

MENU DE VERÃO

320 | 470, com harmonização

APERITIVOS

Coquetelaria sólida (melancia com catuaba caseira e pepino com soro de iogurte)

Mil folhas de abobrinha, ricota da casa, abóbora cristalizada e vinagrete de mel de urucu

Torta de tomate coração de boi, alho negro e óleo de rosas

Tortilla de mandioca, abacate, beterraba defumada e coentro

Crocante de galinha, pamonha, vinagrete de quiabo, café e agrião

ENTRADAS

Sopa fria de amendoim, melão e pimenta de cheiro

Lula em sua tinta, bulbos, limão curado e Noilly Prat

PRINCIPAIS

Peixe do dia, purê de coco verde, vinagrete de banana da terra e curry de verão

Wagyu, batata suflê, ervas finas e pimenta

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros

Sorbet de manga e semente de maracujá em infusão fria de mate

Lichia com creme de tomilho, sorvete de limão tahiti, granola de chocolate branco e salsão e infusão de vinagreira

Caixa de Pandora (bombom de tabaco, cachaça, inka kola e papoula)

MENU DE VERÃO VEGETARIANO

320 | 470, com harmonização

APERITIVOS

Coquetelaria sólida (melancia com catuaba caseira e pepino com soro de iogurte)

Mil folhas de abobrinha, ricota da casa, abóbora cristalizada e vinagrete de mel de urucu

Torta de tomate coração de boi, alho negro e óleo de rosas

Tortilla de mandioca, abacate, beterraba defumada e coentro

Pamonha, vinagrete de quiabo, café e agrião

ENTRADAS

Sopa fria de amendoim, melão e pimenta de cheiro

Vagens, acelgas, tomate e semente de girassol ao alcaçuz

PRINCIPAIS

Cenoura no tucupi preto, beurre blanc e beldroega

Berinjela marinada no misso de castanha do Brasil, mini arroz e rocoto

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros

Sorbet de manga e semente de maracujá em infusão fria de mate

Lichia com creme de tomilho, sorvete de limão tahiti, granola de chocolate branco e salsão e infusão de vinagreira

Caixa de Pandora (bombom de tabaco, cachaça, inka kola e papoula)

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