

COUVERT

Pão de fermentação natural com cúrcuma, manteiga Fazenda Atalaia E flor de sal

Turmeric Sourdough With Fazenda Atalaia butter and fleur du sel

R\$ 22

ENTRADAS - APPETIZER

Salada verde, Vinagrete de Jabuticaba, Castanha do pará e Gorgonzola

Green salad with jabuticaba vinaigrette, Brazil nut and gorgonzola cheese.

R\$33

Abóbora torrada com mel, queijo de cabra, amêndoas e salada de catalonia ao molho ravigote

Honey roasted pumpkin, goat cheese, almonds and catalonia salad, ravigote sauce

R\$42

Tábua de queijos brasileiros com compotas caseiras

Brazilian Cheese board with grandmother's compote

R\$48

Pastel de bobô de camarão

Pastel filled with bobô de camarão

R\$40

Carpaccio de filé mignon, missô de feijão preto, cebolinha e pão tostado

Beef Carpaccio, scallions and black bean misso on the sourdough toast

R\$45

Tábua de charcutaria feita na casa com azeitonas

Homemade charcuterie, garlic cured olives

R\$52

Salada de Beterrabas Assadas, Pancs e Grãos

R\$45

Tábua de charcutaria feita na casa com azeitonas

Homemade charcuterie, garlic cured olives

R\$52

Salada de Beterrabas Assadas, Pancs e Grãos

Roasted Beets Salada, Leaves and Mixed Grains

R\$45

PRATO PRINCIPAL - MAIN COURSE

Norma Vegana - Gnocchi de mandioca, creme de berinjela defumada, molho de tomate e ricotta de castanha do Pará

Vegan norma - cassava gnocchi, smoked eggplant cream, tomato sauce and brazil nut ricotta

R\$69

Risotto de Abóbora

Pumpkin risotto

R\$87

Peixe Pocheado, Curry brasileiro e Arroz basmati

Butter Poached Fish, Brazilian curry, Basmati rice

R\$90

Polvo Grelhado, Ajo Blanco de Castanha de Caju e Vinagrete de Feijão Fradinho

Octopus, Cashew Nut Ajo Blanco, Black Eyed Beans Salad

R\$117

Mexilhões ao Vapor, Cachaça Envelhecida em Amburana e Fritas

Steamed Mussels, Amburana Barrel Aged Cachaça and French Fries

R\$ 89

Pasta com Mexilhões, Bacon da Casa e Creme de Leite

Pasta with Mussels, Homemade Bacon and Cream

Polvo Grelhado, Ajo Blanco de Castanha de Caju e Vinagrete de Feijão Fradinho

Octopus, Cashew Nut Ajo Blanco, Black Eyed Beans Salad

R\$117

Mexilhões ao Vapor, Cachaça Envelhecida em Amburana e Fritas

Steamed Mussels, Amburana Barrel Aged Cachaça and French Fries

R\$ 89

Pasta com Mexilhões, Bacon da Casa e Creme de Leite

Pasta with Mussels, Homemade Bacon and Cream

R\$ 75

Sobrecoxa Recheada, Pamonha com Requeijão de Corte Fazenda Atalaia e picles de quiabo

Stuffed Chicken thighs, Pamonha filled with Cheese and pickled okra

R\$ 75

Costeleta de Leitoa, Purê de Cenoura com Laranja, Picles de Cebola Roxa e Tomate Confit

Pork Chops, Carrot and Orange Purée, Pickled Red Onion and Tomato

R\$ 75

Bife Ancho com galeau de mandioca e vinagrete

Rib Eye Steak with deep fried cassava and vinaigrette sauce

R\$109

SOBREMESA

Torta de Mussarela de Búfala Oro Bianco com pêssego em calda de tomilho

Buffala Mozzarella cheese tart with peaches and thyme

R\$39

Arroz doce com Abacaxi tostado, Formiga Saúva Limão e Canela

Bife Ancho com gateau de mandioca e vinagrete

Rib Eye Steak with deep fried cassava and vinaigrette sauce

R\$109

SOBREMESA

Torta de Mussarela de Búfala Oro Bianco com pêssego em calda de tomilho

Buffala Mozzarella cheese tart with peaches and thyme

R\$39

Arroz doce com Abacaxi tostado, Formiga Saúva Limão e Canela

Rice pudding, Roasted Pineapple, Ants and Cinnamon

R\$25

Mousse de chocolate, tulle de gergelim e laranja cristalizada

Dark chocolate mousse, sesame tuile and candied orange

R\$ 28

Tiramissú com Café Orpheu

Orpheu Coffee Tiramissú

R\$ 38

Sorvete

Ice cream

R\$20