

COUVERT

-  **Pães artesanais de fermentação natural**
Homemade levain breads
-   **Manteiga e azeite extra virgem**
Butter and extra virgin olive oil
-   **Queijos artesanais, goiabada e fava de mel**
Craft cheeses, guava sweet and honey bean
-  **Curados artesanais: pastrami, presunto, jamon e salame Salamanca**
Craft cold cuts: pastrami, ham, jamon and salami
-  **Rabanada de brioche com doce de leite artesanal**
French toast with dulce de leche handmade
-   **Azeitonas com alecrim e azeite extra virgem**
Olives with rosemary and extra virgin olive oil

CAFÉ DA MANHÃ


BREAKFAST


Ovo Beneditino - Ovo orgânico, brioche, presunto parma, Hollandaise
Egg Benedict - Organic egg, brioche, prosciutto and Hollandaise

Ovo Florentine - Ovo orgânico, brioche, salmão defumado, Hollandaise e espinafre europeu
Egg Florentine - Organic egg, brioche, smoked salmon, Hollandaise and spinach

Tartine de Focaccia, ovo pochê, bottarga e tomate brunoise
Focaccia tartini, poached egg, bottarga and brunoise tomatoes

Croque monsieur ou Croque madame
Ham and cheese or ham, cheese and fried egg

 **Panqueca americana com creme inglês, geléia de frutas vermelhas e pistache caramelizado**
American pancake with crème anglaise, berries, jam and caramelized pistachio

 **Waffle com emulsão de mel e manteiga noisette, avelãs, mirtillo e chantilly de mascarpone**
Waffle with honey and beurre noisette emulsion, hazelnuts, blueberries and mascarpone whipped cream

  **Omelete de ovo orgânico com parmesão e salsa**
Parmesan cheese and parsley organic eggs omelet

Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho, ovo pochê e brotos orgânicos
Brazilian corn 'cuscuz' with curd cheese, poche eggs and organic sprouts

Iogurte de Ovelha com frutas vermelhas e mel
Sheep Yogurt with red fruits and honey

R\$386 por pessoa + 15% 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

STARTERS

-   **Mozzarella de búfala com beterraba no vapor, batata doce e balsâmico**
Buffala mozzarella with steamed beetroot, balsamic and sweet potato
-   **Rabanetes no vapor com nozes caramelizada, ricota com salsa e siciliano**
Steamed radishes with caramelized walnuts, ricotta with parsley and Sicilian
-   **Fios de palmito pupunha com molho de queijo tulha e figo marcado no mel**
Shredded heart of palm with tulha cheese sauce and honey glazed fig
-   **Quinoa com legumes brunoise, mini tomates e mini cenoura**
Quinoa with brunoise vegetables, mini tomatoes and mini carrots
-   **Cogumelos salteados com farofa de focaccia e ervas, redução de laranja e especiarias**
Sautéed mushrooms with focaccia crumble and herbs and orange reduction and spices
- Mini hambúrguer com queijo prato e brioche tostado**
Hamburger with cheese plate and toasted brioche


PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

-  **Polenta ao forno com molho de gorgonzola e brócolis tostados**
Polenta in the oven with gorgonzola sauce and toasted broccoli
-  **Arroz carnaroli com aspargos, abobrinha e abóbora brunoise**
Carnaroli rice with asparagus, zucchini and brunoise pumpkin
- Ravioli de carne com consomê e ora-pro-nóbis**
Meat ravioli with consomme and 'ora-pro-nóbis'
-  **Peixe ao forno com moqueca de leite de coco, pimenta dedo de moça, dendê, arroz e coentro**
Fish in the oven with moqueca of coconut milk, red pepper and palm oil, rice and coriander
-  **Dados de mignon com molho roti, purê de cará e mini alho poró**
Dice of mignon with roti sauce, mashed potatoes and mini leek
-  **Crudo de Peixe, siciliano, ervas, azeite, manga e pimenta dedo de moça**
Fish crudo with sicilian, herbs, olive oil, mango and pepper

SOBREMESAS

DESSERTS

-  **Torta de maçã verde e caramelo**
Green apple tart with toffee sauce
- Canoli com mousse de chocolate 70% e redução de frutas vermelhas**
Dark chocolate mousse with canoli and berries reduction
- Tarteletti de manga e merengue e siciliano**
Mango and meringue curd tarteletti and sicilian
- Banoffee de banana, doce de leite artesanal e chantilly com siciliano**
Banoffee pie with banana, thick caramel sauce and lemon chantilly