

Menu executivo - entrada, principal e sobremesa (segunda à sexta, 12h às 15h)	a partir de	45
Menu degustação (8 etapas)		145
Menu degustação vegetariano / vegano (8 etapas)		125
Menu para as crianças - entrada, prato, sobremesa		38

COUVERT

Pão de fermentação natural com azeite de salsinha, manteiga e pickles da casa	12
Burrata, vinagrete de maxixe, tomates assados, pickles e salada	45

SANDUÍCHE ABERTO

Pão da casa com queijo de cabra e cogumelos, tomate confitado e mostarda	26
Pão com rosbife, mostarda, beterraba e queijo azul	29

PORÇÕES SALGADAS

Salada verde, castanhas caramelizadas, queijo de cabra e lombo de porco defumado	20
Vagem assada, mostarda, coulis de azeitona preta, castanha de caju caramelizada e queijo de ovelha curado	18
Tortinha de tomate confitado, alcaparras e manjericão	24
Spätzle, cogumelos, cerveja preta e gema defumada	30
Bolinho de repolho tostado com tomilho, limão e chutney de tomates assados	22
Bolinho de camarão com alecrim e maionese de páprica picante	24
Lula grelhada com feijão manteiguinha cremoso, pimenta do reino, parmesão e coentro	30
Polvo na brasa com purê de batata doce e laranja	35
Frutos do mar flambados na cachaça com massa recheada de siri e queijo	36
Fraldinha na brasa, legumes verdes, tahine e alcaparras	29
Arroz caipira vermelho com vegetais na brasa, limão caviar e mussarela de búfala	30
Arroz cremoso de costela, farofinha de ervas, coulis de pitanga e alecrim	29
Cordeiro com purê de couve flor, alho assado, molho de iogurte e ervas	32
Especial da chef	36

PORÇÕES DOCES

Sorbet de manga com maracujá e crocante de coco	12
Creme de cítricos, merengue, camomila e mel	19
Espuma de pudim com crocante de limão e caramelo	14
Panacota de caramelo, compota de maçã e pitanga e crocante de especiarias	22
Bolo de chocolate cremoso, pickles de goiaba, creme inglês com cumaru e cachaça	22

