

# Menu

## ENTRADAS

### Tábua de Queijos e Embutidos 62

Seleção de queijos e embutidos artesanais acompanha geleia de tomate e focaccia

### Queijos Especiais 69

Queijos de pequenos produtores brasileiros, acompanha pães e geleia

### Focaccia Artesanal 26

Acompanha manteiga de ervas e tapenade de azeitonas pretas

### Croqueta de Rabada 37

Rabada desfiada com agrião, empanada e frita, acompanha maionese de alho assado e mostarda Dijon

### Mini Dadinhos de Tapioca 29

Queijo coalho e tapioca granulada, fritos e crocantes acompanhados de geleia de pimenta dedo de moça

### Trio árabe 39

Homus, babaganush e coalhada seca acompanha porção de pães.

### Mil Folhas de Avocado 49

Retângulos crocantes de massa folhada acompanhados de guacamole, conservas de shitake, mostarda e pó de pimenta rosa

### Burrata 64

Queijo cremoso de búfala, acompanhado de tomates cítricos, focaccia artesanal e raspas de limão siciliano

### Steak Tartare 59

Filé mignon na ponta da faca com maionese, mostarda dijon e especiarias, acompanhado de batatas rústicas fritas e focaccia artesanal

### Ceviche 38

Cubos de saint peter marinados em limão, especiarias e ervas, acompanhados de chips de banana da terra

### Tartar de Salmão 56

Lombo de salmão na ponta da faca com maionese, mostarda dijon e especiarias, pincelado com salsa verde cítrica e acompanhado de focaccia artesanal

## BRUSCHETTAS

### Cebola Caramelizada 26

Cebola branca caramelizada no próprio açúcar

### Tomates Cítricos 26

Tomate em cubos, temperados com limão, azeite e dill

### Caponata de Berinjela 28

Berinjela assada com pimentões e ervas aromáticas

### Brie 34

Uva, queijo brie e conserva de mostarda

### Degustação de Bruschettas 39

Duas unidades de cada sabor

## BEBIDAS

### Águas

Nacional 6.90 (Com ou sem gás)

Importadas

San Pelegrino 26 (Com gás)

Acqua Panna 24 (Sem gás)

### Refrigerantes 7

### Sucos 14

### Cervejas long neck 14

### Café Nespresso 6



## PRINCIPAIS

### Risoto de Cenoura Defumada 68

Risoto puxado com purê de cenoura defumada artesanalmente, acompanhado de medalhão de filé mignon coberto por manteiga composta de ervas

### Risoto de Brie com Filet Mignon 69

Risoto puxado com Brie e Ciboullete, acompanhado de medalhão de filé mignon e redução de vinho tinto

### Risoni e Lulas Grelhadas 68

Pequena massa de sêmola, cozida ao molho pomodoro defumado artesanalmente, acompanha anéis de lula grelhados na manteiga.

(Opção vegetariana com shitake e pó de pimenta rosa).

### Cupim Confitado 62

Cozido em baixa temperatura acompanha fonduta de queijo e caramelo de beterraba

### Pancetta Assada 58

Marinada em vinho branco, assada e frita, acompanha farofa de dendê e pimenta dedo de moça, pickles de shitake e molho demi glace da própria pancetta

### Arroz de Pato 70

Cozido na demi-glace, acompanha cebola crocante e creme azedo

### Gnocchi de Banana da Terra 38

Massa artesanal saborosa ao molho de gorgonzola com amêndoas laminadas

## SOBREMESAS

### Pudim Crème Caramel 15

Tradicional pudim francês com café solúvel com caramelo aromatizado com laranja

### Choux de Jabuticaba 24

Eclair crocante recheada de mousse de jabuticaba acompanhada de coulis de manga e crumble de nozes.

### Brownie de Chocolate com Café 26

Tradicional brownie de chocolate com café, com sorvete de creme, calda de chocolate e farofa de chocolate meio amargo

## HARMONIZAÇÕES GUIADAS

### Harmonização Tapas 74

São três tapas individuais, tartare de salmão sobre dado de tapioca, éclair de pato, e croqueta de rabada com aioli da agrião, cada uma harmonizada com 30ml de vinho escolhido pelo sommelier.

### Harmonização Especial de Inverno 89

Parceria Ile de France - Bardega  
Trazemos três queijos com texturas e intensidades diferentes escolhidos para harmonizar com 3 taças de 30 ml, acompanha pães. A experiência é guiada pelo sommelier.

### Harmonização Curados da Casa 89

4 itens de charcuteria  
4 taças de 30ml de vinhos selecionados pelo sommelier.

### Degustação às Cegas 68

A Carbetnet Sauvignon é a uva mais difundida ao redor do planeta. Nesse flight às cegas apresentamos três versões varietais dessa emblemática variedade francesa. 3 taças de 60ml de três países diferentes.

### Degustação Exclusiva Ânforas 120

Utilizando técnicas ancestrais três produtores espanhóis de regiões diferentes apresentam vinhos feitos em ânforas de barro. São três expressões distintas, cada vinho com sua singularidade, uma experiência única. 3 taças de 60ml.



- Menu Online -

