




Entradas

- ✓ Pupunha assado com óleo de castanha do Pará e manjericão.
\$44
- Bolinho de cupim com geleia de pimenta e especiarias.
\$51
- ✓ Burrata cremosa com pesto de rúcula e tomate cítrico.
\$63
- ✓ Ceviche de caju, pimenta biquinho, castanha de caju, coentro e tostadas no azeite.
\$48
- ✓ Batata doce rústica com alho laminado, alecrim e maionese de dill.
\$46
- ✓ Queijo da Canastra com compota de tomate e manjericão.
\$62
- Vinagrete de frutos do mar com tostadas no azeite de alho.
\$75
- ✓ Salada crocante de alface americana, rúcula, pêra, brie, nozes e molho de limão e mel.
\$54
- ✓ Burrata empanada com creme de pistache e molho de siciliano.
\$83

Principal

- Cupim do Sal com mandioca amarela e farofa de banana.
\$112
- Moqueca baiana de peixe branco com camarões e farofa de mandioca com pimenta e coentro.
\$120
- Bife ancho angus com molho chimichurri, risoto de parmesão e farofa crocante.
\$150
- Fettuccine negro com camarão, lula e polvo no molho bisque.
\$142
- ✓ Polenta com ragu de cogumelos e azeite de trufa.
\$90
- Ragu de rabada com nhoque de batata e agrião.
\$115
- Ravioli de camarão e creme de brócolis.
\$109
- Magret de pato com risoto de tangerina e redução de aceto balsâmico.
\$150
-  Barriga de porco com purê de abóbora e pickles de erva doce.
\$109
- ✓ Medalhão de beterraba, arroz sete grãos e shimeji.
\$65
- ✓ Tagliatelle com molho vermelho e burrata cremosa.
\$94
- Ojo de bife com purê de batata doce roxa, creme de gorgonzola e vagem holandesa.
\$135
- Pernil de cordeiro com purê de batata e radicchio puxado no alho.
\$115
- Risoto negro de lula com queijo de cabra, tomate cereja e manjericão.
\$127
- Bochecha de porco glaceada com quirela cremosa.
\$96
- Bobó de polvo caramelizado com bacon e arroz de coco com castanha de caju e chips de coco.
\$135
-  Medalhão com velouté de cogumelos e risoto de brie com ervas.
\$129
- ✓ Risoto de cogumelos com azeite e couve crocante.
\$105
- Salmão grelhado com creme de pistache e mini legumes.
\$146
- Nhoque de mandioquinha com crispy de parma e pesto de manjericão.
\$103
- Risoto cremoso de camarão com alho poró e pimenta de cheiro.
\$125
-  Bife ancho com batata rústica e duo de mostardas.
\$140

