

Dia dos Pais

• SUNDAY BRUNCH •

COUVERT

Pães artesanais | *Artisanal breads*
Manteiga com flor de sal | *Butter with fleur de sel*

TORRE DE ENTRADAS | SIGNATURE APPETIZER TOWER

Croquete de grão-de-bico | *Chickpea croquette*
Tartelete de atum | *Tuna tartlet*
Vol-au-vent de salmão marinado | *Marinated salmon vol-au-vent*
Taleggio, Gorgonzola, Fontina e Gruyère
Taleggio, Gorgonzola, Fontina and Gruyère
Copa lombo, pastrami e salame italiano
Cured pork loin, pastrami and Italian salami

SALADAS E ANTEPASTOS | SALADS & ANTIPASTI

Salmão Wellington | *Salmon Wellington*
Brie em massa filo com pistache e mel
Brie wrapped in phyllo pastry with pistachios and honey
Trança de mozzarella com figos, tomate-cereja e presunto de Parma
Braided mozzarella with figs, cherry tomatoes and Parma ham
Camarão marinado com cítricos e funcho
Marinated shrimp with citrus and fennel
Azeitonas marinadas, coalhada seca e sardela
Marinated olives, strained yogurt and sardella
Salada Caesar clássica | *Classic Caesar salad*
Salada grega com queijo de cabra | *Greek salad with goat cheese*
Salada de pupunha com maçã verde marinada e molho cítrico
Heart of palm salad with marinated green apple and citrus dressing
Aspargos verdes grelhados com mostarda à l'ancienne e tomate-cereja
Grilled green asparagus with whole-grain mustard and cherry tomatoes
Salada de grão-de-bico com bacalhau por tuguês, azeitonas e coentros
Chickpea salad with Portuguese salt cod, olives and cilantro
Salada de folhas mescladas com molho de limão
Mixed leaf salad with lemon dressing

PRATOS PRINCIPAS | MAIN COURSES

Pirarucu com beurre blanc, erva-doce e salada de ervas aromáticas
Amazonian pirarucu with beurre blanc, fennel and aromatic herb salad
Namorado com molho de moqueca, coentros e crumble picante
Brazilian sea bass with moqueca sauce, cilantro and spicy crumble
Filé mignon maturado com molho de mostarda à l'ancienne e bimi
Dry-aged beef tenderloin with whole-grain mustard sauce and broccolini
Lombinho de porco preto com vôngole, batatas, azeitonas e coentros
Iberian black pork tenderloin with clams, potatoes, olives and cilantro
Arroz de pato com chouriço português e laranja
Duck rice with Portuguese chorizo and orange
Gnocchi ao Parmigiano Reggiano e pistache
Potato gnocchi with Parmigiano Reggiano and pistachios

Dia dos Pais

• SUNDAY BRUNCH •

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz basmati com amêndoas tostadas | *Basmati rice with toasted almonds*

Ratatouille com pesto de manjeriço | *Ratatouille with basil pesto*

Palmito pupunha e aspargos assados com limão-siciliano e ervas frescas
Roasted heart of palm and asparagus with lemon and fresh herbs

Musseline de mandioquinha | *"Mandioquinha" mousseline*

Batatas ao murro com manteiga, alho e alecrim
Smashed potatoes with butter, garlic and rosemary

SOBREMESAS | DESSERTS

Tartelete de pistache com frutas vermelhas | *Pistachio tartlet with red berries*

Pavlova com manga, cajá e uvaia | *Pavlova with mango, cajá and uvaia*

Panna cotta de baunilha com maracujá | *Vanilla panna cotta with passion fruit*

Cheesecake com goiabada | *Cheesecake with guava paste*

Brownie de amêndoas com cremoso de cumaru
Almond brownie with tonka bean cream

Mousse de chocolate 70% com toffee de trigo-sarraceno
70% dark chocolate mousse with buckwheat toffee

Gâteau de chocolate e café | *Chocolate and coffee gâteau*

Trufas de whisky | *Whisky truffles*

Bolo gelado de coco | *Chilled coconut cake*

Pudim de tapioca | *Tapioca pudding*

Seleção de brigadeiros | *Selection of Brazilian brigadeiros*

PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten* (2) Oleaginosas** (3) Soja
(4) Ovos (5) Leite (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos

*Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

**Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará,
macadâmia, nozes, pecãs, pistache e pinoli.

(1) Cereals containing gluten* (2) Oilseeds** (3) Soybean
(4) Eggs (5) Milk (6) Fish (7) Crustaceans (8) Molluscs

*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.

**Almonds, hazelnuts, cashew nuts, Brazil nuts,
macadamia nuts, pecans, pistachios and pinoli.

PSV - Pode ser vegano | *Can be vegan*

 Vegano | *Vegan*  Vegetariano | *Vegetarian*

A descrição do menu pode não conter
todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições
alimentares, por gentileza informar nossa equipe.

Menu description may not contain all the ingredients.

In case of any food allergy, please inform our service team.