
PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Lombo suíno (baixa temperatura), couve mineira refogada, abacaxi grelhado e petit-pois <i>Pork loin with collard greens, grilled pineapple and pea</i>	R\$ 59,00
Ravióli de pato com alho poró, confit de cebola ao molho funghi <i>Duck raviolli with leek, onion and mushroom sauce</i>	R\$ 59,00
Tournedos de filé ou picanha grelhada com chips de alho, mousseline de batata, champignons e legumes <i>Grilled filet tornedos or rump steak with garlic chips, potato pureé, mushrooms and vegetables</i>	R\$ 69,00
Refogado tropical ao vinagrete de maracujá VEGANO Abacaxi, pupunha, couve mineira e mandioquinha <i>Pineapple, heart of palm, collard greens and white carrot braised with passion fruit vinaigrette</i>	R\$ 45,00

*As carnes podem ser servidas com batata Allumette, legumes do dia ou salada
The meats can be served with Allumette potato, vegetables or salad

MENU DO MAR SEA MENU

ENTRADAS STARTERS

Creme de abóbora amarela com vieiras e flor comestível <i>Yellow pumpkin cream with scallops and edible flower</i>	R\$ 39,00
Camarão ao catupiry, servido na mini moranga assada e arroz <i>Shrimp with catupiry, served in roasted mini pumpkin and rice</i>	R\$ 46,00

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Risoto do mar e champignons, creme de abóbora e tela de parmesão <i>Sea risotto with mushrooms, pumpkin cream and parmesan</i>	R\$ 62,00
Polvo e mexilhões grelhados com batata, abacaxi, manga, rúcula e toque do chef <i>Grilled octopus and mussel with potato, pineapple, mango and arugula</i>	R\$ 69,00

MENU DO RIO RIVER MENU

ENTRADAS STARTERS

Salada All Seasons <i>Lettuce, smoked salmon, tomato and heart of palm</i>	R\$ 24,00
Dadinhos de truta defumada com sour cream Wasabi e vinagrete de cítricos <i>Smoked trout with Wasabi sour cream and citrus vinaigrette</i>	R\$ 32,00

PRATO PRINCIPAL MAIN COURSE

Moqueca de Pirarucu à Capixaba, arroz e farofa <i>Brazilian fish stew with rice and cassava crumble</i>	R\$ 66,00
Darne de salmão grelhado, fondue de alho poró no molho de champanhe e caviar "Mujoll" <i>Grilled salmon, leek with champagne sauce and caviar</i>	R\$ 79,00

Não aceitamos cheques. Aceitamos cartão de débito e crédito. Cobramos 12% taxa de serviço.
Do not accept checks. Accept debit and credit card. Service charge 12%.

CONSUMIDOR: O acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei Nº 8.431, de 17 de Julho de 1995.
DISQUE PROCON: 151 | ANVISA ATENDE: 0800 642 9782 | www.procon.sp.gov.br

Bebidas alcoólicas somente para maiores de 18 anos
Se beber, não dirija.

Procon phone 151 (Bureau of consumer protection).
It is not allowed to sell alcoholic beverages to person under the age of 18
"If you drink, do not drive"