

NOSSO COUVERT

OUR COUVERT

Pão artesanal da nossa padaria e manteiga da casa. Também acompanha pequenas preparações do chef.

Artisan bread with buckwheat from our bakery and homemade butter, garnished with small preparations of the Chef.

18

* O couvert é opcional e somente será fornecido mediante prévia solicitação do cliente

*The couvert is optional and will only be served upon request.

MENU AUTORAL

EXPERIENCE MENU

Degustação em oito tempos que expressam a essência da nossa cozinha. Couvert, quatro entradas, dois pratos principais e duas sobremesas.

Tasting at eight times which express the essence of our kitchen.

Couvert, four starters, two main courses and two desserts.

216

MENU SELEÇÃO

TASTING MENU

Menu em quatro tempos com pratos eleitos por nossos clientes. Os pratos mais pedidos do cardápio! Couvert, duas entradas, um prato principal com opção para escolha de carne ou peixe e uma sobremesa.

Menu in four times with dishes chosen by our customers, that is, the ones more often ordered by them, such as: couvert, two starters, one main course served optionally with meat or fish and a dessert.

158

MENU KUR

KUR'S MENU

O chef elabora um menu degustação com sugestão de pratos leves, livres de glúten e lactose, seguindo a filosofia do Kurotel, de tratar o corpo, a mente e o espírito de forma integrada. Um menu que prioriza o sabor e a funcionalidade de ingredientes sazonais.

The Chef prepare a tasting menu suggesting light dishes, gluten and lactose-free, inspired by Kurotel whose philosophy means treating the body, mind and spirit in an integrated way. A menu that focus on the seasonal ingredients' functionality.

138

Os menus são individuais e incluem o couvert.

The menus are individual and include couvert.



PARA COMEÇAR

STARTERS

NHOQUE DE CENOURA *CARROT GNOCCHI*

Com molho de cenoura, farofa de rapadura e castanha de caju
With carrot sauce, "rapadura" flour and cashew nuts

32

TARTAR DE LAGOSTIM *CRAWFISH TARTAR*

Com molho de anchova, chutney de goiabada e farofa de pão, finalizado com creme de crustáceos
With anchovy sauce, guava chutney and farofa of bread, finished with cream of crustaceans

42

POLVO *OCTOPUS*

Com molho de lichia ao aroma de rosas
With lychee sauce to the perfume of roses

46

OSTRA *OYSTER*

Caramelizada com maçã verde sobre tutano ao molho de agrião
Caramelized with green apple on marrow to watercress sauce

36

SELEÇÃO DE QUATRO QUEIJOS BRASILEIROS

SELECTION OF FOUR BRAZILIAN CHEESE

Acompanha salada, pão artesanal de frutas secas e chutney da estação
Garnished with salad, artisan bread mixed with dried fruit and season chutney.

52

CROQUETAS

Jamón e Frango
Jamón and chicken

19 4 unid

PARA CONTINUAR

TO CONTINUE

PEIXE DA ESTAÇÃO *SEASON FISH*

Com cremoso de grãos e brócolis acompanhado de mandioquinha assada
With creamy grain and broccoli with roasted "mandioquinha"

82

PESCADO DO DIA *FISH OF THE DAY*

Em raspas de cítricos, com purê de pastinaca, coulis de cenoura e laranja em conserva
In citrus zest with mashed pastinaka, carrot coulis and canned orange

80

POLVO GRELHADO *GRILLED OCTOPUS*

Com tarê de caju e couscous marroquino
With cashew tarê and Moroccan couscous

78

FRANGO ORGANICO ASSADO *ROASTED ORGANIC CHICKEN*

Com purê de abobrinha, molho de maçã verde e nozes caramelizadas
With zucchini puree, green apple sauce and caramelized walnuts

68

COSTELA LAQUEADA BLACK ANGUS *LACQUERED RIB*

Com mix de folhas, purê de alho poró e crumble de cebola
With a mix of leaves, leek puree and onion crumble

72

LEITÃO *SUCKLING PIG*

Ao molho de jabuticaba, com canjiquinha e shimeji
Jabuticaba sauce, with canjiquinha and shimeji

82



MENU KIDS até 12 anos
KIDS MENU

Escalope de fillet mignon grelhado
Grilled fillet mignon tournedo

ou
or

Peixe do dia grelhado
Grilled fresh fish

Acompanhamentos (Escolha 2 opções)
Side orders (Choose two options)

Arroz branco
White rice

Cabelo de Anjo na manteiga
Spaghetti pasta with butter

Legumes salteados
Sautéed vegetables

Farofa de ovo
Braised manioc flour in butter and eggs.

36

SOBREMESA
DESSERT

SALADA DE FRUTA *FRUIT SALAD* 23
Com creme de limão e gelinho de iogurte
With lemon cream and yogurt ice cream

COCADA CREMOSA *COCADA CREAMY* 25
Com creme de abóbora, sorvete de coco e granito de graviola
With pumpkin cream, coconut ice cream and graviola granite

CHOCOLATE BRANCO *WHITE CHOCOLATE* 27
Sorvete de chocolate branco, farinha de baunilha e maracujá
White chocolate ice cream, vanilla flour and passion fruit

CHOCOLATE *CHOCOLAT* 29
Mousse de chocolate, sorvete de amendoim, praliné de castanha do Pará e espuma de baunilha
Chocolate mousse, peanut butter ice cream, Brazilian nuts'praline and vanilla foam

FRUTA DA ESTAÇÃO *SEASONAL FRUITS* 15

