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

✓ **Succotash**
Succotash

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

✓ **Salada de quinoa com cogumelos**
Quinoa salad with mushrooms

Croqueta do Chef
Chef croquette

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

Inclui bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e vinho tinto da casa.
R$ 395 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

Frango Caesar
Caesar chicken

✓ **Salada de couve manteiga com queijo pecorino e pistache**
Cabbage salad with pecorine cheese and pistachios

✓ **Carpaccio de wagyu com rucula e parmesão**
Wagyu carpaccio with arugula and parmesan

✓ **Gaspacho de manga**
Mango gazpacho

✓ **Creme de cenoura com especiarias**
Carrot cream with spices

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Fregola sarda ao frutos do mar
Seafood fregola

Agnolotti de cacau com recheio de queijo brie e pêra
Cocoa agnolotti with brie cheese and pear

✓ **Risoto alla milanese com ragú de rabada**
Risotto alla milanese with oxtail ragú

✓ **Risoto de alho poró e fava portuguesa**
Leek risotto and Portuguese broad beans

✓ **Peixe prejereba com polenta cremosa**
White fish 'prejereba' with creamy polenta

✓ **Coq au vin (Frango ao molho de vinho tinto) com purê de batata**
Coq au vin (Chicken in red wine sauce) with mashed potatoes

Lagarto recheado e farofa primavera
Stuffed lizard and vegetable farofa

SOBREMESAS
DESSERTS

Torta de limão e framboesa
Lemon and raspberry pie

Bolo mousse de avelã
Hazelnut mousse cake

Verrine de tiramissu
Tiramissu verrine

✓ **Pavlova de manga, maracujá e amburana**
Mango, passion fruit and amburana pavlova

Seleção de Petit Fours