

Menu

Jantar

Por Chef Eduardo Polese



Entradas

Salada Munique

*Alface lisa, alface roxa, rúcula,
brotos, nozes, queijo Brie,
tomates cereja, pêra laminada,
molho de limão siciliano e mel*

R\$ 29



Casquinha de Siri

*Inspirada na típica receita
da Bahia, com azeite de dendê
e pimenta*

R\$ 29



Entradas

Camarão Rosa (3 un.)

*Envolto no bacon,
acompanhado de chutney de manga*

R\$ 29



Burrata folhada - para compartilhar

*Servida com pão artesanal, tomates
confitados, rúcula e presunto cru*

R\$ 37



Principais

Filé Recheado

*Filé mignon recheado com
Brie, demi glace reduzido por 12h
e risoto de moranga cabotiá*

R\$ 88



Filé ao Porto

*Filé mignon ao molho de vinho do
Porto, tortellini de burrata, tomate
e manjericão*

R\$ 88



Principais

*Costela bovina prensada
Com aipim cremoso
gratinado, demi glace reduzido
por 12h e fonduta de queijos*

R\$ 88



Salmão & Ravioli

*Salmão grelhado acompanhado de
ravioli de lagosta e molho bisque*

R\$ 94



Principais

Lasanha de camarão & lagosta
*Com espinafre e creme de
ricota com limão siciliano*

R\$ 94



Risoto de linguiça defumada
*Finalizado com tentáculo de polvo e
chimichurri*

R\$ 94



Sobremesas

Entremet Limone

*Gel de limão siciliano e hortelã,
curd de manjerição, ganache de
chocolate branco e gelato artesanal de
baunilha*

R\$ 33



Goiaba que caiu do pé

*Sorvete de goiaba recheado com
goiabada e gergelim, servido com queijo
Minas Padrão, crumble e gelato
artesanal de baunilha*

R\$ 33



Sobremesas

Entremet Tiramisù

Com ganache de café, mousse de mascarpone, biscoit, nibs de cacau do nordeste brasileiro e gelato artesanal de baunilha

R\$ 33



Entremet Banoffee

Esfera com cremoso de banana, crumble, doce de leite, chocolate e gelato artesanal de banana assada

R\$ 33

