



MENU

COUVERT

Pães de fermentação natural, manteigas da casa e mini pão de queijo recheado

PRIMEIRO

Brusqueta artesanal de Figo, jamón e queijo de cabra

SEGUNDO

Ravioli de couve chinesa, mascarpone, pinoli, uva passa e consome

TERCEIRO

Arroz caipira

Basmati, quiabo frito, moranga brunoise, tomate concasse e gema de ovo temperada.

QUARTO

Canelone de pín , crumble de cebola e espuma de foie

QUINTO

Bacalhau com ar de alho frito, nata e farofa de azeitonas

SEXTO

Filé de avestruz com batata cara e demi glacê

SOBREMESA

Cacau, morango e azeite de oliva

Henrique
chef
M. Neres

R\$ 160,00 reais