



MENU DO MERCADO

190 | 290, com harmonização

COUVERT

Pão rústico caseiro, manteiga da casa e azeite da Serra da Mantiqueira

ENTRADAS

Salada de abobora espaguete na moranga, ricota da casa, amêndoas e sálvia

Mexilhões, creme de cúrcuma, alga e verduras

PRINCIPAIS

Pescado do dia na brasa, nage de milho com erva cidreira,

alcachofra, sagu marinado com yuzu e cambuquira

Filé de porco Montau, salsa verde e tatin de cebola

SOBREMESAS

Sorbet de chocolate, banana nanica e coco

MENU DO MERCADO (veg.)

190 | 290, com harmonização

COUVERT

Pão rústico caseiro, manteiga da casa e azeite da Serra da Mantiqueira

ENTRADAS

Salada de abobora espaguete na moranga, ricota da casa, amêndoas e sálvia

Curry vegetal, cabelo de anjo, ervilha e manjerona

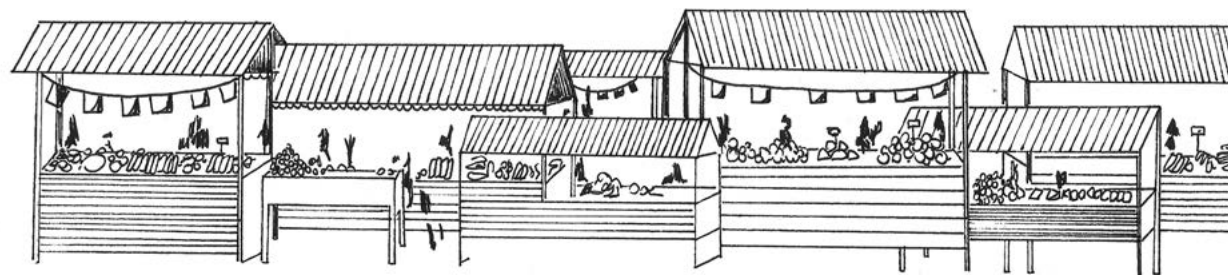
PRINCIPAIS

Ravioli de pupunha recheado de alcachofra, queijo de ovelha e dill

Cozido de fava verde, cogumelos e arroz frito

SOBREMESAS

Sorbet de chocolate, banana nanica e coco



MENU PRIMAVERA

390 | 550, com harmonização



APERITIVOS

Panna Cotta de couve-flor, mel de mandaçaia, caviar do Rio Negro (Uruguai), alcaparras e flor de sabugueiro
Lambreta, vinagrete de pitanga, batata doce e coentro
Tartar de ostra, maçã verde e algas catarinenses
Acarajé de umami vegetal: vatapá, aipo-rabano e brócolis
Mil flores de abobrinha, mousse de queijo de cabra, abóbora refogada e pesto de azedinha

ENTRADAS

Aspargos marinados no missô de castanha, óleo de amendoim caseiro, laranja e anis
Curry de caranguejo, cabelo de anjo e manjerona

PRINCIPAIS

Pescado do dia na brasa, nage de milho com erva cidreira, alcachofra, sagu marinado com yuzu e cambuquira
Costela de cordeiro, iogurte de ovelha temperado com raiz forte fresca, pepino na brasa, conserva de ruibarbo e óleo de erva mate

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros
Primavera roxa: sorbet de jabuticaba, calda de amora, mirtilo e beterraba
Pêssego: compota de pêssego, sorvete de cachaça, granola e moti
Chocolates do TUJU



MENU PRIMAVERA (veg.)

390 | 550, com harmonização

APERITIVOS

Panna Cotta de couve-flor, mel de mandaçaia, caviar de quiabo, alcaparras e flor de sabugueiro
Suculenta, vinagrete de pitanga, batata doce e coentro
Torta de tomate momotaro com alho negro e flores aromáticas
Acarajé de umami vegetal: vatapá, aipo-rabano e brócolis
Mil flores de abobrinha, mousse de queijo de cabra, abóbora refogada e pesto de azedinha

ENTRADAS

Aspargos marinados no missô de castanha, óleo de amendoim caseiro, laranja e anis
Curry vegetal, cabelo de anjo, ervilha e manjerona

PRINCIPAIS

Ravioli de pupunha recheado de alcachofra, queijo de ovelha e dill
Cozido de fava verde, cogumelos e arroz frito

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros
Primavera roxa: sorbet de jabuticaba, calda de amora, mirtilo e beterraba
Pêssego: compota de pêssego, sorvete de cachaça, granola e moti
Chocolates do TUJU

caso tenha alguma preferência ou restrição, teremos prazer em adaptar ou trocar seu prato.

