

EMILIANO
RIO



ANOS



JANTAR DA LUA CHEIA

ENTRADAS / STARTERS

Crocante de abobrinha, polenta mole e lascas de trufa negra
Crispy Zucchini, soft polenta and black truffle chips

OU / OR

Vieiras cítricas, gaspacho de melão e espuma de capim limão
Citrus scallops, melon gazpacho and lemongrass foam

Harmonização | *Harmonization*
Cerveja Blue Moon

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES

Risoto de aspargos, fita de abóbora confitada no molho amanteigado e baby leaves
Asparagus risotto, confited pumpkin ribbon in buttery sauce and baby leaves

OU / OR

Atum selado com avocado, quinoa e textura de milho
Seared tuna with avocado, quinoa and corn texture

Harmonização | *Wine Pairing*
A Descoberta Colheita 2021 - Casa da Passarela, Dão

OU / OR

Cupim 52h com cenoura tostada, picles de legumes e molho demi-glacê
Beef hump 52h, toasted carrot, vegetables and demi-glace sauce

Harmonização | *Wine Pairing*
Atamisque Assemblage 2019 - Bodega Atamisque, Vale de Uco

SOBREMESAS / DESSERTS

Frangipani de castanhas com figos e chantilly de queijo mascarpone
Chestnut frangipani with figs and mascarpone whipped cream cheese

Harmonização | *Wine Pairing*
Kracher Riesling - Burgenland

OU / OR

Torta densa de chocolate 70% com creme Anglaise e crumble cacau
Dense 70% chocolate pie with creme Anglaise and cocoa crumble

Harmonização | *Wine Pairing*
Taylors Tawny - Douro

MENU ESPECIAL DE LUA CHEIA

R\$ 460 por pessoa + 15% de taxa de serviço
(Sem harmonização)

BRL 460 per person + 15% service charge
(Without wine pairing)

R\$ 725 por pessoa + 15% de taxa de serviço
(Com harmonização)

BRL 725 per person + 15% service charge
(With wine pairing)