

MENU À LA CARTE

COUVERT

lascas de polvilho | pães | manteiga | coalhada seca e páprica defumada | queijo de cabra e pimenta-rosa
R\$ 28 por pessoa

BELISQUETES

bombom de queijo de cabra | cupuaçu | torrada de frutas secas R\$ 58
bombom de foie gras | goiabada | vinho do Porto R\$ 89
marinada de peixe do dia | pimenta-de-cheiro | coentro | torradas R\$ 58
dupla de tempurá de quiabo | camarão | ají panca | emulsão de coentro R\$ 55

ENTRADAS

ovo | escarola | pancetta | queijo Tulha | pecan | croûtons R\$ 55
salada Mata Atlântica | folhas da estação | manga | pupunha | maracujá | azeite de carvão R\$ 67
ceviche de caju | raspadinha de cajuína R\$ 58 [sazonal]
nhoque de mandioquinha e araruta | dashi de tucupi R\$ 65
lámen de lula | dashi de jamón | alho negro | ervilha-torta R\$ 88

PRATOS PRINCIPAIS

ravióli | brandade de pupunha | gema | cogumelos | tomate confit | rúcula R\$ 79
arroz negro | leite de castanha | hommus de castanha | banana-da-terra | brócolis R\$ 74
peixe na folha de bananeira | uarini | coco | molho de banana-da-terra e tucupi | pimenta-de-cheiro R\$ 115
moqueca de pescado ou frutos do mar do dia | terrine de arroz | pirão | farofa R\$ 110
polvo na brasa | arroz de chorizo | grão-de-bico | aioli de açafreão R\$ 125
bife ancho ou miolo de paleta | mandioca | alface | PANCs | béarnaise de pólen R\$ 142 | R\$ 105
cordeiro | especiarias | bulgur | harissa | legumes grelhados R\$ 105

SOBREMESAS

o ovo | sorvete de gemada | coquinho crocante R\$ 38
torta de chocolate | praliné | pera R\$ 37
rei alberto | merengue | nata | morango | ameixa | doce de ovos R\$ 38
da lama ao caos | berinjela | coalhada seca | lima | flor de laranjeira | pistache | gergelim preto R\$ 39
sorvetes artesanais do Maní | dois sabores R\$ 22
fruta do dia R\$ 20