








## COUVERT

-  **Pães artesanais de fermentação natural**  
Homemade levain breads
-   **Manteiga e azeite extra virgem**  
Butter and extra virgin olive oil
-   **Rabanada na manteiga com vodka, baunilha e doce de leite artesanal**  
French toast seared in butter, with vanilla infused vodka, and dulce de leche
-   **Creme de abóbora japonesa e azeite extra virgem**  
Steamed Japanese pumpkin cream with extra virgin olive oil

## CAFÉ DA MANHÃ

### BREAKFAST

- Ovo Benedictino - Ovo orgânico, brioche, presunto parma, Hollandaise e espinafre europeu**  
Egg Benedict - Organic egg, brioche, prosciutto and Hollandaise
- Ovo Florentine - Ovo orgânico, brioche, salmão defumado, Hollandaise e espinafre europeu**  
Egg Florentine - Organic egg, brioche, smoked salmon and Hollandaise
-   **Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho**  
Brazilian corn 'cuscuz' with curd cheese
- Croque monsieur ou Croque madame**  
Gruyère and ham or Gruyère, ham and a fried egg
-  **Panqueca americana com creme inglês, geléia de frutas vermelhas com balsâmico e pistache caramelizado**  
American pancake with crème anglaise, berries and balsamic vinegar jam and caramelized pistachio
-  **Waffle com emulsão de mel e manteiga noisette, avelãs, mirtillo e chantilly de mascarpone**  
Waffle with honey and beurre noisette emulsion, hazelnuts, blueberries and mascarpone whipped cream
-   **Omelete de ovo orgânico com parmesão e salsa**  
Parmesan cheese and parsley organic eggs omelet

R\$350 por pessoa + 15% de taxa de serviço

Incluso bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e tinto da casa  
Includes non-alcoholic drinks, red wine, white wine and sparkling wine

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

\* Estes pratos são produzidos com ingredientes sem glúten porém os mesmos podem conter traços.  
These dishes are prepared with gluten-free ingredients, however they may contain gluten traces.



## ENTRADAS

### STARTERS

-   **Muçarela de bufala, beterraba ao vapor com molho de iogurte artesanal, siciliano e salsa**  
Buffalo mozzarella, steamed beetroot with homemade yogurt sauce, lemon zests and parsley
-  **Tartine de focaccia, tomate concasse Brunoise, anchovas e manjeriço**  
Focaccia tartine with brunoise concasse tomato, anchovies and basil
-   **Palmito jussara, ervilhas torta, mini rabanetes, tomates e salsa de azeitona chilenas**  
Heart of palm, mangetout peas, baby radishes, tomatoes and chilean olive salsa
-   **Fios de palmito pupunha, figo Marcado no mel e molho de queijo tulha**  
Strings of pupunha heart of palm, fig marked in honey and tulha cheese sauce
-  **Cogumelos salteados, mini tomate em rama e crispy de bacon curado**  
Sautéed mushrooms, mini raw tomatoes and cured bacon crispy

## PRATOS PRINCIPAIS

### MAIN COURSES

- Ravioli com lagosta e ervas, molho de bisque de camarões e alho poró chiffonade**  
Lobster and herbs raviole, shrimp bisque sauce and chiffonade leek
- Moqueca de mandioquinha salsa, pescado, arroz agulhinha com legumes brunoise**  
Yellow parsnip moqueca, fish and brunoise vegetables rice
-   **Polenta crocante assada, shitake laminados e molho de queijo tulha**  
Roasted crispy polenta, sliced shiitake and tulha cheese sauce
- Dados de filet mignon salteados, roti, farofa de focaccia e mini cebolas assadas**  
Sautéed tenderloin dices, roti, focaccia salted crumble and roasted baby onions
-  **Polvo finalizado no azeite e páprica, mini batatas coradas e alecrim**  
Octopus with olive oil and paprika, small golden potatoes and rosemary

## SOBREMESAS

### DESSERTS

- Torta de café com chocolate inteso, nibs de cacau e mascarpone**  
Coffee and dark chocolate tart with cocoa nibs and mascarpone
- Eclair de baunilha com caramelo e chantilly de chocolate assado**  
Vanilla with caramel éclair and roasted chocolate whipped cream
- Entremet de frutas amarelas e coco**  
Yellow fruits and coconut entremet
-  **Cheesecake vegana de jabuticaba**  
Vegan 'jabuticaba' cheesecake