

MENU ALMOÇO

ENTRADAS

SALADA CAESAR DE CAVAQUINHA
Alface romana baby, parmesão, toast

NOSSO SALMÃO DEFUMADO
Alcaparras, crème fraîche de aneto, pão nórdico

ÉCLAIR DE LAGOSTINS
Chutney de tomate, avocado

SALADA NIÇOISE
Atum confit, legumes, pesto

BURRATA RECHEADA
Tomate concassée, pesto de manjericão da horta

TARTAR DE MIGNON
Gema curada, mesclun de folhas frescas

PRINCIPAIS

NAMORADO CONFITADO
Risoto de limão siciliano, verduras da horta

NOSSA MOQUECA
Peixe, camarão, tapioca

SALMÃO MISO
Mousseline de abóbora, bok choi

POLVO GRELHADO
Arroz negro, maionese de wasabi, tomate confit

MIGNON TRUFADO
Pure rústico, demi-glace

CUPIM 7 HORAS
Aipim, agrião, demi-glace

RAVIOLI DE COSTELA CONFIT
Cogumelos, demi-glace

"STEAK" DE COUVE-FLOR ✓
Mousseline de baroa, manteiga noisette

MENU ALMOÇO

SOBREMESAS

LA TANGERINE

Crocante delicado, marmalade de tangerina, mousse cítrica leve

PROFITEROLES

Chocolate quente, crème de baunilha

TARTE TATIN

Maçãs caramelizadas, sablée, sorvete de baunilha

LOUIS XV

Cremeux de chocolate aveludado, caramelo

BRIOCHE PERDU

Brioche feito na casa, levemente caramelizado, sorvete de baunilha

SELEÇÃO DE SORBET

Frutas da estação

Riviera Brasileira — a história por trás do novo cardápio da Vila Santa Teresa

A inspiração da Riviera Brasileira nasce como uma viagem de verão pelo Mediterrâneo — a brisa do litoral, produtos frescos e a simplicidade sofisticada de quem cozinha com o que está no auge da estação.

As memórias de verão da nossa família inspiram este novo cardápio. Da nossa casa em Cap Ferrat, sempre cercados por mercados locais, peixes do dia e uma horta perfumada — assim como aqui, nesta propriedade em Santa Teresa.

Essa atmosfera aparece em pratos que celebram clássicos com elegância, como crudo de atum, salada niçoise e peixe fresco com limão siciliano — receitas que unem tradição e frescor.

Quisemos transformar esse menu em uma travessia — do Mediterrâneo para o Brasil — trazendo nossas origens por meio de ingredientes que contam nossa história. Entram nesse caminho a Amazônia e a Bahia, com sabores únicos e identidade como a carbonara revisitada à brasileira e um prato que é pura assinatura de território, como o camarão ao tucupi com farinha de uarini, que trazemos direto da Amazônia.

Nas sobremesas, o encontro continua: o chef traz o cacau da Bahia como protagonista e, do Mediterrâneo, chega o clássico baba au rhum, para fechar a experiência com perfume, textura e memória.

A Riviera Brasileira da VST é o clima solar do Rio de Janeiro, a dolce vita do Mediterrâneo e o ritmo brasileiro à beira-mar. Tudo com técnica e afeto — um cardápio que convida você a viajar pelo Brasil, com ares mediterrâneos, vivido e celebrado aqui, em nossa propriedade.

Esperamos que desfrutem!

Eva Monteiro de Carvalho
David Mansaud