

MENU À LA CARTE

COUVERT

lascas de polvilho | pães | manteiga | coalhada seca e páprica defumada | queijo de cabra e pimenta-rosa
R\$ 25 por pessoa

BELISQUETES

bombom de queijo de cabra | cupuaçu | torrada de frutas secas R\$ 48
bombom de foie gras | goiabada | vinho do Porto R\$ 82
marinada de peixe do dia | pimenta-de-cheiro | coentro | torradas R\$ 53
dupla de tempurá de quiabo | camarão | ají panca | emulsão de coentro R\$ 50

ENTRADAS

ovo | escarola | pancetta | queijo Tulha | pecan | croûtons R\$ 44
salada Mata Atlântica | folhas da estação | manga | pupunha | maracujá | azeite de carvão R\$ 57
ceviche de caju | raspadinha de cajuína R\$ 48 [sazonal]
nhoque de mandiocinha e araruta | dashi de tucupi R\$ 55
lámen de lula | dashi de jamón | alho negro | ervilha-torta R\$ 80

PRATOS PRINCIPAIS

ravióli | brandade de pupunha | gema | cogumelos | tomate confit | rúcula R\$ 69
arroz negro | leite de castanha | hommus de castanha | banana-da-terra | brócolis R\$ 64
peixe na folha de bananeira | uarini | coco | molho de banana-da-terra e tucupi | pimenta-de-cheiro R\$ 105
moqueca de pescado ou frutos do mar do dia | terrine de arroz | pirão | farofa R\$ 99
polvo na brasa | arroz de chorizo | grão-de-bico | aioli de açafrao R\$ 117
bife ancho ou miolo de paleta | mandioca | alface | PANCs | béarnaise de pólen R\$ 132 | R\$ 95
cordeiro | especiarias | bulgur | harissa | legumes grelhados R\$ 95

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