



RIO DE JANEIRO

- Biscoito de polvilho e pães artesanais acompanhados com
queijo de cabra, manteiga e azeite de oliva 🌱 40

ENTRADAS

- Salada de figo com açaí, queijo canastra e nozes pecan 🌱🌿🌱 78
- Beringela gratinada à parmegiana, muçarela de búfala 🌱 82
- Vinagrete de polvo com maçã verde e goji berry 🌱 90
- Steak tartare com brioche e gema caipira 🌱🌱 92
- Ceviche de pesca do dia e melancia 🌱 86

PRATOS PRINCIPAIS

- Bobó de frutos do mar, arroz de coco e amêndoas 🌱 160
- Risoto de tomate com limão siciliano e castanhas 🌱🌱 142
- Pesca do dia ao molho de espumante e quinoa e abobrinha 166
- Arroz negro de linguiça toscana, aioli e cebola roxa 🌱 158
- Rigatoni caccio e pepe com cogumelos grelhados 🌱 140
- Picadinho de angus com legumes e farofa 🌱 162
- Filé mignon com iogurte, abóbora e melado 158

SOBREMESAS

- Pudim de leite com castanha do Pará 🌱🌱 46
- Entremet de cítricos e sorbet de lichia 48
- Creme de chocolate maltado e caramelo de cachaça 🌱🌱 48
- Frutas da estação com chantilly de frutas brancas 🌱 42



Sem lactose



Sem glúten



Vegano



Vegetariano



Contém nuts

*Estes pratos são produzidos com Ingredientes sem glúten
porém os mesmos podem conter traços.

Todos nossos preços estão sujeitos a 15% de taxa de serviço.

N.Procon 151 - N. Vigilância Sanitária 1746.