

BISCOITO DE POLVILHO E PÃES ARTESANAIS ACOMPANHADOS COM QUEIJO DE CABRA, MANTEIGA E AZEITE DE OLIVA

40

ENTRADAS

FOLHAS VERDES COM QUEIJO SERJÃO, VINAGRETE DE CAJÚ E FAROFA DE PÃO DE QUEIJO

82

MIL FOLHAS DE PUPUNHA COM QUEIJO CANASTRA E MEL DE URUÇU

95

TARTARE DE ATUM COM CROCANTE DE ARROZ E CAVIAR MUJOL

103

VIEIRAS, PUPUNHA, ACELGA E CONSOMÉ DE PORCO PICANTE

114

TORTELLINI DE PATO E CALDO GUANCIALE

108

PRATOS PRINCIPAIS

MASSA DE SÊMOLA AO MOLHO DE COGUMELOS, ALCACHOFRA E FOLHAS RÚSTICAS

132

PESCA DO DIA, CUSCUZ DE COUVE FLOR COM PISTACHE E MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

176

CAMARÕES COM RISONI E GEL DE CUPUAÇU

180

POLVO GRELHADO, RISOTO DE QUINOA REAL E GUANCIALE, LEGUMES E ESPUMA DE PIPOCA

188

PESCA DO DIA, CROQUETE DE BANANA DA TERRA, FEIJÃO SANTARÉM, MOLHO DE TUCUPI E OVAS

178

BARRIGA DE PORCO COM MELADO, PURÊ DE MILHO, SAGU CROCANTE E MOSTARDA EM GRÃOS

174

CORDEIRO COM CROSTA PROVENÇAL, RISOTO DE CANASTRA, PALETA E MOLHO DE ALECRIM

185

CORTE WAGYU COM RELISH DE MAXIXE, GEL DE JABUTICABA E GNOCCHI DE BATATA

206

SOBREMESAS

TEXTURAS DE TAPIOCA COM GRANITA DE LIMONCELLO E CURD DE LIMÃO E PEPINO

42

FRANGIPANI DE CASTANHAS DE CAJÚ, COMPOTA FERMENTADA DE FIGOS E PIMENTA COM SORVETE DE QUEIJO DEFUMADO

49

ENTREMET DE CHOCOLATE COM CREME MALTADO E PRALINÉ DE GERGELIM

49

PUDIM DE LEITE COM SORVETE DE ARROZ DOCE E CROCANTE DE CASTANHA DO PARÁ

45



*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.

