



MENU DE
comidas

PETISCOS

Brie empanado, com mel _____ **48**

Queijo brie empanado e frito, com mel coberto por amêndoas laminadas, e acompanhado de geleia de frutas vermelhas

Croquete de costela _____ **46**

Bolinhos cremosos recheados com costela, servidos com molho barbecue

Dadinhos de tapioca _____ **39**

Cubinhos de tapioca, acompanhados de geleia de pimenta

Coxinhas clássicas _____ **38**

Tradicionais coxinhas recheadas com frango e cream cheese, acompanhadas de geleia de pimenta

Batatas fritas com páprica _____ **42**

Batatas fritas com páprica, creme de cheddar e crisps de bacon

Mini hambúrgueres prensados _____ **52**

Porção com 6 mini hamburguinhos, prensados com queijo e molho blue cheese

Frango crocante _____ **48**

Suculentas tiras de frango empanadas com Corn Flakes e molho de mostarda

Pastéis de camarão com catupiry _____ **52**

Seis deliciosos mini pastéis de camarão com catupiry

Shitake grelhado _____ **48**

Porção de Shitakes grelhados ao molho oriental coberto por Nirá e gergelim

Couve-flor à dorê com aioli de ervas (vegetariano) _____ **38**

Porção de couve-flor à dorê, acompanha aioli de ervas

Ceviche de Banana da Terra (vegano) _____ **46**

Saboroso ceviche de banana da Terra com mix de chips de raízes

Polenta cremosa com Ragu de calabresa _____ **48**

Polenta cremosa com Ragu de Calabresa, acompanha azeite de ervas

PRATOS

Risotto à carbonara _____ **68**

Risotto do tradicional molho da cozinha italiana, feito com ovos e bacon

Spaghetti ao limone (vegetariano) _____ **54**

Spaghetti ao limone com crocante de pão

Arroz de costela _____ **54**

Arroz de costela finalizado com rúcula selvagem, parmesão desfiado e farofa de pão

Steak Frites _____ **65**

Steak fatiado com molho de mostarda dijon e ancienne, e batatas fritas

Bisteca suína _____ **58**

Bisteca suína, acompanhada com cremoso purê de batata roxa e cebolinhas tostadas

Salmão em calda de laranja _____ **59**

Filé de salmão grelhado ao molho de licor de laranja e purê de mandioquinha

Risotto de cogumelos _____ **64**

Risotto de cogumelos com escalopes de filé mignon

Picadinho de filé mignon ao vinho tinto _____ **66**

Delicioso picadinho de filé mignon regado ao vinho tinto, servido com cremoso purê de abóbora, couve rasgada e farofinha de cebola tostada

Camarão ao molho de gorgonzola _____ **85**

Camarão ao molho de queijo gorgonzola, acompanhado por arroz com amêndoas e abacaxi

Robalo _____ **76**

Peixe fresco com crosta de amêndoas e legumes salteados na manteiga de limão siciliano

Bobó de palmito (vegano) _____ **59**

Bobó de palmito, acompanha uma especial farofa de castanha e arroz de coco

Risoto quinoa (vegano) _____ **54**

Risoto de quinoa com abóbora defumada e legumes grelhados (sem glúten, sem lactose)

ENTRADAS

Tartar de salmão _____ **54**

Salmão cru finamente picado na ponta da faca com chips de batata doce

Steak tartare _____ **54**

Tradicional prato da culinária francesa feito com filé mignon cru picado na ponta da faca, condimentado e acompanhado por batatas fritas

SALADA

Caprese _____ **42**

Salada de rúcula, tomate italiano, mozzarella de búfala e pesto de manjeriço

LANCHES

Joaquim burger _____ **45**

Hambúrguer de picanha, pickles, cebola caramelizada, bacon, champaign, molhos barbecue e blue cheese, acompanhado por batatas fritas

Caulí burger _____ **45**

Hambúrguer de picanha com cheddar, cebola, alface americana e molho secreto, acompanhado por batatas fritas

Burger vegetariano _____ **42**

Hambúrguer de cogumelos, com queijo Ementhal, cebola caramelizada, deliciosa maionese Dijon e folhas de rúcula

SOBREMESAS

Cookie de brigadeiro mole _____ **36**

Cookie mole de brigadeiro, preparado com azeite Gallo, servido de quente com sorvete de baunilha

Escondidinho de Ovomaltine _____ **34**

Incrível sobremesa de chocolate com crocante de Ovomaltine

Churros de doce de leite _____ **27**

Porção de churros fininhos, com doce de leite à parte

Gelato de Moscow Mule _____ **28**