

## **COUVERT**

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

R\$ 24  
por pessoa

**MANÍ**

## BELISQUETES

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

com geleia de aipo

R\$ 45

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

com cupuaçu

R\$ 52

### **Marinada do dia**

pescado ou fruto do mar do dia acompanhado de torradinhas

R\$ 52

### **Crocante de milho**

com tartar de atum e abacate

R\$ 51

### **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

### **Bombom de foie gras**

com goiabada e capa de vinho do Porto

R\$ 81

## ENTRADAS

### **Ceviche de caju**

com raspadinha de cajuína e cachaça

R\$ 46

### **Salada Mata Atlântica**

agrião, rúcula selvagem, mache, azedinha, manga,  
pupunha, aipo e maracujá, azeites de carvão e de manjeriço

R\$ 57

### **Sopa fria de jabuticaba**

com lagostim no vapor de cachaça, pickles de couve-flor e amburana

R\$ 50

### **Talharim de pupunha\***

com creme de queijo Tulha e castanha de pequi

R\$ 42

\*pode ser servido em porção de prato principal, R\$ 79

### **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

### **Lámen de lulas**

com ervilha-torta, alho negro, crocante de arroz e caldo de jamón

R\$ 52

## PRATOS PRINCIPAIS

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

com manteiga de limão-siciliano e azeite de trufas brancas

R\$ 71

### **Risoto de beterraba**

com pupunha, coalhada seca e azeite de trufas brancas

R\$ 79

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

com melão, amêndoas, parmesão e manteiga de sálvia

R\$ 78

### **Polvo na brasa**

com pasta de pimenta rocoto, milho, quiabo, cebola-roxa e vinagrete de amendoim.

acompanha arroz negro cozido na palha de milho

R\$ 110

### **Moqueca do Maní**

pescado ou fruto do mar do dia, 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 laqueado com tucupi preto**

acompanha repolho, folha de mostarda, pera e gohan

R\$ 98

### **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

\*berinjela, tomate, cebola, pimentão, alho e minialho-poró assados na brasa

R\$ 97

### **Leitoa assada**

com purê de maçã-verde, escarola, farofa de milho e torresmo

R\$ 98

### **Magret de pato**

com abóbora assada, caqui, radicchio e óleo de nêspersas

R\$ 98

**MANÍ**

## COMERCIAL DO MANÍ

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

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, 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, feijão-preto,  
purê de abóbora e ovo a baixa temperatura

R\$ 55

#### Peito de frango ao molho de tamarindo

com couve-flor grelhada, missô e amendoim

R\$ 53

#### Porco à milanesa

com purê de batata, repolho roxo, picles e mostarda caseira

R\$ 51

#### Arroz negro cozido no leite de castanhas

com banana-da-terra, brócolis e folhas, lâminas e pasta de castanha-do-pará

R\$ 53

**MANÍ**

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

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

com doce de leite, 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 seca, pele de lima da Pérsia, gelatina de flor de laranjeira, pistaches  
caramelados, crocante de massa Kneff e sorvete de gergelim preto

R\$ 38

### **A Roça**

mousse de milho, sorvete de paçoca, pé de moleque e pipoca doce

R\$ 36

### **O Ovo**

sorvete de gemada, espuma de coco e coquinhos crocantes

R\$ 36

### **Torta de chocolate**

com sorbet de pera

R\$ 34

### **Motel Califórnia**

doce de ovos, creme de baunilha,  
morangos frescos, suspiros, nata e chocolate

R\$ 35

### **Seleção de queijos brasileiros**

R\$ 65

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

R\$ 34

### **Porção de minibrigadeiros**

R\$ 27

### **Fruta do Dia**

R\$ 17

**MANÍ**