

# BRUNCH DE RÉVEILLON

NEW YEAR'S BRUNCH

## COUVERT:

**Pães Artesanais de Fermentação Natural, Manteiga e Azeite Extra Virgem**

Artisan Sourdough Breads, Butter and Extra Virgin Olive Oil

**Tábua de Queijos e Frios - Cabra, Serjão, Brie, Copa e Salaminho**

Cheese and Charcuterie Board - Goat Cheese, Serjão, Brie, Coppa and Salami

**Bolinho de Bacalhau**

Fried Cod Fish Croquet

 **Hummus de Cenoura com Linhaça Dourada**

Carrot Hummus with Golden Flaxseed

**Blinis de Avocado e Tomate Assado**

Avocado and Roasted Tomato Blinis

## PRIMEIRO TEMPO:

FIRST COURSE:

 **Açaí com Banana**

Açaí with Banana

**Croque Madame – Presunto, Queijo Gruyere, Molho Bechamel e Ovo Frito**

Croque Madame – Ham, Cheese, Béchamel Sauce and Fried Egg

**Ovo Benedictino - Ovo Pochê, Muffin Inglês, Zabaione, Presunto e Queijo**

Benedict Egg – Poached Egg, English Muffin Zabaglione Sauce, Ham and Cheese

 **Tapioca Com Gojiberry e Creme de Ricota**

Tapioca With Gojiberry and Ricotta Cream

## SEGUNDO TEMPO:

SECOND COURSE:

**Couscous Marroquino com Tâmaras**

Moroccan Couscous with Dates

**Salada de Frutos do Mar Grelhados com Manga, Palmito Pupunha e Aspargos**

Grilled Seafood Salad with Mango, Palm Heart and Asparagus

**Mini Caprese com Folhas e Figos no Balsâmico**

Mini Caprese with Greens and Figs in Balsamic

**Arroz Negro de Pato com Crocante de Cebola**

Duck Black Rice with Crispy Onion

## TERCEIRO TEMPO:

THIRD COURSE:

 **Polenta Taragna, Pupunha Fresco e Legumes Grelhados**

Taragna Polenta, Fresh Palm Heart and Grilled Vegetables

**Moqueca de Polvo, Lulas e Arroz de Amêndoas com Botarga**

Octopus and Squid Moqueca and Almond Rice with Bottarga

**Entrecote Grelhado com Risotto de Espinafre**

Grilled Entrecôte Steak with Spinach Risotto

**Dourado, Aspargos, Tomate Cereja e Molho de Vinho Branco**

Goldfish, Asparagus, Cherry Tomatoes and White Wine Sauce

## QUARTO TEMPO:

FOURTH COURSE:

**Tart com Creme Aerado de Chocolate Branco e Capim Limão, Gel de Framboesa, Framboesas Frescas e Romãs**

Tart with Whipped White Chocolate and Lemongrass Cream, Raspberry Gel, Fresh Raspberries and Pomegranates

**Choux Craquelin com Chantilly de Mascarpone, Coco e Caramelo Salgado**

Choux Craquelin with Mascarpone Whipped Cream, Coconut and Salted Caramel

 **Brigadeiro de Caipirinha com Merengue Desidratado**

Caipirinha Brigadeiro with Dehydrated Meringue

 **Macarons de Cumaru**

Cumaru Macarons

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

BRL 540 per person + 15% service charge

**Incluso bebidas não-alcoólicas, Espumante Chandon Brut, Cabernet Sauvignon e Chardonnay Tantehue**

Includes non-alcoholic drinks, Sparkling wine Chandon Brut, Cabernet Sauvignon and Chardonnay Tantehue