

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

-   **Beterraba e batata doce assadas, com homus e cebola roxa assada**
Roasted beetroot and sweet potatoes, with hummus and roasted red onions
-  **Tartine de foccacia, tomate concasse Brunoise, anchovas e manjeriço**
Focaccia tartine with brunoise concasse tomato, anchovies and basil
-  **Bufala mozzarella, purê de tomate, salsa de azeitonas e ciabatta tostada**
Buffalo mozzarella, tomato puree, olives salsa and toasted ciabatta
-   **Fios de palmito pupunha, figo marcado no mel e molho de queijo tulha**
Heart of palm threads, honey glazed figs and tulha cheese sauce
-   **Cogumelos salteados, crispy de bacon curado e crostinis de pão de queijo**
Sautéed mushrooms, crispy bacon and cheese bread crostini

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

-  **Gnocchi de batata, molho de tomate, lascas de queijo tulha e manjeriço**
Potato gnocchi, pomodoro sauce, tulha cheese and basil
-   **Pescado ao forno, salada de palmito jussara, brócolis e salsa de mini tomates**
Roasted fish, heart of palm salad, broccoli and baby tomatoes salsa
-   **Polenta crocante assada, shitake laminados e molho de queijo tulha**
Crispy polenta, sliced shiitake and tulha cheese sauce
-  **Lascas de paleta de cordeiro assada lentamente, com arroz negro**
Slow cooked lamb shoulder blade with black rice
- Dados de filé mignon com farofa de focaccia e ervas e molho roti**
Diced tenderloin, focaccia and herbs salted crumble and roti sauce

SOBREMESAS

DESSERTS

- Pavlova de morango, limão siciliano, manjeriço e sorbet de morango**
Strawberry, lemon and basil pavlova, with strawberry sorbet
- Choux de maçã verde, cremeaux de iogurte e caramelo salgado**
Green apple and yogurt cremeaux, with salted caramel
- Entremet de maracujá e chocolate**
Passion fruit and chocolate entremet
-  **Verrine vegana de manga e gengibre**
Mango and ginger vegan verrine