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

✓ **Tartare de atum apimentado**
Spicy tuna tartare

✓ **Tapenanade de azeitonas pretas e Hommus**
Black olive tapenade and hommus

✓ **Tomate confit com queijo de cabra**
Confit tomato with goat cheese

Croqueta do Chef
Chef croquette

✓ **Couscous Marroquino com frutas secas e castanhas**
Maroccan couscous ith dried fruits and nuts

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$ 305,00 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

✓ **Salmão Thai**
Thai Salmon

Carpaccio de Abobrinha e mostarda
Zucchini and mustard carpaccio

✓ **Gaspacho *andaluz***
Andalusian gaspacho

✓ **Creme de milho verde e cebolette**
Green corn cream and cebolete

Salada de rúcula com rosbife
Arugula sald with roast beef

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

✓ **Spaghetti de pupunha ao molho de moqueca e pimenta de cheiro**
Peach palm spaghetti pasta in moqueca sauce and smelling pepper

Ravioli de abóbora e amêndoas
Pumpkin and almond ravioli pasta

✓ **Risoto de cogumelos defumados ***
Asparagus risotto with taleggio cheese

✓ **Arroz de Polvo**
Octopus rice

✓ **Saltimbocca de frango com legumes defumados**
Chicken saltimbanca ith smoked vegetalbles

✓ **Barriga de porco com angu (Quirela)**
Pork belly ith angu

Bacalhau empanado,brócolis, tomate e espuma de cará
Breaded cod with broccoli, tomatoes and yam foam

SOBREMESAS
DESSERTS

Bolo de Cenoura tradicional
Traditional carrot cake

Brulee de chocolate com crocante de fuletine
Chocolate brulee with fuletine crunchy

✓ **Verrine de limão, morango e leite ninho**
Lemon, strawberry and milk powder verrine

✓ **Macarons de frutas vermelhas**
Red fruit macaroni

Seleção de Petit Fours
Petit Fours