Butter and extra virgin olive oil

Muffin de bacon e milho verde
Bacon and green corn muffin

Tartar de atum apimentado
Spicy tuna tartar

Ceviche Veracruzano*
Veracruzano Ceviche

Burrata e beringela
Burrata and eggplant

Tomate confit com mussarela de búfala
Tomato confit with buffalo mozzarella

Croqueta do Chef
Chef croquette

Caponata com legumes*
Caponata with vegetables

CAFÉ DA MANHÃ
BREAKFAST

Ovos preparados à escolha
Eggs of your choice

Ovo Beneditino (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 sem Leite e derivados /Lacto-egg-vegetarian 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 folhas com lascas de bacalhau e azeitonas
Cod fish chips and olive salad

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

Crudo de Wagyu
Wagyu beef carpaccio

Gaspacho de manga*
Mango gaspacho

Creme de abóbora com lascas de amêndoas*
Pumpkin cream with almond chips

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Canellone de ricota e presunto serrano ao molho pomodoro
Ricotta canellone and Serrano ham in pomodoro sauce

Ravioli de Berinjela e pesto* *Eggplant and pesto ravioli*

Risoto Milanês com ragu de Eisbein
Milanese risotto with Eisbein rogout

Milanese de vitello com batata assada e salada de rúcula
Veal beef Milanese with roasted potatoes and arugula salad

Galeto assado com legumes orgânicos e molho de limão com alecrim
Roasted chicken with organic vegetables, lemon with rosemary sauce

Namorado ao molho de moqueca com purê de batata doce roxa
White fish with 'moqueca' sauce and mashed purple sweet potato

SOBREMESA
DESSERTS

Pudim de chocolate com morango e caramelo de Cointreau
Chocolate pudding with strawberry and Cointreau caramel

Cheesecake de frutas amarelas
Yellow fruit cheesecake

Verrine Piñacolada, creme de côco com compota de abacaxi e rum
Verrine coconout cream with pineapple and rum compote

Muffin com base de banana e de chocolate amargo com geleia de frutas vermelhas
Muffin made of banana and chcolate with red fruit jam

Petit Fours
Petit fours