Ecuady

GASTRONOMIA

ENTRADAS

Couvert 19
Coalhada de leite fresco feita na casa, manteiga tostada,
patê de fígado e pão de fermentação natural da casa (por pessoa)

Crudo de atum 70
Com tomate na brasa, farofa de pancetta e
aîoli sobre crocante de peixinho

Burrata 60
Com copa lombo, tomatinhos confitados,
crema di balsâmico e basilicão

Atum fresco 70
Atum fresco cru, com coalhada de leite fresco feita na casa,
zaatar, azeite e pão de fermentação natural na chapa

Camarão da Popó 80
Camarão empanado com molho agridoce
Receita em homenagem à Avó chinesa do nosso Chef (Seis unidades)

Trio de croquetas 60
Duas de queijo de cabra com limão siciliano, duas de funghi
com gorgonzola e duas de queijos da montanha com trufas negras

Chips tartar 63
Tartar de filé mignon entre lâminas de
parmesão crocante e azeite de carvão

Mix de folhas 42
Com azeite da casa, crema de balsâmico,
presunto cru e castanhas moídas

Vitello Tonnato 63
Rosbife, aioli de atum, azeitona taggiasca,
pimenta do reino e ponzu

Lula confitada 65
Com homus de feijão fradinho, aioli de tinta de lula,
azeitona taggiasca e guanciale

MICHELIN BIB GOURMAND

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

Carré de cordeiro do Piauí — 150
Com polenta cremosa, brócolis selvagem,
cogumelos na brasa e molho rôti com vinho

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

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

Moule et frites — 115
Mexilhão puxado no vinho branco, tomate e alho.
Acompanha fritas da casa com maionese de limão

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

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

MICHELIN BIB GOURMAND

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

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

Entremêt de cupim 110
Com mandioquinha, vinagrete de maçã verde, farofa de milho, cogumelo eryngii e rôti

Flat iron de porco preto 110
Com purê de mandioca, rôti, acelga na brasa e farofa de oleaginosa

Conchiglione de açafrão 110
Com fonduta de talegio e mini almondegas de porco preto

Linguini Cacio e Pepe 105
Tartufato com crisp de cogumelos

Nhoque gratinado de parmesão com ragú 99
Ragú cremoso de carne (branco)

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

Cenoura glaceada na brasa 93
Com purê de grão de bico com alho assado, molho de missô com vinho branco, eryngii, aspargos na brasa e azeite de erva doce

MICHELIN BIB GOURMAND

S O B R E M E S A S

Mix de sobremesas 85
Mini Brulée, Mini Mousse de Chocolate Belga e Mini Gelato Romeu e Julieta

Crème brûlée 30
De doce de leite com suave toque de café

Mousse de chocolate belga 40
Com azeite de Borriello e flor de sal

Pudim de capim limão 34
Com espuma de limão siciliano

Romeu e Julieta 43
Gelato de queijo, goiabada cremosa e crumble de parmesão

Tarta Basca de Cumaru 43
Com crumble de limão com mascavo

Sorvete da casa 20
Consulte os sabores do dia

*opções zero adição de açúcar disponíveis

MICHELIN BIB GOURMAND

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Água mineral natural ou gasosa — 10
375 ml

Acqua Panna — 35
500 ml

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%)

CAFÉS E CHÁS

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 — consulte a equipe

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

U M B R I N D E !

MICHELIN BIB GOURMAND