

## 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*
- ✓ ✓ Terrine campagne  
*Terrine campagne*

## 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  
*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\$ 395 por pessoa + 13% de taxa de serviço opcional. 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

## ENTRADAS

### STARTERS

- ✓ Salada de folhas orgânicas e bacalhau  
*Organic leaves and cod 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 milho  
*Corn cream*
- Camarão sauté e tabule de farinha d'água  
*Sautéed shrimp and cassava tabbouleh*

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

- ✓ Lasanha de berinjela  
*Eggplant lasagna*
- Agnolotti de vitelo na manteiga de sálvia  
*Spaghetti with basil pesto*
- Tagliolini fresco com trufas negras  
*Fresh tagliolini with black truffles*
- ✓ Risoto de taleggio e cupuaçu  
*Taleggio and "cupuaçu" risotto*
- Risoto de polvo  
*Octopus risotto*
- ✓ Pato com arroz vermelho e nozes  
*Duck with red rice and nuts*
- ✓ Stracotto com polenta  
*Stracotto with "polenta"*
- Entrecôte Rossini e cará (Corte angus certificado, fatia de Foie Grass, molho de vinho marsala e purê de cará)  
*Rossini entrecôte and cassava (Certified angus cut, slice of Foie Grass, marsala wine sauce and cassava puree)*
- Bobó de camarão  
*Typical Bahia dish with shrimp*
- Robalo ao Chardonnay e Ikura com aspargos grelhados (ovas de salmão do Alasca)  
*Sea bass with Chardonnay and Ikura with grilled asparagus (Alaskan salmon roe)*

## SOBREMESAS

### DESSERTS

- Entremet mousse de coco, geleia de manga e biscuit de coco  
*Coconut mousse entremet, mango jelly and coconut biscuit*
- Verrine mousse de menta e chocolate meio amargo com raspas de chocolate  
*Bitter chocolate and mint mousse verrine with chocolate chips*
- Red velvet com calda de frutas vermelhas  
*Red velvet with red berries sauce*
- Pudim de leite condensado com espuma de caramelo e amêndoas caramelizadas  
*Condensed milk pudding with caramel foam and caramelized almonds*
- Opera chocolate ao Whiskey Bourbon  
*Chocolate Opera with Whiskey Bourbon*
- Seleção de petit four  
*Petit Four selection*