

ENTRADA PARA COMPARTILHAR

Burrata Caprese & Pesto de Manjerição Fresco

Acompanhada de tomates confit, azeite de oliva extravirgem e pão artesanal levemente tostado

Carpaccio de Salmão Curado ao Limão Siciliano

Finalizado com brotos frescos, e azeite trufado

PRATOS PRINCIPAIS (Escolha uma opção)

Tournedo de Filé Mignon ao Gorgonzola

Medalhão de filé mignon grelhado com precisão, servido ao molho cremoso de gorgonzola, acompanha risoto de cogumelos frescos, tuile crocante de parmesão e cebolas roxas caramelizadas

Carré de Cordeiro Grelhado

Servido com musseline de mandioquinha, espuma de queijo brie e nozes caramelizadas

Filé de Robalo Grelhado

Com purê de ervilhas frescas, molho cítrico de laranja com gengibre e legumes baby na manteiga

Ravioli de Abóbora ao Molho de Manteiga de Sálvia e Pistache (Vegetariano)

Ravioli artesanal recheado com abóbora assada e especiarias suaves, servido ao molho de manteiga dourada com folhas de sálvia crocantes. Finalizado com lascas de pistache tostado, que adicionam crocância e sofisticação ao prato

SOBREMESAS LEVES, AROMÁTICAS E FINALIZADAS NO MOMENTO (Escolha uma opção)

Brownie de Chocolate Belga Meio Amargo

Servido com sorvete artesanal de creme e praliné de castanha-do-pará

Crème Brûlée Tradicional

Aromatizado com baunilha de Madagascar