

MENU DE INVERNO

320 | 470, com harmonização

APERITIVOS

Chuchu cozido no caldo gelatinoso de camarão selvagem e Noilly Prat

Mochi de mangarito com ameixa fermentada

Ouriço, abóbora, óleo de amêndoa, algas e limão-galego

Mar e montanha de formiga e bottarga

Sardinha marinada, pão de alho negro, alcachofra, erva-doce e limão-cravo

ENTRADAS

Beterraba, iogurte de coco verde, óleo de hortelã, mel de abelha nativa urucu-amarela e semente de girassol

Polvo na brasa laqueado no óleo de caruru-roxo, creme de abacate e kombucha, fava-verde no missô de castanha portuguesa e raiz-forte

PRINCIPAIS

Peixe do dia, pamonha, folhas leitosas e marisco branco

Pombo e banana-nanica assada com chocolate

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros

Cítricos de inverno, parfait de cachaça e sopa fria de manjeriço

Sorbet de morango, burrata doce com paçoca, azeite de oliva

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

MENU DE INVERNO VEGETARIANO

320 | 470, com harmonização

APERITIVOS

Buquê de Pancs [plantas alimentícias não-convencionais]

Mochi de mangarito com ameixa fermentada

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

Minimilho na brasa com levedura tostada

Torta de tomate momotaro, alho negro e trevão

ENTRADAS

Beterraba, iogurte de coco verde, óleo de hortelã, mel de abelha nativa urucu-amarela e semente de girassol

Sopa fria de amendoim com melão

PRINCIPAIS

Ravióli de pupunha recheado de alcachofra, molho de queijo da Canastra e manjerona

Omelete com ervilha-doce, beldroega e óleo de begônia

SOBREMESAS

Tábua de queijos brasileiros

Cítricos de inverno, parfait de cachaça e sopa fria de manjeriço

Sorbet de morango, burrata doce com paçoca, azeite de oliva

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.**