

Menu Executivo

Terça a sexta-feira

(exceto feriados)

Escolha um prato principal.

O valor deste prato será o valor do seu menu executivo.
Como cortesia, escolha uma entrada e uma sobremesa
dentre as opções a seguir.

Inclua uma taça de vinho harmonizada, por apenas R\$29



Entradas

Couvert 

Coalhada de Leite Fresco feita na casa, Manteiga Tostada e Pão de Fermentação Natural da Casa

Mini Arepas Venezuelanas, Sobrassada, Pimentão Confit, Maionese de Limão

Felipe Marin Lo Abarca Costal n° 2 Sauvignon Blanc 2024

Ratatouille Tartin

Manara Pinot Grigio Sicilia IGT 2024

Pancetta Curada, Molho Madeira e Purê de Alho Negro

Marchiori & Barraud Copete Matbec 2024

Destaques da Semana – Pratos Principais

Caldeirada de Polvo com Leite de Castanha de Caju, farofa de Manjericão e Pupunha na Brasa – 129,90

Felipe Marin Lo Abarca Costal n° 1 Pinot Noir 2023

Flat iron De Porco Preto com Mousseline de Brócolis, Pickles de Maxixe, e Mix de Folhas – 109,00

Marchiori & Barraud Copete Matbec 2024

Linguini com Veloute de Espinafre e Espinafre na Brasa, Farofa de Panko com Alcaparras e raspa de Limão Siciliano – 99,00

Marchiori & Barraud Copete Chardonay 2025

Risoto de Atum Curado, Tomate Cereja e Bottarga feita na Casa – R\$109,00

Felipe Marin Lo Abarca Costal n° 1 Pinot Noir 2023

Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir

Pratos principais

Espaguetini nero do mar com vôngoles e camarão, farofa de pão da casa e limão siciliano – 114,90

levemente picante

Atum selado na brasa com purê de banana da terra, farofa de milho e azeite trufado – 109,90

Bife de chorizo black angus com mil folhas de batata, bacon crocante e molho de cerveja preta – 114,90

Peixe do dia com molho de caju, cuscuz de couve-flor e brócolis, aspargos e erva-doce com missô – 114,90

Caldeirada de polvo com leite de castanha de caju, farofa de manjeriçã e pupunha na brasa – 124,90

Leitão cozido em baixa temperatura com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjeriçã – 104,90

Nhoque gratinado de parmesão com ragu de carne – 99,90

Linguini cacio e pepe tartufato com crisp de cogumelos – 99,90 ✓

Risotto de cogumelo com rôti vegetariano, alho assado, limão e crisp de alho poró – 94,90 ✓

Risoto de especiarias com linguixa curada e rosbife em crosta de carvão – 92,90

Sobremesas

Mini Creme Brûlée de Doce de Leite com Suave Toque de Café
Tecedeiras Porto Tawny Reserve

Mousse de Queijo de Cabra com Geleia de Goiaba da Casa
Tecedeiras Porto Tawny Reserve

Fruta da Estação
Licor de limão com tangerina

Sorvetes Artesanais da Casa
Consulte os sabores do dia
(*opções zero adição de açúcar disponíveis)
Prunotto Moscato D'Asti DOCG

Café – 9,90

Café exclusive selection – 15,90

Café descafeinado – 15,90

Café coado – 13,50

Chá – 9,50

Bebidas e Carta de Vinhos:

