

SUGESTÕES DE MENU- EMPRATADO

COQUETEL

Mini torta de abobrinha com gorgonzola
Mini torta de cebola caramelizada com queijo castanho
Batatas Bolinha *gratinadas com gorgonzola e parmesão*
Terrine de Queijo de Cabra com Geleia de Pitanga e amêndoas
Cuscuz Paulista de pupunha
Bolinhas de Quinoa ao Curry *com geleia de aipo*
Pirulitos de Parmesão
Bombom de gorgonzola
Creme de Abóbora com Cenoura, gengibre e maracujá
Tomatinho cereja *com mini burratas e manjeriço*
Saladinha de grãos
Palito de Tapioca com Geléia de Pimentas Brasileiras
Gaspacho

Ceviche de peixe branco
Cuscuz Paulista de camarão
Bombom de Salmão Defumado *com cream cheese e dill*
Bruschetta de Brandada de Bacalhau, *com telha de azeitona preta*
Beiju de Tapioca com Vatapá, e pó de pimenta biquinho
Tartar de Vieiras, *com espuma de Amendoim e Caramelo de Cardamomo*

Blinis de Mandioquinha com Paio
Croqueta de Jamon Ibérico
Bombom de Foie Gras *com goiabada e capa de vinho do Porto*
Chips de Batata com Rosbife *com mostarda Dijon*
Steak Tartar *com caramelo de cebola*
Pastéis de Feira
Magret de Pato defumado, *com bacuri e rosas*
Arrumadinho de Carne Seca, *com farofa de feijão verde*

ENTRADAS

Salada Maní
folhas verdes, tomate cereja, juliana de pupunha, lascas de parmesão, torradas de alho e vinagrete de limão siciliano

Salada Mata Atlântica
agrião, rúcula selvagem, mache, azedinha, manga, pupunha, aipo e maracujá ao azeite de carvão

Salada Waldorf
gelatina de maçã com sorbet de aipo, nozes caramelizadas e emulsão de gorgonzola

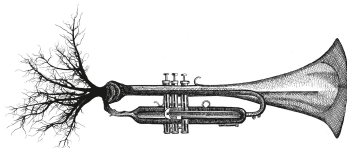
Crocante de Massa Filo com Azeitonas Pretas e Abacate
com tomate fresco, mussarela de búfala, rúcula selvagem e azeite de manjeriço

Salada de Queijo de Cabra com legumes salteados

Ceviche de Peixe Branco *com chips de batata doce*

Salada de grãos com bacalhau

Tartar de Atum com Tabule de Quinoa,



com *núcula selvagem*, *tomatinho* e *caramelo de cebola*

Creme de Abóbora com *Vieiras* e *maracujá*

*Couvert / Opcional (R\$ 10,00/adicional por pessoa)

Pão da casa, lascas de polvilho, coalhada seca, queijo de cabra com pimenta rosa, manteiga

PRATOS PRINCIPAIS

Opções vegetarianas

Talharim de Pupunha

ao molho de *parmesão* e *azeite de trufas brancas*

Risoto de Beterraba

com *pupunha*, *coalhada seca* e *azeite de trufas brancas*

Risoto de Cogumelos Frescos

Opções com peixes e frutos do mar

Bobó de Camarões – **indisponível de março a junho**

com *purê de mandioquinha* e *cogumelos*

Fideuá de Camarões – **indisponível de março a junho**

massa espanhola com *emulsão de açafrão*

Peixe do dia com *Tomate Confitado* e *Manjericão*

Peixe com *Castanhas do Pará*

com *banana da terra* e *raspas de limão siciliano*

Peixe do dia a *Baixa Temperatura* no *Tucupí*

com *banana da terra* e *migalhas do Maní*

Atum levemente grelhado com *tabule de quinoa*

Peixe do Dia com *Cebolas Assadas* e *Cogumelo Portobello*

Moqueca de Peixe

com *terrino de arroz* e *vinagreta de pimentões*

Moqueca de Camarões – **indisponível de março a junho**

com *terrino de arroz* e *vinagreta de pimentões*

Bacalhau a *Braz* desfiado

com *juliana de cebolas*, *cubinhos de bacon*, *ovos* e *batata palha*

Opções com carne

Rosbife em *Crosta de Lapsang Souchong*

com *salada morna de batatas*

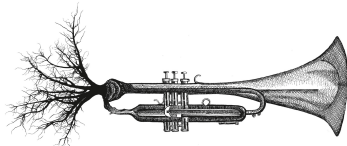
Filet Mignon com *Manteiga de Ervas e Especiarias*

com *redução de vinho do Porto* e *gratin de batatas*

Filet Mignon ao Molho de *Cogumelos*

com *gratin de mandioquinha*

Filet Mignon ao molho de *presunto ibérico*



com purê de grão de bico

Filet Mignon ao molho Béarnaise
com abobrinha recheada de cogumelos e gratinada

Arroz de Pato

Confit de Pato, *com pêras ao cardamomo*

Paleta de Cordeiro, *com purê de batata doce*

SOBREMESAS ALMOÇO /JANTAR

Espuma de Nutella
com sorvete de gengibre e calda de mexerica

“O Ovo”
sorvete de gemada, espuma de coco e coquinhos crocantes

Infusão de Frutas Vermelhas
com sorvete de baunilha e raspadinha de sangria

Canudo de Canela com Espuma de Banana
e sorvete de maracujá

Raspadinha de Melancia
com espuma de coco

Flan de Queijo da Serra da Canastra
com doce de leite cru, sequilho de araruta e sorbet de goiaba

Rei Alberto
purê de ameixas, doce de ovos, creme de baunilha, morangos, nata e telha de suspiro

Texturas de Chocolate, brownie, mousse e sorvete de banana.

DOCINHOS

Mini Brigadeiros / Beijinhos
Brigadeiro de Colher com castanha do Pará
Miniaturas de Sorvete na Casquinha
Mini Pudim de leite ninho
Mini Cheesecake com geléia
Frutas do dia laminadas