



Koral

CELLAR
VINHOS

Jantar Harmonizado

MENU

COUVERT

Amouse bouche:

- Snack de Caprese koral

HARMONIZAÇÃO

Champagne Remi Leroy Brut Nature

ENTRADA

- Crudo no Carvão

HARMONIZAÇÃO

Thibault Liger Belair - Bourgogne Aligote Clos De Perrieres La Combe 2020

- Steak tartar defumado no brioche

HARMONIZAÇÃO

Giulia Negri - Barbera D'alba 2022

PRINCIPAL

COMENSAL ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Peixe do dia, purê de cenoura, curry branco e legumes na brasa

HARMONIZAÇÃO

Weingut Sybille Kuntz - Organic Premium 2019

- Costela 12h, com arroz meloso, cebolas caramelizadas na brasa e aioli de ervas

HARMONIZAÇÃO

Taupenot-merme - Saint Romain Rouge 2022

SOBREMESA

COMENSAL ESCOLHA 1 OPÇÃO

- Meringata Koral: morango assado, cremes de baunilha, crocante de beterraba e merengue
- Fruta do dia

HARMONIZAÇÃO

L'ilot de Haut Bergeron 2019- Château Haut Bergeron

DATA: 13 de Novembro de 2024

Horário: às 19h até as 23h

* R. Barão da Torre, 446 - Ipanema, Rio de Janeiro - RJ, 22411-002