

MENU DE TRÊS ETAPAS [APENAS ALMOÇO]

85 | 160, com harmonização

de 3ª a 6ª feira, exceto feriado

Pães caseiros, uma entrada, um prato principal e uma sobremesa dos nossos menus de 5 etapas e/ou vegetariano

MENU DO MERCADO

150 | 230, com harmonização

PÃES CASEIROS

ENTRADAS

Cuscuz de farinha uarini e raízes

Sopa de milho com camarão branco selvagem e couve-rábano

PRINCIPAIS

Peixe do dia, pamonha, folhas leitosas e marisco branco

Copa lombo de javali, repolho, raiz-forte e alho negro

SOBREMESA

Panacota com calda de uva Santa Isabel, pitaia, mirtilo, pinhão tostado e sorvete de cachaça

MENU DO MERCADO VEGETARIANO

150 | 230, com harmonização

PÃES CASEIROS

ENTRADAS

Cuscuz de farinha uarini e raízes

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

SOBREMESA

Panacota com calda de uva Santa Isabel, pitaia, mirtilo, pinhão tostado e sorvete de cachaça

TODOS OS PRATOS PODEM SER SOLICITADOS INDIVIDUALMENTE (EM PORÇÕES IGUAIS ÀS DOS MENUS). CASO TENHA INTERESSE, PEÇA À NOSSA BRIGADA.