

MENU DE DOZE ETAPAS

320 | 470, com harmonização

APERITIVOS

Milho, siri-mole, coentro e pimentas

Tupinambo, maxixe, carne curada e óleo de castanha-de-pequi

Folha de gergelim, berinjela no missô de castanha-do-pará e algas

Tostada de leite, creme de abacate com kombucha e ovas de truta

Caqui, capuchinha e flores aromáticas

ENTRADAS

Salada de nabos, mel de abelha nativa *Plebeia emerina*, hortelã e leiteiro [buttermilk]

Ovo de pata, sopa de cogumelo porcini selvagem, pinhão tostado e vinagre de jabuticaba

PRINCIPAIS

Peixe do dia, pupunha, cúrcuma fresca e leguminosas

Porco montau, repolho, homus de feijão-de-corda e raiz-forte

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros

Musse de jaca, café, trevos e pimenta-rosa

Sorbet de figo, sagu de coco, granola e Grand Marnie

Caixa de pandora [bombons de tabaco, cachaça, "inca kola" e papoula]

MENU DE DOZE ETAPAS VEGETARIANO

320 | 470, com harmonização

APERITIVOS

Buquê de Pancs [plantas alimentícias não-convencionais]

Torta de tomate momotaro, alho negro e trevão

Folha de gergelim, berinjela no missô de castanha-do-pará e algas

Minimilho na brasa com levedura tostada

Caqui, capuchinha e flores aromáticas

ENTRADAS

Tartar de beterraba com iogurte e caruru verde

Salada de nabos, mel de abelha nativa *Plebeia emerina*, hortelã e leiteiro [buttermilk]

PRINCIPAIS

Ovo de pata, sopa de cogumelo porcini selvagem, pinhão tostado e vinagre de jabuticaba

Tubérculos assados, emulsão de café e pó de menta

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros

Musse de jaca, café, trevos e pimenta-rosa

Sorbet de figo, sagu de coco, granola e Grand Marnie

Caixa de pandora [bombons de tabaco, cachaça, "inca kola" e papoula]

**CASO TENHA ALGUMA PREFERÊNCIA OU RESTRIÇÃO,
TEREMOS PRAZER EM ADAPTAR OU TROCAR SEU PRATO.**