
COUVERT ALL SEASONS

R\$ 12,00

MENU CONFIANÇA

Para 1 pessoa – 1 person

Entrada fria/ Prato Principal/
Sobremesa

Cold Starter/ Main Course/ Dessert

Entrada Fria/ Entrada Quente/
Prato Principal/ Sobremesa

Cold Starter/ Hot Starter/ Main Course/ Dessert

Escolha os pratos do menu ou solicite
sugestão para o nosso Chef
*Choose the dishes from the menu or
ask for our Chef*

MENU DA TERRA LAND MENU

ENTRADAS STARTERS

Salada Caprese Revisitada R\$ 29,00

Tomate cereja confit, tomate, mozzarella de búfala,
burrata e vinagrete de maracujá

*Confit cherry tomato, tomato, buffalo mozzarella,
mozzarella burrata and passion fruit vinaigrette*

Creme de abóbora perfumada R\$ 26,00
com curry em crosta

Pumpkin cream with curry

Carpaccio de cordeiro com R\$ 39,00
Chimichurri, mesclun de brotos
e rúcula selvagem

*Lamb Carpaccio with Chimichurri,
mesclun shoots and arugul*

Mesclun de brotinhos, R\$ 26,00
pupunha, limão siciliano e tomate
cereja confitados (vegano)

*Mesclun sprouts, heart of palm, sicilian lemon
and cherry tomato (vegan)*

ORIENTAL ORIENTAL FOOD

Servido de Segunda à Sexta (exceto feriados)
Service Time: Monday to Friday (except holidays)

Hot Roll Philadelphia R\$ 18,00

Sushi empanado com salmão, cream cheese e cebolinha (05 unids)

Breaded sushi with salmon, cream cheese and chive (5 pieces)

Karaage Crocante R\$22,00

Cubos de frango com gengibre e shoyu ao molho de geleia de pimenta

Crispy Karaage – Chicken with ginger and shoyu with pepper jam sauce

Sashimi Misto ou Salmão 10 un. R\$ 39,00

Assorted Sashimi or Salmon (10 pieces)

Combinado de Sushi e Sashimi R\$ 59,00

10 fatias de sashimi e 10 de sushi

Sushi and Sashimi Combo

10 pieces of Sushi / 10 pieces of Sashimi

Yakisoba Misto R\$ 32,00

Macarrão oriental com carne, frango e legumes

Mixed Yakisoba – Oriental pasta with meat, chicken and vegetables

Curry Rice R\$ 32,00

Carne e legumes ao molho de curry acompanha arroz e misoshiro

Curry Rice – Meat and vegetables with curry rice and miso soup

SOBREMESAS DESSERTS

Variação sobre o Creme Brûlée R\$ 26,00

Tradicional, capim santo ou cardamomo

Tradicional Crème brûlée, holy grass or cardamom

Crocante de nougatine R\$ 22,00

Com mousse de chocolate ao leite e salada de frutas vermelhas da estação

Crunchy with chocolate mousse and red fruits salad

Petit Gâteau com chocolate branco R\$ 26,00

Com avelã e limão siciliano com sorvete de fava de baunilha

Petit Gateau with white chocolate, hazelnut, sicilian lemon with vanilla ice cream

Taça de sorvetes variados R\$ 26,00

Assorted ice cream

Seleção de frutas da estação R\$ 22,00

Variety of seasonal fruit

PARA COMPARTILHAR *To share*

La Pâtisserie R\$ 30,00

06 unidades de macarons / 06 units of macarons