



## **MENU 8 TEMPOS**

### COUVERT

Pães de fermentação natural, nossas manteigas e grissini de grãos.

### PRIMEIRO

Manga grelhada no açúcar de coco, queijo de cabra e crumble de curry.

### SEGUNDO

Tartar de atum canadense com ovas de salmão, alga e mousse de abacate.

### TERCEIRO

Nhoque de moranga com ragu de rabada e telha de parmesão

### QUARTO

Arroz negro castanha do Pará, espuma de cottage e tomate concassè.

### QUINTO

Mar e Montanha

Linguado com farofa de pão, caviar de tomate e demi glace.

### SEXTO

Pomba com purê de couve flor e demi glace

### SÉTIMO

Filé mignon de vitelo com vinagrete de feijão azuqui

### SOBREMESA

Brincadeira de criança

Marshmallow, ar de fumaça, gele de hibiscos e sorvete de coco.

**R\$ 160,00 reais**



## **MENU REDUZIDO**

### COUVERT

Pães de fermentação natural, nossas manteigas e grissini de grãos.

### PRIMEIRO

Manga grelhada no açúcar de coco, queijo de cabra e crumble de curry.

### SEGUNDO

Nhoque de moranga com manteiga de ervas e telha de parmesão

### TERCEIRO

Arroz negro castanha do Pará com espuma de cottage e tomate concassè

### QUARTO

Purê de couve flor com ovo perfeito e vinagrete de feijão azuqui

### SOBREMESA

Brincadeira de criança

Marshmallow, ar de fumaça, gele de hibiscos e sorvete de coco.

*Henrique*  
chef  
*M. Neres*

**R\$ 120,00 reais**