



MENU 3 CURSOS
à sua escolha

escolha uma entrada, um prato principal e uma sobremesa do cardápio;
o menu vem com um belisquete surpresa

R\$ 250*

* R\$ 270 [se a escolha for o bife ancho]

*

MENU-DEGUSTAÇÃO*
por Helena Rizzo e Willem Vandeven

R\$ 580

HARMONIZAÇÃO *
com vinhos orgânicos

+ R\$ 520

* é necessário que todos na mesa optem pelo menu-degustação;
os pedidos de menu-degustação são aceitos até uma hora antes
do fechamento do restaurante.

*

nosso cardápio é elaborado com ingredientes 90% orgânicos
e nossa carne é 100% sustentável certificado pela Rainforest Alliance [Beef Passion].