



MENU DO MERCADO

250 | 400, com harmonização

COUVERT

Pão rústico da casa, manteiga fermentada e azeite Borriello

ENTRADAS

Brócolis no missô de castanha, couve-flor e nozes

Arroz do Vale do Paraíba com caramujo do mar e cogumelos

PRINCIPAIS

Peixe com purê de mandioquinha, vinagrete de banana da terra e pimenta de cheiro

Cordeiro com tabule de farinha uarini e abobrinhas

SOBREMESA

Panna cotta com calda de uva Santa Isabel

MENU DO MERCADO (veg.)

250 | 400, com harmonização

COUVERT

Pão rústico caseiro, manteiga da casa e azeite da Serra da Mantiqueira

ENTRADAS

Salada de tomate, alho negro, tucupi e ervas

Brócolis no missô de castanha, couve-flor e nozes

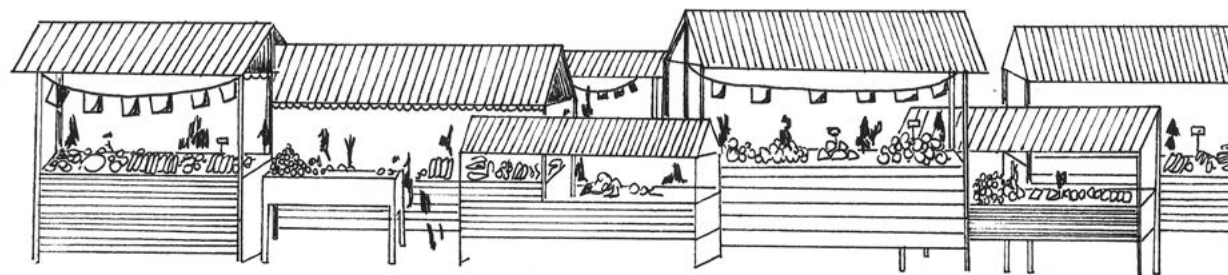
PRINCIPAIS

Ravioli de pupunha com mandioquinha, queijo de ovelha e cogumelos

Berinjela tostada, salsa negra e bulbos

SOBREMESA

Panna cotta com calda de uva Santa Isabel



MENU DA ESTAÇÃO

450 | 700, com harmonização



APERITIVOS

Torta de abobrinhas, arroz do vale do Paraíba inoculado com koji e caviar do rio negro (Polanco)
Mar e montanha de lagostim, galinha e abacate
Pamonha com panceta crocante
Gaspacho de acerola com manjubinha e pepino
Mexilhão recheado de leguminosas de verão e salsa de cúrcuma

ENTRADAS

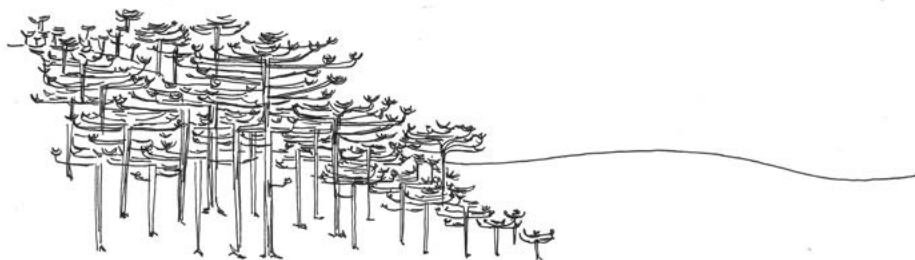
Salada de tomate, alho negro, tucupi e ervas
Lula, salsa negra de tinta com chocolate e bulbos

PRINCIPAIS

Peixe com purê de mandioquinha, vinagrete de banana da terra e pimenta de cheiro
Wagyu, salada de melancia marinada, repolho e mostarda

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros com doces da fazenda
Lichia com espuma natural do mel, consume de melão, semente de manjerição e pupunha
Texturas de moranga, laranja e tagete
Chocolates do Tuiú



MENU DA ESTAÇÃO (veg.)

450 | 700, com harmonização

APERITIVOS

Torta de abobrinha, arroz do Vale do Paraíba inoculado com koji
Bouquet de Panc's, mel de urucu amarela e abacate
Pamonha com kyle crocante
Gaspacho de acerola e pepino
Curry verde com cenoura

ENTRADAS

Salada de tomate, alho negro, tucupi e ervas
Brócolis no missô de castanha, couve-flor e nozes

PRINCIPAIS

Ravioli de pupunha com mandioquinha, queijo de ovelha e cogumelos
Berinjela tostada, salsa negra e bulbos

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros e doces paulistas
Lichia com espuma natural do mel, consume de melão, semente de manjerição e pupunha
Texturas de moranga, laranja e tagete
Chocolates do TUJU

caso tenha alguma preferência ou restrição, teremos prazer em adaptar ou trocar seu prato.

