

## MENU INVERNO

390 | 550, com harmonização

### APERITIVOS

Camarão rosa, tartar de manga verde, suco de pepino com noilly prat e alga codium

Tostada de milho branco nixtamalizado, ouriço, abacate, limão cravo e coentro

“Tapioca” 100% coco com ervilhas e hortelã

Sardinha marinada, bolacha de açai e erva doce

Asinha de frango recheada com sarnambi

### ENTRADAS

Beterraba, iogurte de ovelha, tangerina e noz pecan

Polvo com mole de fava verde, pimenta biquinho, beldroega e óleo de semente de abóbora

### PRINCIPAIS

Pescado do dia ao vapor, salsa de gergelim preto, taioba e mangarito

Paca a paraguaia, acelga, couve e caldo de goulash

### SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros e doces paulistanos

Sorbet de cajuína, texturas de caju, mel de jataí e cachaça

Burrata de baunilha do cerrado, morango, broto de samambaia e azeite borriello

Chocolates do Tuju

## MENU INVERNO VEGETARIANO

390 | 550, com harmonização

### APERITIVOS

Tartar de chuchu e manga verde, suco de pepino com noilly prat e raspadinha de gengibre

Tostada de milho branco nixtamalizado, nabos, abacate, limão cravo e coentro

“Tapioca” 100% coco com ervilhas e hortelã

Banana nanica com bolacha de açai e erva doce

Flor de abobrinha recheada de romanesco

### ENTRADAS

Beterraba, iogurte de ovelha, tangerina e noz pecan

Pimentões assados, alga codium, mole de fava verde, beldroega e óleo de semente de abóbora

### PRINCIPAIS

Berinjela, salsa de gergelim preto, taioba e mangarito

Cogumelos silvestres de inverno, acelga e couve

### SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros e doces paulistanos

Sorbet de cajuína, texturas de caju, mel de jataí e cachaça

Burrata de baunilha do cerrado, morango, broto de samambaia e azeite borriello

Chocolates do Tuju

**CASO TENHA ALGUMA PREFERÊNCIA OU RESTRIÇÃO,  
TEREMOS PRAZER EM ADAPTAR OU TROCAR SEU PRATO.**