



RIO DE JANEIRO

MIDI

✓ V ROMANA

SALADA CAESAR NA BRASA

Grilled romaine salad with Caesar dressing

✓ V TORTA DE QUEIJO MINAS E ALHO PORÓ

COM ERVAS E SALADA DE ESPINAFRE

Gluten free ricotta and leeks tart with spinach salad

OVO PERFEITO

COM CREME DE FEIJÃO E COUVE MANTEIGA

Butter bean soup, farm house egg and green cabbage

DOURADO E ABACATE

CARPACCIO DE DOURADO COM SALADA DE ABACATE

Mahi mahi Carpaccio with avocado salad



VONGOLE / CLAMS

ESPAGUETTE AO VONGOLE, CHARDONNAY E BASÍLICO

Fresh garlic and herbs clams pasta with Chardonnay and basil

STEAK TARTARE / STEAK TARTAR

FILÉ MIGNON NA PONTA DA FACA CONDIMENTADO COM FRITAS E SALADA

"A la minute" tenderloin tartar with fries and salad

✓ V POKE DO DIA / POKE OF THE DAY

VEGETAIS E PEIXES CRUS, MARINADOS COM MOLHO ORIENTAL ESPECIAL

Raw and marinated vegetables, fish tartar, special oriental dressing

FRUTOS DO MAR / SEAFOOD

"FEIJOADINHA" DE FRUTOS DO MAR, ARROZ DE TAIOBA, FAROFA DE ALHO NEGRO

Seafood and white bean stew, herbal rice, black garlic manioc flour

PESCA DO DIA / CATCH OF THE DAY

PESCA SELECIONADA DIARIAMENTE FEITA NA BRASA COM MOLHO VIERGE E UM ACOMPANHAMENTO

White fish on the grill, sauce vierge and one side dish

FRANGO / CHICKEN

PEITO DE FRANGO COM TEMPEROS, CASTANHA DE CAJU E UM ACOMPANHAMENTO

Grilled organic chicken breast with spices and cashew nut and one side dish

NOSSO CORTE DE BOI ESPECIAL / OUR SPECIAL BEEF CUT

ENTRECÔTE AO TOMILHO, MOLHO DE MOSTARDA EM GRÃO E UM ACOMPANHAMENTO

Grilled sirloin steak with thyme, mustard sauce and one side dish

✓ V COGUMELOS / MUSHROOMS

POLENTA TARAGNA CREMOSA COM COGUMELOS E QUEIJO DE CASTANHA

Creamy polenta Taragna, mushrooms and chestnut cheese

ACOMPANHAMENTOS / SIDE DISHES

- ✓ ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE RÚSTICO / *Spaghetti with rich tomatoes sauce*
 - ✓ RISOTO DE LIMÃO SICILIANO E ANETO / *Lemon and dill risotto*
 - ✓ RISOTO AO QUEIJO PARMESÃO GRANA PADANO / *Parmesan risotto*
 - ✓ BATATAS FRITAS / *French fries*
 - ✓ VEGETAIS GRELHADOS / *Grilled vegetables*
 - ✓ PALMITO NA BRASA / *Palm heart on the grill*
 - ✓ PURÊ DE BANANA DA TERRA / *Banana mousseline*
 - ✓ CUSCUZ MARROQUINO / *Moroccan couscous*
- ✓ BATATA GRATINADA COM QUEIJO GRUYÈRE / *Potatoes "Au Gratin" with Gruyère cheese*



SELEÇÃO DE FRUTAS COM SORBET DO DIA / *Seasonal fruits with sorbet of the day*

VERRINE / *Verrine*

CAFÉ GOURMAND / *Gourmand coffee*

FONDANT DE CHOCOLATE / *Chocolate fondant*

70% QUENTE, CREME INGLÊS DE BAUNILHA

Hot 70% bitter sweet chocolate fondant with vanilla "crème anglaise"

TARTE TATIN

FRUTAS EXÓTICAS, CARDAMOMO E SORVETE DE BAUNILHA

Cardamom and exotic fruit "Tarte Tatin" with vanilla ice cream

COM A ESCOLHA DE DUAS ETAPAS E UM ACOMPANHAMENTO

Choose two courses and one side dish

75

COM A ESCOLHA DE TRÊS ETAPAS E UM ACOMPANHAMENTO

Choose three courses and one side dish

90

ACOMPANHAMENTO ADICIONAL

Additional side dish

11

Servido de segunda à sexta das 12h às 15h (exceto feriados)
Served Mondays to Fridays from 12pm to 3pm (except public holidays)

Legendas

- ✓ Vegetariano / Vegetarian
- ✓ Sem glúten / Gluten free

Todos nossos preços estão sujeitos a 13% de taxa de serviço
All our prices are in Brazilian Real and subject to 13% of service charge

N. Procon 151 - N. Vigilância Sanitária 1746

Se beber não dirija!
If you drink don't drive!