



MENU DO MERCADO

250 | 400, com harmonização

COUVERT

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

ENTRADAS

Sopa fria de amendoim, melão e pimenta de cheiro
Ostra no vapor, beurre blanc, cenoura e mostarda

PRINCIPAIS

Pescado do dia, salsinha, salada de vagens frescas, folhas leitosas
Cordeiro, couscous, iogurte de ovelha e alcaparra frita

SOBREMESA

Teresinha: texturas de laranja e raspadinha de cachaça

MENU DO MERCADO (veg.)

250 | 400, com harmonização

COUVERT

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

ENTRADAS

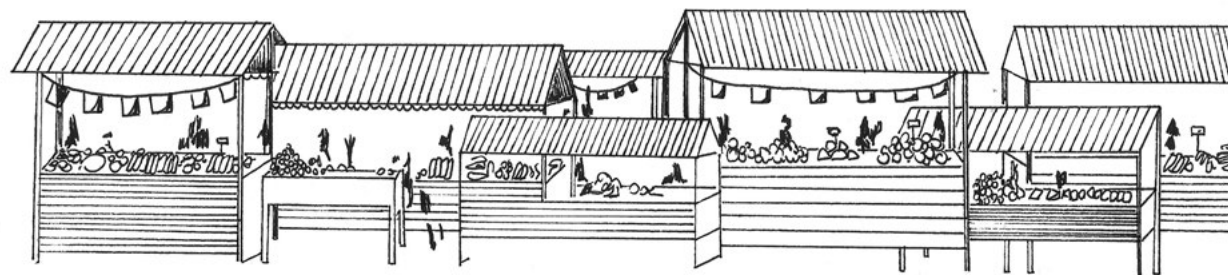
Sopa fria de amendoim, melão e pimenta de cheiro
Berinjela no misso, leite de castanha e furikake

PRINCIPAIS

Ravioli de pupunha recheado de fava verde, queijo de ovelha e endro
Couscous de vegetais, iogurte de ovelha e caldo de cogumelo

SOBREMESA

Teresinha: texturas de laranja e raspadinha de cachaça



MENU VERÃO

450 | 700, com harmonização



APERITIVOS

Sopa fria de hortelã pimenta, coalho de leite de ovelha, figo, baunilha do cerrado e mel de abelha nativa

Torta de abobrinha, caju e romesco

Enopado de caramujo do mar, coco verde, pamonha, cogumelos e papoula

Mar e montanha de lagostim e galinha

Crocante de verão: melancia, pepino, melão com catuaba e algas

ENTRADAS

Tomates do Ubaldo, acerola, alho negro, stracciatella e semente de manjeriçõ

Lula, sofrito com garum e limão curado

PRINCIPAIS

Pescado do dia, salsinha, salada de vagens frescas, folhas leitosas

Segredo de porco, abóbora glaceada em seu suco, repolho fermentado e mostarda caseira

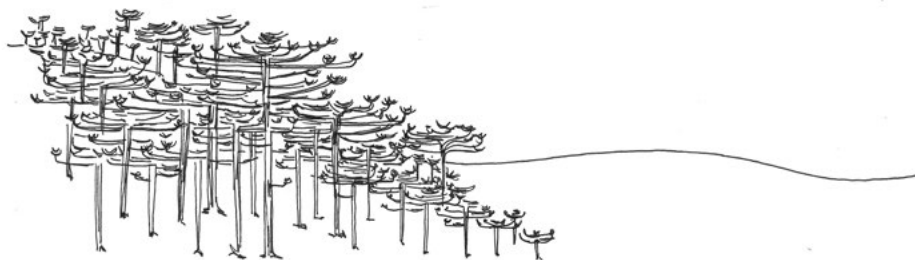
SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros e doces paulistas

Sobert de kombucha de rosas, lichia e chocolate branco tostado

Panna cotta de castanha do Pará, maracujá, sabugueiro, quinoa frita, physalis lacto fermentado e sorbet de manga

Chocolates do TUJU



MENU VERÃO (veg.)

450 | 700, com harmonização

APERITIVOS

Sopa fria de hortelã pimenta, coalho de leite de ovelha, figo, baunilha do cerrado e mel de abelha nativa

Torta de abobrinha, caju e romesco

Curry verde: ervilhas, cogumelos e flores

Peixinho frito, abacate e batata yacon

Crocante de verão: melancia, pepino, melão com catuaba e algas

ENTRADAS

Tomates do Ubaldo, acerola, alho negro, stracciatella e semente de manjeriçõ

Berinjela no misso, leite de castanha e furikake

PRINCIPAIS

Ravioli de pupunha recheado de fava verde, queijo de ovelha e endro

Couscous de vegetais, iogurte de ovelha e caldo de cogumelo

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros e doces paulistas

Sobert de kombucha de rosas, lichia e chocolate branco tostado

Panna Cotta de castanha do Pará, maracujá, sabugueiro, quinoa frita, physalis lacto fermentado e sorbet de manga

Chocolates de TUJU

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

