

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 salmão apimentado
Spicy salmon tartare
- ✓ Ceviche de namorado
White fish ceviche
- ✓ ✓ Tapenade de azeitonas pretas e Homus
Black olive tapenade and hommus
- ✓ ✓ Tomate confit com mozzarella
Confit tomato with mozzarella cheese
- Croqueta do Chef
Chef croquette
- ✓ ✓ Couscous com legumes
'Couscous' with vegetables

CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

- ✓ ✓ Ovos preparados à escolha
Eggs prepared by choice
- Ovo Benedictino (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 curd 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)

287 por pessoa + 13% taxa de serviço

opcional. Inclui bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e vinho tinto da casa.

R\$ 287 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 mix de folhas e gravad lax
Salad mix of leaves and gravad lax
- ✓ ✓ Salada de vegetais orgânicos e mousse de coalhada
Organic vegetable salad and curd mousse
- ✓ Carpaccio de Wagyu
Wagyu carpaccio
- ✓ ✓ Gaspacho de manga
Mango gaspacho
- ✓ ✓ Creme de Milho
Creamy Corn

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

- ✓ Penne ao molho de requeijão cremoso, fava portuguesa e tomate cereja
Penne in cream cheese sauce, Português fava and tomatoes
- ✓ Capeletti de berinjela ao molho pomodoro
Eggplant chapel in tomato sauce
- ✓ Risoto de pastrami e rúcula *
Pastrami and arugula risotto
- ✓ ✓ Risoto de alho poró e palmito assado*
Leek risotto with roast heart of palm
- ✓ Stracotto com polenta trufada
Stracoto with truffle cocked corn meal
- ✓ Galeto com purê de batata doce roxa
Chicken with mashed potatoes
- ✓ Moqueca com peixe branco e arroz de coco
White fish 'moqueca' with coconut rice

SOBREMESAS

DESSERTS

- ✓ Pavlova de Baunilha e manga
Vanilla and mango pavlova
- ✓ ✓ Entremet Romeu e Julieta *
Romeo and Juliet entremet
- ✓ Tartelete de chocolate rubi com castanhas brasileiras
Ruby chocolate tartlet with brazilian nuts
- ✓ Baked alaska de amora
Blackberr baked alaska
- ✓ Seleção de petit four
Petit Four selection