

## COUVERT

**Cesta de pães artesanais - geléias, mel e manteiga**  
Homemade basket breads - jelly, honey, and butter

  **Hummus de Alcachofra**  
Artichoke Hummus

  **Queijo Coalho Grelhado com Mel Picante**  
Grilled Coalho Cheese with Spicy Honey

**Polenta Brustolada com Queijo e Mel de Uruçú**  
Brustolated Cooked Corn Meal with Cheese and Uruçú' Honey


**Bolinho de Bacalhau ao Aioli de Tamarindo**  
Cod Croquette with Tamarind' Aioli

**Mini Toast de Caponata**  
Caponata Mini Toast

**Vol Au Vent de Espinafre**  
Spinach Vol Au Vent

## CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST

 **Açaí com banana e granola**  
Açaí with banana and granola


**Croque Monsieur - presunto, queijo gruyere e molho bechamel**  
Croque monsieur - ham, cheese and béchamel sauce


**Croque Madame - presunto, queijo gruyere, molho bechamel e ovo frito**  
Croque madame - ham, cheese, béchamel sauce and fried egg

**Ovo Beditino - ovo pochê, muffin inglês, presunto, queijo e zabaione**  
Egg Benedict - Poched egg, English muffin, ham, cheese and zabaione

**Royal Beditno - ovo pochê, muffin inglês, salmão defumado e zabaione**  
Benedict Royal- Poched egg, English muffin, smoked salmon and zabaione



**Waffle com mel ou calda de chocolate**  
Waffle with honey and chocolate syrup

 **Pudim de chia com banana caramelizada**  
Chia pudding with caramelized banana

 **Tapioca com gojiberry e creme de ricota**  
Tapioca with gojiberry and ricotta cream

## ENTRADAS

STARTERS

  **Folhas, Quinoa com Laranja e Beterraba Assada**  
Leaves, Quinoa with Orange and Roasted Beet

  **Gratin de Batata com Cogumelos**  
Potato Gratin with Mushrooms

**Salada de Siri com Alho Poró e Vinagrete de Açaí**  
Crab Salad with Leek and Açaí Vinaigrette

**Steak Tartare a Moda da Casa com Fritas**  
Chief's Steak Tartare with French Fries

## PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

**Feijoadina de Frutos do Mar com Arroz de Coco**  
Sea Food Feijoadina with Coconut Rice

**Mini Penne ao Molho de Salmão Defumado e Bottarga**  
Mini Penne with Smoked Salmon Bottarga

**Rigatoni ao Ragu de Linguiça Picante, Grana Padano e Salvia**  
Rigatoni with Spicy Sausage Ragu, Grana Padano and Sage

**Cordeiro Assado com Especiarias, Polenta Cremosa Sabor Menta**  
Roasted Lamb Steak with Spices, Cooked Corn Meal with Mint Flavor

**Barriga Selada com Musseline de Milho e Molho de Açaí**  
Seared Pork Belly with Corn Mousseline and Açaí Sauce

## SOBREMESAS

DESSERTS

**Entremet Café e Caramelo**  
Coffee and Caramel Entremet

**Éclair de Chocolate Belga, Whisky e Tangerina**  
Belgium Chocolate, Whisky and Tangerine Éclair

**Creme Brulée de Cumarú**  
Cumarú Creme Brulée

**Bombom Crocante de Amendoim**  
Crunch Peanut Sugarplum

**Canelée de Doce de Leite**  
Dulce de Leche Canelée

**R\$ 480 por pessoa + 15% de taxa de serviço**  
BRL 480 per person + 15% service charge

Inclusos bebidas não alcoólicas, Espumante Chandon brut, Cabernet Sauvignon e Chardonnay Tantehue


Includes non-alcoholic drinks, sparkling wine Chandon Brut, Cabernet Sauvignon and Chardonnay Tantehue

 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.