



ENTRADAS

STARTERS

Tostada de Polvo ao vinagrete de maçã verde e hortelã. <i>Octopus with apple and mint vinaigrette on a toasted slice of bread.</i>	48,00
Salada de alface americana, rúcula, brie, nozes, molho de mel e limão <i>Mixed Salad with lettuce, arugula, brie cheese and crushed walnuts, served with honey and lemon sauce.</i>	47,00
Siri mole e crocante empanado na farinha panko com tomate cítrico. <i>Soft shell crab battered in panko flour with citrus tomato.</i>	48,00
Queijo coalho tostado com melado e uva verde. <i>Toasted brazilian cheese, with green grapes and sugar cane caramel drizzle.</i>	32,00
Steak tartare de mignon (Kobe) com ovo de codorna frito e batata frita. <i>Kobe steak tartare served with fried quail egg and french fries.</i>	46,00
Burrata artesanal com pesto de rúcula e tomates cítricos. <i>Handmade burrata with arugula pesto and citric chopped tomatoes.</i>	38,00
Palmito pupunha assado , castanhas laminadas, óleo de castanha do Pará e manjericão. <i>Roasted pupunha palm heart, sliced nuts, brazilian nut oil and basil.</i>	37,00
Ceviche de peixe prego e polvo. <i>White fish and octopus ceviche.</i>	46,00
Camarão com vieira , creme de castanha e palmito pupunha. <i>Shrimp and scallop in a brazilian nut cream and roasted palm heart slice.</i>	56,00
Polenta cremosa com pesto de rúcula e lâmina de parmesão. <i>Creamy polenta, with arugula pesto and parmesan slice.</i>	32,00
Couvert opcional , pães, manteiga com limão e mel, azeite com flor de sal, cebola caramelizada e queijo Couvert (opcional) selection of breads, butter with lime and honey, olive oil with salt, caramelized onion and goat cheese.	21,00

PRINCIPAL

MAINS

- Cupim na manteiga de garrafa**, mandioca cozida e farofa de banana. 78,00
Slowly cooked hump steak with butter, creamy chunky manioc and banana "farofa".
- Tambaqui com molho de tucupi e jambu**, farinha de Uarini e pimenta de cheiro, lâminas de castanha do Pará e coentro. (pode conter pequenas espinhas) 98,00
Tambaqui Fish and Jambu, Uarini flour, red pepper, Brazil nut and coriander.
- Copa lombo**, farofa de pão com maçã, tomate assado e quiabo. 89,00
Roasted pork loin with bread and apple farofa, roasted tomatoes and okra.
- Peixe do dia** na moqueca de banana da terra e farofa de coentro. 83,00
Fish of the day with a banana stew and coriander farofa.
- Atum em crosta de gergelim**, molho teriyaki, arroz negro, palmito pupunha e tomate. 98,00
Sesame crusted tuna, teriyaki sauce, black rice, palm heart e tomatoes.
- Risoto de polvo** com açafrão, parmesão, tomate cereja e dill. 116,00
Octopus risotto with saffron, parmesan cheese, cherry tomatoes and dill.
- Ragu de rabada com nhoque** de batata e agrião. 92,00
Oxtail ragout with pan-fried potato gnocchi and arugula.
- Filet mignon**, gratin de batata, foie gras e molho roti. 119,00
Filet mignon with a seared slice of foie gras on top, served with our roti sauce and potato gratin.
- Ragu de javali com nhoque** de mandioquinha selado na manteiga. 92,00
Wild boar ragout with manioc gnocchi seared with butter and arugula.
- Tagliolini com tinta de lula**, molho bisque e frutos do mar. 98,00
Squid ink Tagliolini with seafood on a bisque sauce.
- Ravioli integral com ratatuile**, molho de tomate e pesto de rúcula. 58,00
Wholegrain ratatouille ravioli in tomato sauce and arugula pesto
- Magret de pato** ao molho roti, purê de cabotiá e maçã. 98,00
Duck magret in roti sauce, served with apple and butternut squash mash.
- Vitelo empanado**, purê de batata, salada de azedinha e tomate confit. 94,00
Crispy veal, with mashed potatoes, garden sorrel salad and confit tomatoes.
- Tentáculo de polvo** com arroz sete grãos e creme de azedinha. 109,00
Octopus tentacles with garden sorrel cream and seven-grain rice.
- Tagliatelle** com pesto de espinafre e mussarela de búfala. 69,00
Tagliatelle with spinach pesto and buffalo mozzarella.

