



Menu do Chef Felipe Salles

COUVERT

PÃO DE MASSA MÃE COM SEMENTES, MUFFIN DE JALAPEÑO E QUEIJO DA ILHA, AZEITE DE CARVÃO, CONSERVA DE FUNCHO, MANTEIGA ARTESANAL E CROCANTE DE MANDIOCA (V) 10.5

ENTRADAS

SALADA DE FIGOS BRANCOS (V) 11.5

SALADA MORNA DE FIGOS BRANCOS, QUEIJO DE SÃO JORGE CURADO, NOZES GLACEADAS E FOLHAS JOVENS DE ESPINAFRE.

BETERRABA À PADEIRO (VG) 10.5

MOUSSELINE AVELUDADA DE BATATA-DOCE, BETERRABA À PADEIRO COM COMINHOS, GEL DELICADO DE MALAGUETA E PIPOCA DE QUINOA CROCANTE.

BAO DE CARANGUEJO MOLE 15.5

MINI BAO DE CARANGUEJO MOLE EM TEMPURA LEVE, MAIONESE DE CAMARÃO, TOGARASHI, ÓLEO FUMADO DE CARABINEIRO E PICLES DE ALFACE-DO-MAR.

LULA GRELHADA 12.5

LULA GRELHADA SERVIDA COM ERVILHAS SALTEADAS, CHOURIÇO PORTUGUÊS CROCANTE E UM PONZU DE LIMÃO GALEGO.

LOMBINHO DE PORCO 13.5

LOMBINHO DE PORCO CONFITADO A BAIXA TEMPERATURA, TARTELETE SALGADA DE MAÇÃ E DEMI-GLACE DE SEMENTES DE MOSTARDA.

PARA COMPARTILHAR

MAR EM CAROLINO 55

ARROZ CAROLINO DE SAPATEIRA E MEXILHÃO, ESCABECHE DE CAMARÃO E TOMATE CHERRY, MINI-MILHO E PÃO FRITO DE TOMILHO-LIMÃO.

CORTE SUPREMO 55

T-BONE DE CARNE PORTUGUESA MATURADA, GRELHADO NO ECOGRILL, COM BATATAS CROCANTES, GRELOS SALTEADOS E DEMI-GLACE DA CASA.



PRINCIPAIS

PORCO DAS GERAIS 25

GAITA DE PORCO À PURURUCA, CANJIQUINHA CREMOSA DAS GERAIS, AGRIÃO FRESCO E DEMI-GLACE AROMÁTICO.

GNOCCHI DE ABÓBORA SALTEADO 21.5

GNOCCHI DE ABÓBORA SALTEADO, RAGU DE JAVALI BRASEADO, PÓ DE COGUMELOS SILVESTRES E BROTO DE FEIJÃO.

TONKOTSU DA HORTA 20.5

BOCHECHA DE PORCO SOUS-VIDE, CALDO TONKOTSU RICO, COUVE PORTUGUESA, PIMENTÃO FUMADO, NOODLES FRESCOS, OVO MARINADO E CEBOLETE.

MAGRET AROMÁTICO 27.5

MAGRET DE PATO SELADO NA PERFEIÇÃO, MOLHO AROMÁTICO DE CARIL E ARROZ FRITO COM LEGUMES FRESCOS DA ESTAÇÃO.

TAMBORIL GRELHADO 25

TAMBORIL GRELHADO SOBRE PURÉ SEDOSO DE BATATA, COUVE-FLOR TENRA E UM BISQUE RICO E AROMÁTICO.

CABRITO DE NATAL 25.5

CABRITO ASSADO LENTAMENTE, LAQUEADO COM VINHO DO PORTO E MEL DE ROSMANINHO, BATATINHAS AO ALECRIM, CEBOLINHAS CARAMELIZADAS E VERDURAS SALTEADAS.

CAÇADOR VEGETAL (VG) 18.5

LEGUMES À CACCIATORE, FEIJÃO ENCARNADO E GRÃO-DE-BICO CROCANTE.

SOBREMESA

FOGO E CHOCOLATE (VG) 7.5

MOUSSE INTENSA DE CHOCOLATE 70%, PÉ DE MOLEQUE DE AMÊNDOAS E AZEITE DE CARVÃO.

BRISA DE LIMÃO (V) 7

RELEITURA DELICADA DE TIRAMISÙ DE LIMÃO.

DOCE DE MINAS (V) 9.5

MIL-FOLHAS DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE QUEIJO CURADO.

PANETONE DOS SONHOS (V) 8

SABORES DE PANETONE, FEUILLETINE DE LARANJA E FRUTAS CRISTALIZADAS.

Stay connected with us on Instagram for updates and behind-the-scenes!

Follow us and check out our seasonal specials!

