COUVERT

Pães artesanais
Emiliano homemade bread selection

✓ **Manteiga e azeite extravirgem**
Butter and extra virgin olive oil

Muffin de bacon com ervilha
Bacon and pea muffin

✓ **Tartar de atum**
Tuna fish tartare

✓ **Ceviche de peixe branco**
White fish ceviche

Ricota com mel e baba ganuche
Ricotta with honey and baba ghanoush

✓ **Tomate confit com mozzarella**
Tomato confit with mozzarella cheese

✓ **Croqueta do Chef**
Chef croquette

✓ **Caponata**
Caponata

✓ **Succotash**
Succotash

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**
Couscous with "coalho" cheese

Croque monsieur ou Croque madame
Gruyère and ham or Gruyère, 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$ 287 por pessoa + 13% de 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*

ENTRADAS
STARTERS

✓ **Salada de salmão tailandesa**
Thai salmon salad

✓ **Salada de couve, Pecorino e limão siciliano**
Kale salad, pecorino and lemon

✓ **Carpaccio de wagyu**
Wagyu carpaccio

Gaspacho de melancia
Watermelon gazpacho

✓ **Creme de brócolis e queijo cabra**
Broccoli cream and goat cheese

PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Ravioli de abóbora e amêndoas
Pumpkin and almond ravioli

Espaguete ao pesto de manjericão
Spaghetti with basil pesto

Risoto de abóbora e linguiça
Pumpkin and sausage risotto

Risoto de cogumelos trufados
Truffled mushroom risotto

✓ **Galeto com pirão e legumes**
Chicken with "pirão" and vegetables

✓ **Medalhao de filet com batata sauté**
Filet medallion with sautéed potato

Salmão com purê de mandioquinha ao molho cítrico
Salmon with manioc puree in citrus sauce

SOBREMESAS
DESSERTS

Choux matcha com frutas vermelhas
Choux matcha with berries

Verrine de três chocolates e crocante de castanha de caju
Three chocolates verrine and cashew nut crunch

Cocada de forno com sorvete de coco queimado com doce de leite
Baked coconut with coconut ice cream and dulce de leche

Mousse cítrico com lemon curde e calda de morango
Citrus mousse with lemon curd and strawberry sauce

Seleção de petit four
Petit Four selection