

## 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*
- ✓ ✓ Babaganuche  
*Babaganuch*
- ✓ ✓ Tomate confit com mozzarella  
*Confit tomato with mozzarella cheese*
- Croqueta do Chef  
*Chef croquette*

## 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 de couve manteiga, pecorino e pistache  
*Cabbage, pecorino and pistachio salad*
- ✓ Salada de Grão de bico, azedinha e atum  
*Grain salad with sour leaves and tuna*
- Carpaccio de Wagyu  
*Wagyu carpaccio*
- ✓ ✓ Gaspacho de melancia  
*Watermelon gazpacho*
- ✓ ✓ Creme de Cenoura com gengibre  
*Carrot cream with ginger*

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

Gnocchetti ao molho de linguiça de porco preto e brócolis  
*Agnolotti pasta in pork black sausage sauce and broccoli*

Agnolotti de pato ao molho de laranja  
*Duck agnolotti pasta in orange sauce*

- ✓ Risoto de abobora com camarão trufado \*  
*Pumpkin risotto with truffle shrimp*

- ✓ ✓ Risoto de alho poró e palmito assado\*  
*Leek risotto with roast heart of palm*

- ✓ Stracotto com polenta trufada  
*Stracotto with truffle cocked corn meal*

- ✓ Frango com quiabo  
*Chicken with okra*

Namorado ao molho de peperonata e batata sauté  
*White fish in peperonata sauce and sauté potatoes*

## SOBREMESAS

### DESSERTS

- ✓ ✓ Sorvete de morango com pedaços de morango e calda de gianduia\*  
*Strawberry ice cream with strawberry pieces and 'gianduia' syrup*
- ✓ Vol au Vent de amora e limão  
*Blackberry and lemon vol au vent*
- ✓ Pudim de Laranja Trufada e Pistache  
*Truffle orange pudding and pistachio*
- ✓ ✓ Montblanc \*  
*Mont blanc*
- ✓ Seleção de petit four  
*Petit Four selection*