

NESSE MENU SÃO OS INGREDIENTES OS PROTAGONISTAS: EU PROCURO O SABOR, A TEXTURA E BUSCO, ASSIM, TRABALHAR NOS PRATOS A ESSÊNCIA DE CADA ALIMENTO. DESSE MODO, A DELICADEZA DE CADA ELEMENTO SE SOBRESSAI. ELE RESULTA DE UM TRABALHO COLABORATIVO COM A MINHA EQUIPE, A QUAL SE DEDICA JUNTO COMIGO EM INVESTIGAÇÕES DIÁRIAS. EU DESEJO QUE QUEM COMER ESTE MENU TENHA UMA EXPERIÊNCIA EQUILIBRADA E GOSTOSA!

IN THIS MENU, THE INGREDIENTS ARE THE PROTAGONISTS: I SEEK FLAVOUR AND TEXTURE, AND THUS I SEEK TO WORK ON DISHES THAT CAPTURE THE ESSENCE OF EACH INGREDIENT. IN THIS WAY, THE DELICACY OF EACH ELEMENT BE REMARKABLE. THIS IS THE RESULT OF A COLLABORATIVE EFFORT WITH MY TEAM, WHO WORK WITH ME IN DAILY INVESTIGATIONS. I HOPE THAT THOSE WHO ENJOY THIS MENU HAVE A BALANCED AND PLEASANT EXPERIENCE!

COMECE COM...|START WITH...

COUVERT EMILIANO - R\$ 33


CIABATTA E FOCACCIA DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA E AZEITE EXTRA VIRGEM
Levain ciabatta and foccacia, butter and extra virgin olive oil

CAVIAR SIBERIAN RESERVE (30g) - R\$ 680

SERVIDO COM CLARA, GEMA, CIBOULETTE, CREME AZEDO E BLINIS
Served with egg white and yolks, chives, sour cream and blinis

ENTRADAS|STARTERS

 LÂMINAS DE PUPUNHA, COGUMELO CRU E PESTO DE COUVE MANTEIGA - R\$ 75
Shaved palm heart, sliced raw mushrooms and green cabbage pesto

 ASPARGOS, PERAS COZIDAS NA MANTEIGA, MOLHO DE AMÊNDOAS E VINAGRE DE JEREZ - R\$ 80
Whole asparagus, cooked pears with butter, almond and sherry vinegar sauce

 ERYNGUI, MANDIOQUINHA, COALHADA DE OVELHA E ESPINAFRE - R\$ 89
Eryngui mushroom, parsnip, goat cheese curd and spinach

 ABÓBORA ASSADA, BETERRABA, TALO DE ACELGA E CASTANHA DO PARÁ - R\$ 75
Roasted pumpkin, beetroot, avocado, chard stalk and brasilan nut


CAMARÃO, NABO, DASHI, MOLHO INGLÊS, SHITAKE E PAK CHOY - R\$ 130
Prawns, turnip with dashi, sakê, shitake and pak choy

VIEIRAS SELADAS, ALHO PORO, PURÊ DE ABACATE, PUPUNHA BRUNOISE E SICILIANO - R\$ 150
Seared scallops, leeks, avocado, brunoise palm heart and lemon

CRUDO DE BOMBOM DE ALCATRA E GEMA CURADA NO SHOYU - R\$ 130
Raw beef, toast, herbs and soy cured egg yolk

PRATOS PRINCIPAIS | MAIN COURSES

 PAPPARDELLE DE SÊMOLA, COGUMELoS SALTEADOS E ROTI DE PORCINI - R\$ 125
Pappardelle, sautéed mushrooms and porcini roti

 COUVE FLOR ASSADA, MINI CENOURA, ALHO-PORÓ, PURÊ DE CARÁ E VERDES - R\$ 96
Roasted cauliflower, baby carrots, leeks, yam puree and green leaves

POLVO TOSTADO, ARROZ PRETO, MINI ERVA DOCE E PIMENTÃO VERMELHO - R\$ 180
Toasted octopus, black rice, baby fennel and red bell pepper

PESCADO ASSADO, MINI ABOBRINHA, CHUCHU, BATATA DOCE E MOLHO DE CAJÁ - R\$ 186
Roasted fish, baby zucchini, chayote, sweet potato and cajá sauce

CARRÉ DE CORDEIRO, CUSCUZ NORDESTINO, QUIABO E MANTEIGA NOISETTE E SÁLVIA - R\$ 198
Roasted rack of lamb, brazilian couscous, okra, noisette butter with sage

 ARROZ VERMELHO COM LASCAS DE PATO CONFITADO, ALHO-PORÓ E ROTI DE CARNE - R\$ 180
Red rice with shredded duck confit, leeks and meat roti

 FLAT IRON, ENDÍVIAS NO BALSÂMICO E MEL, LENTILHA VERDE DU PUY E ROTI - R\$ 225
Flat iron steak, endivies with balsamic and honey, le puy green lentils and roti

SOBREMESAS | DESSERTS

TORTA DE CHOCOLATE E MOUSSE 70%, COULIS DE CUPUAÇU E PATÊ À CIGARETTES - R\$ 45
Dark chocolat tart with mousse, cupuaçu coulis and patê à cigarettes

 QVOS NEVADOS, COMPOTA DE MORANGO, LIMONCELLO E SUSPIRO DE MANJERICÃO - R\$ 45
Îles Flottantes with strawberry jam limoncello and basil

BOLO DE TÂMARAS COM CALDA DE CAMELO SALGADO E MASCARPONE - R\$ 45
Dates cake, salted caramel syrup and mascarpone

MIL FOLHAS COM CROCANTE DE NOZES E CHANTILLY DE GENGIBRE - R\$ 45
Millie feuille with walnuts and ginger chantilly

QUEIJOS ARTESANAIS COM FAVO DE MEL - R\$ 130
Artisanal brazilian cheese with honey comb

 Sem Leite e derivados / Lacto-egg-free dishes  Sem glúten / Gluten free  Veganos / Vegan  Vegetarianos/ Vegetarian

Todos os preços estão em reais e sujeitos à taxa de 15% de serviço opcional.
All our prices are Brazilian Real and subject to 15% opcional service charge.
Taxa de rolha / Cork fee - R\$ 170