Ecuady

M E N U E X E C U T I V O

Ao escolher um prato principal, você recebe uma entrada e uma sobremesa entre as sugestões da semana.

E N T R A D A S

Couvert

Coalhada de leite fresco feita na casa, manteiga tostada e
pão de fermentação natural da casa

Salade Lyonnaise

Chicória, bacon, ovo perfeito, croutons e vinagrete de mostarda Dijon

Harmoniza com Serena 1881 Gran Cuvée
Garrafa 149 · Taça 29 (150 ml)

Gaspacho

Com crocante de massa folhada

Harmoniza com Mannara Pinot Grigio Rosé
Garrafa 149 · Taça 29 (150 ml)

Arancini de bacalhau

Maionese de limão com cebolete

Harmoniza com Polvanera La Marchesana Fiano
Garrafa 169 · Taça 29 (150 ml)

MICHELIN BIB GOURMAND

P R A T O S P R I N C I P A I S

Risotto Nero — 110
Com frutos do mar

Harmoniza com Felipe Marín Costal Nº 1 Pinot Noir
Garrafa 169 · Taça 29 (150 ml)

Conchiglione — 105
All'Amatriciana com guanciale crocante

Harmoniza com Mannara Rosso (Nero d'Avola)
Garrafa 149 · Taça 29 (150 ml)

A Berinjela — 105
Berinjela assada no molho cítrico, cogumelo portobello, hortelã, chalotas e coalhada da casa

Harmoniza com Felipe Marín Costal Nº 2 Sauvignon Blanc
Garrafa 169 · Taça 29 (150 ml)

Picadinho Ecully — 105
Com arroz, farofa de alho, ovo perfeito e bananinha brûlée

Harmoniza com Alto Las Hormigas La Finca
Garrafa 139 · Taça 29 (150 ml)

Risoni de polvo — 130
Com linguiça curada e maionese de pimenta

Espaguetini nero — 115
Com vôngoles e camarão, farofa de pão da casa e limão siciliano — levemente picante

MICHELIN BIB GOURMAND

Atum selado na brasa — 110
Com purê de banana-da-terra, farofa de milho
e azeite trufado

Chorizo black angus — 115
Com mil-folhas de batata, bacon crocante
e molho de cerveja preta

Peixe do dia na brasa — 115
Com molho de caju, cuscuz de couve-flor e brócolis,
aspargos e erva-doce caramelizada no missô

Linguine Cacio e Pepe — 105
Tartufato, com crisp de cogumelos

Leitão em baixa temperatura — 105
Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada
e pesto de manjericão

Risotto de cogumelos — 95
Com rôti vegetariano, alho assado e crisp de alho-poró

Nhoque gratinado de parmesão com ragu — 99
Ragu cremoso de carne, gratinado

Risotto de especiarias — 93
Com linguiça curada e rosbife em crosta de carvão

MICHELIN BIB GOURMAND

S O B R E M E S A S

Mini crème brûlée

De doce de leite com suave toque de café

Harmoniza com Tecedeiras Porto Tawny Reserve
Taça 35

Frutas da estação

Consulte nossa equipe

Harmoniza com Licor de limão com tangerina
Taça 29

Gelato

Consulte nossa equipe

Harmoniza com Prunotto Moscato d'Asti DOCG
Taça 35

Mousse de chocolate belga 40

Com azeite de Borriello e flor de sal

Romeu e Julieta 43

Gelato de queijo, goiabada cremosa e crumble de parmesão

Tarta Basca de Cumaru 43

Com crumble de limão com mascavo

MICHELIN BIB GOURMAND

B E B I D A S

Água mineral natural ou gasosa — 10
375 ml

Acqua Panna ou San Pellegrino — 35
500 ml

Refrigerantes — 10
Variedades sazonais — consulte a equipe

Suco Natural — 20
Limão / Maracujá / Laranja / Abacaxi / Melancia
Adicional de frutas, leite condensado (acréscimo de 10%)

C A F É S E C H Á S

Espresso — 10

Espresso exclusive selection — 16
Blend exclusivo, extração precisa

Café coado — 16
Grão selecionado, filtro de papel

Descafeinado — 16
Descafeinado espresso

Chás — 10
Infusões selecionadas

Carta de Vinhos

E X P L O R E N O S S A S E L E Ç Ã O

C O M P L E T A D E V I N H O S

MICHELIN BIB GOURMAND