Bife de Ancho Angus 350g , azeite de ervas, batatas rústicas e dijon <i>Angus steak (350g) Herbs olive oil, rustic potatoes and dijon mustard</i>	119,00
Lombo de cordeiro , purê de dois queijos, funghi e molho de jaboticaba. <i>Loin of lamb with a cheesy mashed potatoes, funghi mushrooms and jaboticaba sauce.</i>	98,00
Costela de porco , tomate assado, farofa de milho, pimenta Chipotle e Maracuja - <i>Pork rib with roasted tomato, corn farofa and passion fruit and chipotle chili</i>	72,00

KIDS MENU

Escalope com batata rústica e arroz. <i>Kids filet with rustic potato and rice.</i>	44,00
Nhoque de mandioquinha com molho ao sugo. <i>Manioc gnocchi with tomato sauce.</i>	46,00

SOBREMESAS

DESSERTS

Brigadeiro com sorvete de paçoca, pralinê e calda de chocolate. <i>Brigadeiro</i> <i>(chocolate and milk candy) with peanut ice cream, praline and chocolate drizzle.</i>	28,00
Pudim de cumaru com calda de frutas vermelhas e sementes de papoula. <i>Cumarú Pudding (typical brazilian fruit) with red berries syrup and poppy seeds.</i>	27,00
Soufle de goiabada com requeijão. 25 a 30 minutos para preparo. <i>Guava and cream cheese soufflé (takes up to 25 minutes to be ready).</i>	32,00
Mousse de chocolate belga com caramelo e sal negro. <i>Belgian chocolate mousse with caramel and black sea salt.</i>	33,00
Doce de leite com banana cremosa e biscotti. <i>Creamy banana with dulce de leche and biscotti.</i>	29,00
Rabanada com creme Inglês de Jack Daniel's e compota de abacaxi. <i>French toast with Jack Daniel's custard and pineapple compote.</i>	32,00
Bolo de chocolate com recheio de paçoca e ganache de chocolate. <i>Layered chocolate cake with peanut cream and chocolate ganache.</i>	31,00
Sorvetes <i>Ice creams.</i>	21,00
Fruta do dia. <i>Fruit of the day.</i>	19,00

BEBIDAS

DRINKS

SUCOS / JUICES

Suco de frutas / <i>Fresh juice</i>	12,00
Suco de tomate / <i>Tomato juice</i>	13,00

NÃO ALCOÓLICOS / SOFT DRINKS

Refrigerantes / <i>Sodas</i>	8,00
Fever Tree Tônica	15,00
Booz Kombucha	15,00

ÁGUA / WATER

Com ou sem gás / <i>Sparkling or still</i>	6,00
Água San Pellegrino 250ml / <i>Sparkling</i>	12,00
Acqua Panna 250ml / <i>Still</i>	12,00

CERVEJAS / BEERS

Stella Artois 330ml	5,2%	14,00
Corona 330ml	4,5%	14,00

CHOPP / DRAFT ON TAP

SAL Saison 300ml	16,00
------------------	-------

CAFÉ / COFFEE

Seleção de cafés / <i>Coffees selection</i>	8,00
---	------

Origem Brasil - Espresso 40ml

Café Espresso 100% Arábica Brasileiro do Sul de Minas com Cerrado. Este café é doce e com notas de frutas e cereais caramelados.

Origem Índia - Espresso curto 25ml

Estilo italiano Curto de origem Indiana. Encorpado, intenso e apresenta notas de torrado e especiarias.

Origem Guatemala - Espresso 40ml ou Lungo 110ml

Cultivado nas montanhas da Guatemala. Sabor suave, textura sedosa e baixo amargor, apresenta notas de cereais e cacau.

Descafeinado - Espresso 40ml

Este café é uma combinação de Brasil com Colômbia e Índia. Encorpado com notas de cereais torrados e cacau.

Receitas / *Recipes*

Cappuccino Italiano

Cappuccino preparado com Ristretto Origem Índia, leite cremoso com um toque de cacau em pó.

10,00

Espresso Macchiato

Espresso Origem Brasil com um toque de espuma de leite cremosa.

9,00

Caffé Latte

Lungo origem Guatemala com leite quente com um toque espuma.

10,00