



MENU 8 CURSOS

COUVERT

Creme moranga assada, ar de gengibre e crumble de cebola.

PRIMEIRO CURSO

Esfera liquida de feijoada com couve crisp.

SEGUNDO CURSO

O NINHO

(vagem holandesa, ovo perfeito, farofa campeira e bearnaise)

TERCEIRO CURSO

Ravióli de ossobuco com espuma de inhame e caviar de azeite de oliva

QUARTO CURSO

Arroz negro com abobrinha, tomates confitados e queijo coalho.

QUINTO CURSO

Caldeirada de Pirarucu

SEXTO CURSO

Codorna acompanhada de polenta ao Mascarpone.

SETIMO CURSO

File de cordeiro com feijão branco em texturas e mandioca palha.

SOBREMESA

Leite frito com doce de leite artesanal e sorvete de coco.

R\$ 150,00 reais

HARMONIADO 250,00



MENU REDUZIDO

COUVERT

Paes de fermentação natural, manteigas e azeites

PRIMEIRO CURSO

Dadinhos de tapioca com trilogia de geleia.

SEGUNDO CURSO

Ovo perfeito com farofa de pão 26 grãos e bearnaise

TERCEIRO CURSO

Risoto de beterraba, queijo de cabra e perfume de limão siciliano

QUARTO CURSO

Ravióli artesanal de alcachofra, castanha do Para e gorgonzola com espuma de parmesão.

Ou

File mignon de cordeiro com feijão branco em texturas e mandioca palha

SOBREMESA

Leite frito com doce de leite artesanal e sorvete de coco.

R\$ 110,00 reais opção vegetariana

R\$ 130,00 reais opção com carne

HARMONIADO 250,00