





## COUVERT

Roulet de salmão Gravalax com azeite trufado 29,00

## AMOUSE BOUCHE

Pérolas de melão com Parma 25,00

## ENTRADAS

Sopa de cebola com queijo gruyere 28,00

Tomate au fromage 30,00

Terrine de vitela 28,00

Salada tropical de coco com manga e kani kama 30,00

## PRINCIPAL

Entrecôte a Dijon 54,00

Peixe na folha de bananeira 50,00

Papilote de salmão e pescada amarela 45,00

Carré de cordeiro com risoto 63,00

Picanha invertida com queijo coalho 67,00

Zarzuela 48,00

Canelone de espinafre e ricota ao molho roquefort 45,00

Costela suína ao mel e tomilho 41,00

## SOBREMESA

Caminhos do Brasil 17,00

Cake de chocolate trufado, mini cocadinha macron, geleia de cupuaçu, calda de chocolate farofa de nozes caramelizada, morango e mangas frescas, arabesco folhado

Tatin de maçã 17,00

Tropicália 17,00

Tortinha de frutas tropicais ao creme pâtissière na fusão de capim santo, uma geleia de maracujá, sopa de manga com kiwi e licor de menta, mini suspiros e arabesco de chocolate

Petit Gateau de Cocada Mole e Sorvete Frito 19,00

A Toscana 16,00

Tiramissu ao chocolate branco, um creme de amarula, geleia de manga, morango fresco, chocolate de café



## COUVERT

Roulet de salmón Gravlax con aceite trufado 29,00

## AMOUSE BOUCHE

Perlas de melón con jamón 25,00

## ANTEPASTO

Sopa de cebolla con queso gruyere 28,00

Tomate au fromoge 30,00

Terrina de Ternera 28,00

Ensalada de coco tropical con mango y kani kama 30,00

## PRINCIPAL

Entrecôte a Dijon 54,00

Pescado la hoja de bananeira 50,00

Papillote de salmón y merluza 45,00

Costilla de cordero con risotto 63,00

Picanha invertida con queso fresco 67,00

Zarzuela 48,00

Canelone de espinacas y ricotta con salsa roquefort. 45,00

Costillas de cerdo con miel y tomillo 41,00

## POSTRE

Caminos de Brasil 17,00

Pastel de trufas de chocolate, macron mini crockpot, jalea de cupuaçu, sirope de chocolate, nuez moscada caramelizada, fresa y mangos frescos, arabescos

Tatin de manzana 17,00

Tropicália 17,00

Tarta de frutas tropicales con crema de patés en la fusión de la hierba sagrada, una mermelada de maracuyá, sopa de mango con kiwi y licor de menta, mini suspiros y arabescos de chocolate

Petit Gateau de Cocada Mole e Helado Frito 19,00

La Toscana 16,00

Tiramisú a chocolate blanco, crema de amarula, marmelada de mango, fresa fresca, café chocolate

