

# MENU À LA CARTE

## COUVERT

lascas de polvilho | pães | manteiga | coalhada seca e páprica defumada | queijo de cabra e pimenta-rosa

R\$ 24 por pessoa

## BELISQUETES

bombom de queijo de cabra | cupuaçu | torrada de frutas secas R\$ 48

marinada de peixe do dia | pimenta-de-cheiro | coentro | torradas R\$ 52

dupla de tempurá de quiabo | camarão | ají panca | emulsão de coentro R\$ 49

bombom de foie gras | goiabada | vinho do Porto R\$ 81

## ENTRADAS

ovo | escarola | pancetta | queijo Tulha | pecan | croûtons R\$ 41

salada Mata Atlântica | folhas da estação | manga | pupunha | maracujá | azeite de carvão R\$ 57

ceviche de caju | raspadinha de cajuína R\$ 46 [sazonal]

nhoque de mandioquinha e araruta | dashi de tucupi R\$ 52

lâmen de lula | dashi de jamón | alho negro | ervilha-torta R\$ 58

## PRATOS PRINCIPAIS

ravióli | brandade de pupunha | gema | cogumelos | tomate confit | rúcula R\$ 68

arroz negro | leite de castanha | hommus de castanha | banana-da-terra | brócolis R\$ 61

peixe na folha de bananeira | uarini | coco | molho de banana-da-terra e tucupi | pimenta-de-cheiro R\$ 98

moqueca de pescado ou frutos do mar do dia | terrine de arroz | pirão | farofa R\$ 97

polvo na brasa | arroz de chorizo | grão-de-bico | aioli de açafrão R\$ 115

bife ancho ou miolo de paleta | mandioca | alface | PANCs | béarnaise de pólen R\$ 125 | R\$ 89

cordeiro | especiarias | bulgur | harissa | legumes grelhados R\$ 88

## SOBREMESAS

o ovo | sorvete de gemada | coquinho crocante R\$ 36

torta de chocolate | praliné | pera R\$ 34

rei alberto | merengue | nata | morango | ameixa | doce de ovos R\$ 35

da lama ao caos | berinjela | coalhada seca | lima | flor de laranjeira | pistache | gergelim preto R\$ 39

sorvetes artesanais do Maní | dois sabores R\$ 18

fruta do dia R\$ 17