



menu entre estações



ENTRADAS



Lula

Delicadamente preparada, com textura macia e sabor marcante.
Escolha sua versão:

46

Provençal - salteada na manteiga com ervas que rende um caldinho perfeito para apreciar com pão.

Doré - levemente crocante e dourada, acompanhada da nossa dijonesa.

Trouxinha de Camarão

Massa recheada com camarões ao cream cheese cremoso e finalizados com toque agridoce de teriyaki feito na casa. 6 unidades

48

Cestinha de Cream Cheese

Base crocante recheada com cream cheese, alho-poró e geleia de damasco delicadamente combinados, criando um equilíbrio suave entre o salgado e o toque adocicado. 6 unidades

46

Rosbife

Finas fatias de rosbife servidas com molho de carne encorpado, dijonesa e parmesão. Acompanha pão italiano levemente tostado no azeite.

52

Tartar de Salmão

Salmão fresco, cortado na ponta da faca, leve e delicadamente temperado para realçar sua textura e frescor natural. Acompanha fatias de pão australiano.

74

Guacamole com Camarão

Guacamole fresca e cremosa, com camarões frescos e chips crocantes de batata-doce. Leve, vibrante e cheia de personalidade.

58



menu entre estações



PRINCIPAL



Bife Ancho

74

Suculento e macio, servido com farofa, vinagrete de feijão-fradinho e batata calabresa ao murro com molho de gorgonzola. Um prato intenso e equilibrado.



SOBREMESA



Taça Ninho & Morango

28

Camadas cremosas de creme de leite Ninho combinadas à leve acidez da geleia de morango. Uma sobremesa delicada, equilibrada e irresistível para finalizar.



DRINKS



Penicilin

40

Clássico sofisticado para os amantes de whisky, com notas intensas e equilibradas.

Caipi de Caju

36

Refrescante e aromática, combina o frescor do caju com o toque herbal do manjeriço.

