

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

MANÍ

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

MANÍ

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, exceto feriado]

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 picles
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