

BRUNCH DE RÉVEILLON

NEW YEAR'S BRUNCH

COUVERT:

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

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

PRIMEIRO TEMPO:

FIRST COURSE:

Ovo Beneditino - 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:

 **Pêra, Beterraba, Queijo Boursin, Alface Romana e Vinagrete de Jerez**

Pear, Beetroot, Boursin Cheese, Lettuce and Sherry Vinegar

 **Bacalhau Confitado, Grão-de-Bico e Salsa de Pimentão Vermelho com Amêndoas**

Cod, Chick Peas and Red Pepper and Almonds Salsa

  **Fios de Palmito Pupunha, Molho de Queijo Tulha e Figo marcado no Mel**

Palm Heart, Tulha Cheese Sauce and Fig with Honey

TERCEIRO TEMPO:

THIRD COURSE:

  **Ravioli de Cogumelos com Molho de Manteiga, Balsâmico e Sálvia**

Mushroom Ravioli with Balsamic Butter Sauce and Sage

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

Prawns, Pumpkin with Bisque and Pak Choi

 **Cordeiro ao Forno com Arroz Vermelho, Farofa de Milho e Molho Roti**

Roasted Lamb with Red Rice, Sweet Corn Farofa and Roti Sauce

QUARTO TEMPO:

FOURTH COURSE:

Charuto Folhado de Canela, Amêndoas, Frutas Cítricas e Calda de Laranja

Puff Cannelloni with Cinnamon, Almonds and Citrus Fruits

Bolo de Tâmara com Calda de Caramelo Salgado

Sticky Toffee Pudding

 **Pavlova com Creme Anglaise e Frutas Vermelhas**

Summer Fruit Pavlova with Cream Anglaise

  **Tartaleta Vegana de Limão Siciliano e Sálvia**

Lemon and Sage Vegan Tartlet

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

BRL 540 PER 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 RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE DINNER



COUVERT:

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

Sourdough Bread, Caramelized Nuts, Butter, Pain Perdu, Fig Chutney, Grapes, Brazilian Cheeses, Jamon and Pastrami

MENU DEGUSTAÇÃO:

TASTING MENU:

  **Salada de Folhas, Romã, Manga, Tangerina, Nozes e Vinagrete de Jerez**

Organic Leaves, Pomegranate, Mango, Tangerine, Sherry Vinaigrette

Polvo, Pimentão Vermelho, Batata Doce, Brócolis e Páprica Picante

Octopus, Red Pepper, Potatoes, Broccolis and Hot Paprika

Lentilhas, Alho Poró, Mini Cenouras e Endívia com Aceto Balsâmico e Mel de Jataí

Lentils, Leeks, Baby Carrots and Endivies with Balsamic Vinegar and Honey

Pernil de Porco Preto, Arroz Vermelho, Farofa de Milho e Molho Roti

Roasted Pork Red Rice, Sweet Corn Farofa with Herbs and Roti Sauce

SOBREMESAS:

DESSERTS:

Pêra Assada com Queijo Azul e Mel

Roasted Pears with Blue Cheese

Canelone Folhado de Canela, Amêndoa e Frutas Cítricas

Puff Cannelloni with Cinnamon, Almonds and Citrus Fruits

Panetone com Frutas

Panettone with Fruit and Orange Zest

R\$ 1.170 por pessoa + 15% de taxa de serviço

BRL 1.170 PER per person + 15% service charge

Inclui uma taça de Champagne Dom Pérignon

Includes a glass of Champagne Dom Pérignon