

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 do mercado e/ou do mercado vegetariano

MENU DO MERCADO

160 | 250, com harmonização

COUVERT

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

ENTRADAS

Vagens, acelgas, tomate e semente de girassol ao alcaçuz

Cenoura no tucupi preto, ostra na brasa, beurre blanc e beldroega

PRINCIPAIS

Peixe do dia, purê de coco verde, vinagrete de banana da terra e curry de verão

Paleta de cordeiro na brasa, iogurte de ovelha, figo e hortelã

SOBREMESA

Pêssego assado, leite de amêndoas e lavanda

MENU DO MERCADO VEGETARIANO

160 | 250, com harmonização

COUVERT

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

ENTRADAS

Sopa fria de amendoim, melão e pimenta de cheiro

Vagens, acelgas, tomate e semente de girassol ao alcaçuz

PRINCIPAIS

Cenoura no tucupi preto, beurre blanc e beldroega

Berinjela marinada no misso de castanha do Brasil, mini arroz e rocoto

SOBREMESA

Pêssego assado, leite de amêndoas e lavanda

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