

**Brunch**

## COUVERT

- ✓ **Pães artesanais**  
*Emiliano homemade bread selection*
- ✓✓ **Manteiga e azeite extra virgem**  
*Butter and extra virgin olive oil*
- ✓ **Muffin de caju e ricota**  
*Ricotta and cashew fruit muffin*
- Steak tartare de wagyu**  
*Wagyu stake tartare*
- Coquetel de camarão**  
*Shrimp cocktail*
- ✓ **Tomate confit e queijo boursan**  
*Tomato confit with boursan cheese*
- ✓ **Caponata siciliana e mussarela de bufala**  
*Sicilian caponata with buffalo mozzarella*
- Carpaccio de vieiras com lascas de pupunha**  
*Scallop carpaccio with palm heart*
- Croqueta de rabada e cerveja preta**  
*Oxtail and black bear croquete*
- Terrine de foie gras com figos frescos caramelizados**  
*Foie gras terrine with caramelized fig fruit*

## CAFÉ DA MANHÃ BREAKFAST

- ✓ **Ovos preparados à escolha**  
*Eggs of your choice*
- Ovo Beneditino (ovo pochê com presunto, queijo, torrada e zabaione)**  
*Egg Benedict (poached egg with ham, cheese, toast and sabayon)*
- ✓ **Cuscuz de milho nordestino com queijo coalho**  
*Corn couscous with "coalho" cheese*
- Croque monsieur ou Croque madame**  
*Gruyère and ham or Gruyère, ham and a fried egg*
- ✓ **Panqueca americana ou waffle com maple syrup**  
*American pancake or waffle with maple syrup*
- ✓ **Omelete de queijo parmesão com trufas negras**  
*Parmesan cheese and black truffle omelet*
- Ovo Florentine (ovo pochê com espinafre, salmão defumado, torrada e zabaione)**  
*Egg Florentine (poached egg with spinach, smoked salmon, toast and sabayon)*

R\$ 295 por pessoa + 13% de taxa de serviço opcional.

Inclui bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e tinto da casa.

R\$ 295 per person + 13% optional service charge. Includes non-alcoholic drinks, red wine, white wine and sparkling wine.

**Brunch: sáb – dom – feriados, 12h – 16h**  
*Brunch: sat – sun – holidays, 12pm – 4pm*

- ✓ **Pratos ovolactovegetarianos / Lacto-egg-vegetarian dishes**
- ✓ **Pratos sem glúten / Gluten free dishes**

## ENTRADAS STARTERS

- Salada de folhas nobres com salmão defumado ao pesto**  
*Green salad with smoked salmon*
- ✓ **Salada de couve kale com queijo pecorino e limão**  
*Kale salad with pecorino cheese and lemon*
- Carpaccio de wagyu com lascas de parmesão**  
*Raw wagyu beef wiith parmesan havings*
- ✓ **Gazpacho Andaluz**  
*Andaluzian Gazpacho*
- ✓ **Creme de cogumelos e ervas frescas com pimenta de cheiro**  
*Mushrooms cream with fresh herbs and pepper*

## PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

- Penne com ragu de vitelo**  
*Penne with calf sauce*
- ✓ **Ravioli de queijo meia cura ao molho de tomate rústico**  
*Cheese raviolli with rustic tomato sauce*
- Risoto de abobora e camarão trufado**  
*Pumpkin and shrimp risotto*
- ✓ **Risoto de aspargos e queijo tulha**  
*Asparagus and cheese risotto*

**Saltimboca ala romana com batata souteê**  
*Filet mignon "Saltimbocca" with sauteed potatoes*

**Corte especial de Wagyu com pupunha assado e manteiga noisete**  
*Wagyu beef with baked palm and noisete butter*

**Brandade de bacalhau**  
*Codfish "Brandade"*

**Ossobuco de Angus com risoto de limão cravo**  
*Angus ossobuco with lemon risotto*

## SOBREMESAS DESSERTS

**Pudim de leite com calda de caramelo e Fiorentina de nibs**  
*Milk pudding with caramel syrup and florentina nibs*

**Parfait de menta com raspas de chocolate**  
*Mint parfait with chocolate*

**Tartelete de nozes com baba de moça**  
*Nuts tartlet*

**Mousse de coco com figos assados e redução de balsâmico**  
*Coconut mousse with baked figs*

**Creme de mascarpone com caramelo de maracujá e manga com sorbet de framboesa**  
*Mascarpone cream with passion fruit and mango caramel and raspberry sorbet*

**Petit four**  
*Petit four*