

CARRASCO

Cocktails

WAFFLE COCKTAIL

R\$ 43

Waffle bourbon | Calda de bordo Amargos aromáticos de chocolate

NEGRONI ALLA FRAGOLA

R\$ 43

Gin seco | Vermute seco Campari com morango | Vermute rosso | Tintura de imbiriba

SONETO AO CAJU

R\$ 43

Vodka | Compota de caju com coco Suco de caju | Limão Tahiti

COLLINS

R\$ 43

Aperol | Vodka | Calda de palma de coco Vinho espumante |
Siciliano | Hortelã bicolor

JARDIM ELÉTRICO

R\$ 43

Jardim Botânico | Folha de gergelim Hortelã | Mel de agave
| Kinkan | Nigauri

FUEGO

R\$ 43

Zacapa 23 | Limão siciliano | Mel de agave Saint Germain |
Emulsificante Spray de Chartreuse flambado

FIX

R\$ 43

Maker's Mark | fruta da época suco de abacaxi | ácido
cítrico

INCOME

R\$ 43

Gin inglês seco | Blend de vermouths Jasmim | Limão siciliano | Mel de agave Amargos aromáticos da casa

Food

HOMMUS

R\$ 39

Hommus da casa | Cebola assada | Legumes laqueados

PATÊ DE CAMPANHA

R\$ 42

Típico embutido francês | Pickles de cebola roxa
Pão de fermentação natural

COUVE-FLOR ASSADA

R\$ 39

Couve-flor assada em papelote | Especiarias do Oriente Médio | Tahine | Zaatar

SALMÃO GRAVLAX

R\$ 57

Laminado com emulsão de avocado e torradas

CREME DE ASPARGOS

R\$39

Aspargos saltados | Ricota fresca | Ovas de peixe-voador

JARDIM DO CARRASCO

R\$ 32

Endivia | Rúculas | Creme de gorgonzola e maçã verde
Compota de damasco | Azeite de licori

ATUM UNILATERAL

R\$ 72

Atum selado, arroz negro, molho de misô e mirtilo

CARRÉ DE CORDEIRO

R\$ 72

Rack de cordeiro selado | Molho de Pistache | Couscous marroquino

FILE MIGNON COM PURÊ DE COGUMELOS

R\$ 65

Grelhado | Purê de cogumelos | Gel de beterraba
e gel de cenoura

CAMARÕES FATTOUSCH

R\$ 67

Camarões grelhados | Salada Fattousch

Dessert

PERAS ASSADAS

R\$ 28

Peras assadas | Castanhas | Mel
Sorvete de creme Bacio do Latte

BRINCO DE PRINCESA

R\$ 39

Creme de especiarias | Granilé do Vinho do Porto

CARRASCO DE CHOCOLATE

R\$ 35

Entremet de chocolate belga | Avelãs | Caramelo | Creme de cupuaçu

CONDE

R\$ 37

Crocante recheado de creme de fruta do conde | Molho Bail- ley's Caviar de tangerina

Wines

Espumante Baron Lacroix Brut Branco

(Chile) R\$ 118

Espumante Baron Lacroix Brut Rose

(Chile) R\$ 118

Vinho Rose Vignes d'oc

(França) R\$ 149

Intruso Blanco

(Espanha) R\$ 139

Vala Real Branco

(Portugal) R\$ 150

Anduco Chardonnay

(Argentina) R\$ 106

Amore Passo Puglia IGT

(Itália) R\$ 115

Anduco Malbec

(Argentina) R\$ 106

Vala Real Tinto

(Portugal) R\$ 150

La Collection Chablis

(França) R\$ 420

Château Lacarelle Beaujolais-Villages

(França) R\$ 269

Chañarmuyo Estate Malbec

(Argentina) R\$ 190

Vinho Tinto Eduardo Petrini Malbec Roca Vulcanica

(Argentina) R\$ 250

Vinho tinto Alma Viva

(Chile) R\$ 2.500