

COUVERT

-  **Pães artesanais de fermentação natural**
Homemade levain breads
-   **Manteiga e azeite extra virgem**
Butter and extra virgin olive oil
-   **Muçarela de búfala, com azeite e tomilho**
Buffalo mozzarella with olive oil and thyme
-  **Rabanada Selada na manteiga, com vodka infusionada com 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 Beneditino - 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**
Porão and ham or Porão, ham and a fried egg
-  **Panqueca americana com creme inglês, geleia de frutas vermelhas com balsâmico e pistache caramelizado**
American pancake with crème anglaise, berries and balsamic vinegar jam and caramelized pistacchio
-  **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

-   **Salada de palmito jussara, mini tomate amarelo e molho de balsâmico**
Jussara heart of palm salad, mini yellow tomatoes and balsamic sauce
-   **Polenta crocante Assada, shitake laminados alteados e azeite de salsa**
Crispy polenta with sauteed shitake mushrooms, olive oil and parley
-  **Bolinho de bacalhau e salsa de azeitonas chilenas**
Codfish croquet and Chilean olive sauce
-   **Fios de palmito pupunha, figo marcado no mel e molho de queijo tulha**
Heart of palm threads, honey glazed figs and tulha cheese sauce
- Mini hamburguer de mignon, queijo cheddar e tomates italiano**
Mini mignon hamburger, cheddar cheese and Italian tomatoes

Tartini de ciabatta tostada, queijo porão, jamon e rúcula fresca
Tartini of toasted ciabatta, porão cheese, jamon and arugula

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

-  **Ravioli com queijo curado mineiro, molho de tomate e manjeriço**
Ravioli with cured Minas Gerais cheese, tomato sauce and basil
-  **Nhoque de batata asterix, cogumelos salteados e siciliano e ervas**
Asterix potato gnocchi, sautéed mushrooms, sicilian and herbs
-  **Pescado assado, purê de mandioca, manteiga de sálvia e brócolis tostados**
Roasted fish, cassava puree, sage butter and toasted broccoli
-  **Camarão selado, couscous marroquino, redução de bisque de camarões**
Sealed shrimps, moroccan couscous and shrimp bisque reduction
-  **Frango orgânico, páprica, legumes salteados, molho de iogurte de ovelha e ervas**
Organic chicken, paprika, sauteed vegetables, sheep yogurt sauce and herbs
-   **Picadinho de filé mignon e roti, arroz negro com legumes brunoise**
Chopped filet mignon and roti, black rice with brunoise vegetables

SOBREMESAS

DESSERTS

Eclair de framboesa e pistache com chocolate Ruby
Raspberry and pistachio eclair with ruby chocolate

Mousse de chocolate 54% com cumaru e ganache de banana
Dark chocolate mousse with cumaru and banana ganache

Tart de limão
Lemon Tart

 **Panacotta vegana de baunilha com maracujá**
Vegan vanilla panacotta with passion fruit