

BRUNCH DE NATAL

CHRISTMAS BRUNCH

COUVERT:

Pães Artesanais, Manteiga, Azeite, Queijos Brasileiros, Iogurte de Ovelha com Frutas Vermelhas, Rabanada de Brioche com Doce de Leite e Tarteletti de Salmão com Avocado e Ervas

Sourdough Bread, Butter, Brazilian Cheeses, Sheep Yogurt, Pain Perdu, Salmon Tartlet

PRIMEIRO TEMPO:

FIRST COURSE:

Ovo Benedictino - Ovo Orgânico, Brioche, Presunto Parma e Molho Hollandaise


Benedictine Egg

Croque Monsieur

Croque Monsieur

 **Couscous Nordestino com Queijo Coalho e Espinafre Europeu**

Brazilian Couscous with Coalho Cheese

 **Waffle com Emulsão de Mel e Manteiga Noisette, Pistache, Mirtillo e Chantilly de Mascarpone**

Waffle with Honey, Noisette Butter, Blue Berry and Mascarpone Chantilly

SEGUNDO TEMPO:

SECOND COURSE:

 **Creme de Beterraba, Boursin e Siciliano**

Beetroot Soup with Boursin and Lemon Zest

Pan Tomaca com Jamon e Manjericão

Pan Tomaca with Jamon and Basil

 **Salpicão de Frango Defumado com Açafrão Maçã Verde e Chiffonade de Salsão**

Smoked Organic Chicken Breast, Saffron, Green Apple and Celery

TERCEIRO TEMPO:

THIRD COURSE:

  **Fios de Palmito Pupunha, Aspargos e Molho de Queijo Tulha**

Palm Heart, Asparagus, Tulha Cheese Sauce

 **Camarão Selado com Creme de Abóbora Japonesa, Bisque de Camarão e Pak Choi**

Prawns, Pumpkin with Prawns Bisque and Pak Choi

 **Cordeiro ao forno com Cogumelos Salteados e Purê de Batata Asterix**

Roasted Lamb with Mushrooms and Mash Potato

QUARTO TEMPO:

FOURTH COURSE:

Chutney de Pêra Portuguesa com Massa Filo

Filo Pastry with Pears Chutney

Bolo de Tâmara com Calda de Caramelo Salgado

Sticky Toffee Pudding

 **Pavlova com Creme Anglaise e Frutas Vermelhas**

Summer Fruit Pavlova with Cream Anglaise

 **Tartelete Vegana de Limão Siciliano e Sálvia**

Vegan Lemon and Sage Tartlet

R\$ 540 por pessoa + 15% de taxa de serviço

BRL 540 per person + 15% service charge

Incluso bebidas não alcoólicas, espumante, vinho branco e tinto da casa

Includes non-alcoholic drinks, sparkling, white wine and red wine

CEIA DE NATAL

CHRISTMAS DINNER

COUVERT:

Pães de Fermentação Natural, Castanhas Caramelizadas, Manteiga, Rabanadas com Doce de Leite, Chutney de Figo, Queijo Artesanal e Jamón

Homemade Sourdough Bread, Caramelized Nuts, Butter, Pain Perdu, Fig Chutney, Brazilian Cheese and Jamon

MENU DEGUSTAÇÃO:

TASTING MENU:



Vieiras, Purê de Abóbora com Manjericão e Gengibre

Scallops, Pumpkin and Basil Leaves Purée with Ginger

Camarões, Pimentão Vermelho, Manga, Pak Choi e Vinagrete de Jerez

Prawns, Red Pepper, Mango, Pak Choi and Sherry Vinaigrette



Salpicão de Frango Defumado com Açafrão, Maçã Verde e Chiffonade de Salsão

Smoked Organic Chicken Breast, Saffron, Green Apple and Celery

Peru Assado lentamente com Batatas Coradas, Mini Cenoura e Farofa de Amêndoas e Ervas

Roasted Turkey with Potatoes, Baby Carrots, Manioc Flour with Herbs and Almonds

SOBREMESAS:

DESSERTS:



Queijos Artesanais com Favo de Mel e Cupuaçu Desidratado

Brazilian Artisanal Cheeses with Honey and Dried Cupuaçu



Pavlova com Creme Anglaise, Pêssegos, Romã, Morango e Ameixa

Fruit Pavlova with Cream Anglaise and Lemon Zest

R\$ 720 por pessoa + 15% de taxa de serviço

BRL 720 per person + 15% service charge

Inclui uma taça de Moët Chandon Brut

Includes a glass of Moët Chandon Brut