

## **COUVERT**

pão da Padoca do Maní, lascas de polvilho, coalhada seca,  
queijo de cabra com pimenta-rosa e manteiga

R\$ 23

almoço | por pessoa

R\$ 29

jantar | por pessoa

acompanha mix de castanhas da casa

**MANÍ**

## BELISQUETES

### **Bolinhos de quinoa ao curry**

com geleia de aipo  
R\$ 45

### **Batata-bolinha**

recheada com gorgonzola e gratinada com parmesão  
R\$ 45

### **Coca\* com tomate e sororoca**

\*pão catalão de massa fina  
R\$ 49

### **Bombom de queijo de cabra defumado**

com cupuaçu  
R\$ 52

### **Bombom de foie gras**

com goiabada e capa de vinho do Porto  
R\$ 81

### **Bombom de guacamole**

com biscoito de fubá  
R\$ 49

### **Trio de bombons**

porção individual dos bombons do Maní  
R\$ 40

### **Chips de batata com rosbife**

e mostarda de Dijon  
R\$ 53

### **Bolinho de mandioquinha com carne-seca**

queijo da Serra da Canastra e vinagrete de abóbora  
R\$ 49

## ENTRADAS

### **Ceviche de caju**

com raspadinha de cajuína e cachaça  
R\$ 46

### **Sopa fria de jabuticaba**

com lagostim no vapor de cachaça,  
picles de couve-flor e amburana  
R\$ 50

### **Salada Mata Atlântica**

agrião, rúcula selvagem, mache, azedinha, manga,  
pupunha, aipo e maracujá, ao azeite de carvão  
R\$ 57

### **Ovo do Maní**

cozido a 63°C durante uma hora e meia,  
sobre espuma de pupunha  
R\$ 47

### **Nhoque de mandioquinha e araruta**

com "dashi" de tucupi  
R\$ 58

### **Tutano**

com pupunha, açaí, espinafre e vinagrete de mostarda  
R\$ 59

### **Crocantes do Maní**

arroz negro com lula | milho com abóbora e vieira  
coca com tomate e sororoca | pé de porco com pancetta e cebola caramelizada  
R\$ 53

### **Lámen de pato**

com tucupi  
R\$ 51

## PRATOS PRINCIPAIS

### **Talharim de pupunha**

ao molho de parmesão e azeite de trufas brancas  
R\$ 79

### **Capellini com mix de cogumelos**

ao perfume de limão-siciliano e azeite de trufas brancas  
R\$ 71

### **Risoto de beterraba**

com pupunha e coalhada seca  
R\$ 79

### **Falsos tortéis de pupunha e abóbora**

com melão, amêndoas, parmesão e manteiga de sálvia  
R\$ 78

### **Arroz de chouriço com grão-de-bico,**

peixe e azeite de chouriço\*

\*linguiça com páprica defumada

R\$ 105

### **Fideuá de lula**

R\$ 99

### **Moqueca de lagostim**

com terrine de arroz, migalhas do Maní, pirão e azeite de pimenta  
R\$ 106

### **Atum levemente grelhado**

com purê de abacate, tabule de quinoa  
e crocante de milho  
R\$ 98

### **Peixe do dia no tucupi**

com banana-da-terra e migalhas do Maní  
R\$ 99

**Polvo na brasa**

com batata, cebola, tomate confitado,  
azeite de ervas e azeitonas

R\$ 110

**Rosbife em crosta de Lapsang Souchong**

com salada morna de batata

R\$ 95

**Filé-mignon na brasa**

ao molho de presunto ibérico com terrine de batata  
e salada de rúcula

R\$ 95

**Paleta de cordeiro**

com escalivada\* e farofa de castanha-do-pará  
\* pimentão, berinjela e minicebolas assados na brasa

R\$ 97

**Bochecha de boi**

com purê de taioba e tutano

R\$ 97

**Leitoa assada com abóbora**

acompanha minicebolas com redução de laranja  
e migalhas do Maní

R\$ 98

**Porção de minilegumes grelhados**

R\$ 42

Consulte o garçom sobre meia-porção  
(70% do valor do prato)

**MANÍ**

## **COMERCIAL DO MANÍ**

*[servidos somente no almoço, de terça a sexta]*

escolha uma salada + um PF + sorvete do dia  
R\$ 68

### **SALADAS**

#### **Maní**

folhas verdes, tomate-cereja, pupunha, parmesão,  
torradinhas de alho e vinagrete de limão-siciliano  
R\$ 39

#### **Mista**

folhas verdes, abobrinha, cenoura, rabanete,  
beterraba, palmito pupunha e cebola-roxa  
R\$ 36

#### **Grãos**

com abóbora assada, iogurte e folhas verdes  
R\$ 41

### **PRATO FEITO**

**Peixe do dia** com minilegumes  
R\$ 56

#### **Peixe do dia**

com arroz integral, purê de taioba, banana-da-terra  
assada e farofa de castanha  
R\$ 57

#### **Picadinho de filé-mignon**

com milho-verde, arroz integral, farofa,  
ovo a baixa temperatura e purê de abóbora  
R\$ 55

#### **Sobrecoxa de frango**

com quiabo na brasa e polenta  
R\$ 53

#### **Porco à milanesa**

com purê de batata, repolho roxo e pickles  
R\$ 51

#### **Sugestão vegetariana**

R\$ 53

#### **Arroz do dia**

R\$ 53

# **MANÍ**

## **S O B R E M E S A S**

### **Pudim de queijo da Serra da Canastra**

com doce de leite cru, sequilho de araruta e sorbet de goiaba  
R\$ 36

### **Pepino, lichia e iogurte**

aros de pepino fresco, creme de iogurte com chocolate branco,  
pérolas de lichia e sorbet de pepino e lichia  
R\$ 36

### **Da Lama ao Caos**

doce de berinjela defumada, coalhada de leite de cabra, pele de lima da Pérsia, gelatina de flor de laranjeira, pistaches caramelados, crocante de massa Kneff e sorvete de gergelim preto  
R\$ 38

### **Açaí**

banana-nanica, gelatina de guaraná, farofa de aveia, marshmallow  
de açúcar mascavo, raspadinha de morango e sorvete de açaí  
R\$ 36

### **O Ovo**

sorvete de gemada, espuma de coco e coquinhos crocantes  
R\$ 36

### **Espuma de chocolate**

com sorvete de banana e farofa crocante  
R\$ 34

### **Mochi de bacuri**

com sorvete de matchá, pipoca de arroz selvagem e menta  
R\$ 35

### **Motel Califórnia**

doce de ovos, creme de baunilha,  
morangos frescos, suspiros, nata e ganache de chocolate  
R\$ 35

### **Degustação de sorvetes artesanais do Maní**

R\$ 34

### **Porção de mini brigadeiros**

R\$ 27

### **Salada de frutas**

R\$ 30

### **Fruta do dia**

R\$ 17

**MANÍ**