

# CELLAR

CAVE

## COUVERT

---

**Pão de fermentação natural, manteiga defumada da casa e nuts com especiarias e mel | 35**

**ADICIONAIS:**

Anchovas do Cantábrico 2 unidades | 40

Anchovas do Cantábrico 4 unidades | 70

Anchovas do Cantábrico 6 unidades | 90

Azeitonas Taggiasca sem caroço em azeite extra virgem da Liguria | 25

## TÁBUAS

---

**Queijos de pequenos produtores brasileiros | 65**

**Charcutaria artesanal com pickles da casa | 65**

**EXTRAS**

Porção de pães | 15

Manteiga defumada | 15

Picles da casa | 15

Nuts com especiarias e mel | 15

Azeitonas Taggiasca em azeite | 25

Steak au Poivre, batata confitada crocante | 40

# CELLAR

CAVE

## ENTRADAS

---

**Pastel de cebola, queijo Comté e vinagre de Jerez | 30**

Adicional Savagnin taça 50ml | 35

**Croqueta de costela bovina, compota de tomates e dedo de moça | 65**

**Sanduíche de sobrecoxa de frango empanada, salada de cenoura, repolho e maionese de mostarda | 75**

**Crudo de peixe do dia, ponzu e karashi | 75**

*Dica: Harmonize com Riesling ou Chenin Blanc*

**Torrada, crudo de Wagyu, picles da casa e emulsão de gema defumada | 80**

Adicional Vinho Rosé taça 50ml | 25

**Couve-flor amanteigada na brasa, ajo blanco e óleo de hortelã | 45**

**Salada morna de alface mini romana na brasa, óleo de limão, emulsão defumada, crocante de pão e queijo tulha | 40**

## PRINCIPAIS

---

**Spaghetti feito no caldo de camarão e camarões salteados | 105**

*Prato Especial Do Pão ao Caviar*

*Dica: Harmonize com brancos com acidez elevada*

**Lula na brasa, romesco com castanha de caju e vegetal | 90**

**Costela bovina, salada de feijão manteiguinha e cebola tostada | 115**

*Dica: Harmonize com tintos encorpados*

**Linguiça de porco preto na brasa, mousseline de batata, molho Robert e mix de folhas orgânicas | 85**

**Coxa e sobrecoxa de pato confitada, mandioca crocante, agrião baby e glace de pato cítrica. | 125**

**Steak au Poivre, batata confitada crocante e mix de folhas orgânicas | R\$ 230,00**  
*(serve 2 pessoas)*



CELLAR  
VINHOS

# CELLAR

CAVE

## SOBREMESAS

---

**Compota de tangerina, nossa ricota fresca e pistache tostado | 50**  
Adicional Sauternes 50ml | 50

**Mousse de chocolate meio amargo com conhaque e crumble de nibs | 35**  
Adicional de Vinho do Porto 50ml | 50

**Sorvete Bachir do dia (1 bola) | 30**

**Tábua de queijos de pequenos produtores brasileiros | 65**

## BEBIDAS

---

**Água Minalba 300ml | 9**

**Água Minalba com gás 300ml | 9**

**Água San Pellegrino com gás 505ml | 22**

**Água Acqua Panna 505ml | 22**

**Suco de Uva Integral 297ml | 15**

**Coca-cola\* 350 ml | 10**  
*\*Beba com moderação*

**Cerveja Oca Mantiqueira 473ml | 32**

**Café expresso - Moka Clube | 9**

**Café coado (Drip coffee) | 10**

**Vinhos em taça e garrafa | Consultar Sommelier**