

# M E N U

Menu assinado por Kika Marder e Jean Vriesman

## COUVERT

Ciabatta artesanal, tomate fondue, manteiga de ervas,  
creme de queijo branco temperado  
14

Entrada + Prato Principal + Sobremesa  
89

Entrada + Especialidade + Sobremesa  
99

Prato da Boa Lembrança + Mini Salada Orgânica  
115

## ENTRADAS

Salada de baby folhas orgânicas ao molho  
de mostarda dijon e azeite epicée

Sopa de tomates assados com queijo de cabra  
cremoso e crumble de ervas

Vol au vent de camarão ao velouté  
de vinho branco e tomates frescos

Steak tartare, batata gaufrette, alcaparras  
e aioli de curry

Cestinha crocante de camembert e peras carameladas  
ao molho suave de queijo parmesão

Moquequinha de siri ao leite de coco  
com farofa crispy de manjeriço

Tartar de atum com quinoa de vegetais crocantes  
e gengibre em emulsão de limão siciliano

# PRATOS PRINCIPAIS

*Todas as nossas massas são produzidas artesanalmente com sêmola de grano duro*

Filet mignon grelhado com linguini artesanal na manteiga de alecrim ou com risoto de queijo brie e molho à sua escolha (roquefort, manteiga de ervas ou coulis de tomates)

Barreado com purê de banana da terra e farofinha crocante de cebola caramelada

Tortellini com recheio cremoso de parmegiano reggiano em veloutê de cogumelos frescos

Tagliatele de frutos do mar ao molho champagne

Picatta de leitão ao molho charcutière, mousseline de batata à ancienne, pancetta e ervilhas frescas

Ravioli com recheio cremoso de grana padano e chutney de figos frescos na manteiga de amêndoas

# ESPECIALIDADES

Ravioli cremoso de sálvia, camarão grelhado e alho poró

Pescada amarela sobre migas de castanha ao molho de maracujá, batata doce e endívia glaceada

Polvo grelhado em azeite de especiarias, sauté de cogumelos e tomates com batatinhas coradas ao alecrim

Atum selado, tartar de abacate levemente picante, vegetais crocantes e azeite de limão

Filet mignon ao molho escuro de queijo roquefort, folhado de cogumelos frescos e legumes da estação



## PRATO DA BOA LEMBRANÇA

Arroz de pato, cracóvia, redução de vinho do porto e sálvia

*Acompanha salada de mini folhas orgânicas*

sel et sucre  
BISTRÔ

## MENU KIDS

Escalope de mignon grelhado com linguini na manteiga  
ou molho de tomates frescos

49

*Escolhendo o Menu Kids, a criança tem direito a uma cestinha de batatinhas chips  
super crocantes e uma panelinha de brigadeiro de colher*

## SOBREMESAS

Macaron gigante de frutas vermelhas,  
creme anglaise de baunilha e ganache de chocolate branco

Taça cheesecake de queijo da serra da canastra  
com goiabada cascão mole e farofinha doce de castanhas

Trio de Brûlée: baunilha, chocolate e pistache

Tartar de frutas frescas com coulis de manga e coco fresco tostado

Èclair de chocolate com ganache de doce de leite e explosão de manjeriçã

Taça de morango, creme de baunilha e merengue gratinado

*Disponível sextas e sábados. Acréscimo de 18 reais.*

## BEBIDAS

Heineken	9,90	Suco natural	10,50
Stella Artois	9,90	(laranja, limonada, abacaxi com hortelã)	
Cerveja Bodebrown	24,50	Suco integral	13,90
(consulte opções com nossos atendentes)		(uva e maçã)	
Água	6,50	Chá	9,50
San Pellegrino 250ml	14,90	Chá mate orgânico	12,50
San Pellegrino 500 ml	20,90	Café espresso	6,90
Refrigerante	6,90		