




## COUVERT

 **Pães artesanais de fermentação natural**  
Homemade naturally fermented 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 in butter with vodka, vanilla and dulce de leche

  **Creme de abóbora japonesa assada ao vapor com azeite extra virgem**  
Steamed Japanese pumpkin cream with extra virgin olive oil


## CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST


**Ovo Benedictino - Ovo orgânico, brioche, presunto cru e Hollandaise**  
Egg Benedict - Organic egg, brioche, prosciutto and Hollandaise

**Ovo Florentine - Ovo orgânico, brioche, salmão defumado e Hollandaise**  
Egg Florentine - Organic egg, brioche, smoked salmon and Hollandaise

  **Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho**  
Brazilian '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 emulsion of honey and beurre noisette, hazelnuts, blueberries and mascarpone whipped cream

  **Omelete de ovo orgânico com parmesão e salsa**  
Parmesan cheese and parsley organic eggs omelet

**R\$ 332 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, salsa de azeitonas chilenas e crostini de pão de queijo**  
Buffalo mozzarella, Chilean olive salsa and cheese bread cristini

  **Tartine de anchovas, salsa de tomate concasse e mizuna**  
Anchovy tartine, tomato salsa concasse and mizuna

  **Tartine de presunto de Parma, figo marcado no mel, salsa de nozes e salsa**  
Parma tartine, figs soaked in honey, walnut salsa and parsley

**Ciabatta crocante, linguiça salamanca com páprica, compota de cebola roxa e mizuna**  
Crispy ciabatta, salamanca sausage with Paprika, Mizuna and Red onion compote

**Cogumelos salteados, crispy de bacon, mini tomate e crostinis de pão de queijo**  
Sautéed mushrooms, crispy bacon, mini tomatoes and cheese bread cristini


## PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

 **Gnocchi de batata Asterix alho poró chifonade e fonduta de boursin**  
Asterix potato gnocchi, leek chifonade and boursin fonduta

 **Arroz carnaroli com beterraba, siciliano, queijo cottage, flor de sal e manjeriço**  
Carnaroli rice with beetroot, sicilian, cottage cheese and basil

 **Pescado assado, couscous marroquino com ervas, legumes brunoise e siciliano**  
Roasted fish, moroccan couscous with herbs, brunoise vegetables and Sicilian

 **Polenta crocante assada, shitake laminados e molho de queijo tulha**  
Roasted crispy polenta, rolled shitake and tulha cheese sauce

**Dados de filet mignon salteados no azeite, farofa de Focaccia e ervas e chips de cebola**  
Filet mignon sautéed in olive oil, Focaccia farofa with herbs and onion chips


## SOBREMESAS

DESSERTS

**Tart de chocolate com cerejas**  
Chocolate tart with cherries

**Choux de baunilha com frutas vermelhas**  
Vanilla choux with red fruits

**Verrine de maracujá, iogurt e cumaru**  
Passion fruit verrine, yogurt and cumaru

 **Mousse de chocolate, caramelo banana e café**  
Chocolate mousse, banana caramel and coffee