

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 atum apimentado
Spicy tuna tartare
- ✓ Ceviche de namorado
White fish ceviche
- ✓ ✓ Tapenade de azeitonas pretas
Black olive tapenade
- ✓ ✓ Tomate confit com mozzarella
Confit tomato with mozzarella cheese
- Croqueta do Chef
Chef croquette
- ✓ Terrine de peixe branco e aspargos
White fish terrine and asparagus

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
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)

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 Panzanella com crostine de foccacia de queijo de cabra e figo seco
Cod salad with tomato and olive
- ✓ Carpaccio de Wagyu
Wagyu carpaccio
- ✓ ✓ Gaspacho andaluz
Andalusian gazpacho
- ✓ ✓ Creme de beterraba com coalhada
Beetroot cream with curd

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

- ✓ ✓ Spaghetti de pupunha ao molho de moqueca e pimenta de cheiro
Heart of palm spaghetti with 'moqueca' sauce and sweet pepper
- ✓ Ravioli de ricota e gema curada ao molho de manteiga e salvia
Ricotta ravioli pasta and cured yolk with butter and sage sauce
- ✓ ✓ Risoto de tomate verde e pecorino*
Green tomato risotto and pecorino
- ✓ Risoto de pastrami e cebola dourada*
Pastrami risotto and golden onion
- ✓ Galeto com vegetais defumados
Chicken with smoked vegetables
- ✓ Barriga de porco com angu
Pork belly with angu
- ✓ Arroz de polvo*
Octopus rice

SOBREMESAS

DESSERTS

- ✓ Verrine de cupuaçu com chocolate
'Cupuaçu' verrine with chocolate
- ✓ ✓ Pudim de chocolate com avelã e sorbet de coco*
Chocolate pudding with hazelnut and coconut sorbet
- ✓ Flan de caramelo com brigadeiro toffe
Caramel flan with coffee chocolate
- ✓ ✓ Sagu com vinho do porto e sorvete de baunilha com figos e mel *
Port wine sago with vanilla ice cream with fig and hone
- ✓ Seleção de petit four
Petit Four selection