

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
- ✓ Beef Thay
Beef Thay
- ✓ Babaganuche e Hummus
Babaganuche and hummus
- ✓ Tomate confit com queijo de cabra
Confit tomato with goat cheese
- ✓ Croqueta do Chef
Chef croquette

CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

- ✓ ✓ Ovos preparados à escolha
Eggs of your 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 '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
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

- ✓ ✓ Salada de beterraba, rúcula e queijo de cabra
Beetroot, arugula and goat cheese salad
- ✓ Salada de tabulé e falafel*
*Tabulé and falafel salad**
- ✓ Carpaccio de wagyu
Wagyu carpaccio
- Salmorejo
Salmorejo
- ✓ Creme de ervilha
Pea Cream

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

- ✓ Tagliatelle colorido na manteiga e sálvia
Colorful tagliatelli pasta in butter and sage
- Crespele ao molho mornay gruyere e presunto serrano
Crespele in mornay gruyere and serrado ham sauce
- ✓ Risoto de açafrão e anéis de lula grelhada *
Turmeric risotto and grilled squid rings
- ✓ ✓ Risoto de gorgonzola, nozes e damasco *
Gorgonzola, nuts and apricot risotto
- Escalope de mignon ao molho e gratin de batata
Mignon escalope in poivre sauce and potato gratin
- Lombo suíno na cerveja com purê de maçã
Pork tenderloin in beer with apple puree
- Arroz de Polvo
Octopus rice

SOBREMESAS DESSERTS

- ✓ Brulee de coco com bananas caramelizadas
Coconut brulee with caramelized bananas
- ✓ Churros com sorvete de doce de leite
'Churros' with dulce de leche ice cream
- Verrine de arroz doce com coulis de frutas vermelhas
Rice pudding verrine with red fruit coulis
- ✓ ✓ Tartelete de lemon curd com geleia de maracujá
Lemon curd tartlet with passion fruit jam
- ✓ Seleção de petit four
Petit Four selection