

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

Pão de alho poró na massa de fermentação natural | 55

Pizzeta de massa assada em brasa, mini tomates desidratados e confitados, manjeriço e queijo taipa | 45

Dica: Harmonize com Tintos à base de Sangiovese

EXTRAS

Porção de pães | 15

Manteiga defumada | 15

Picles da casa | 15

Nuts com especiarias e mel | 15

Azeitonas Taggiasca em azeite | 25

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, cruudo 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

Churrasco da Cave, costela e linguiça de porco preto na brasa e glacê, vinagrete de feijão manteiguinha, farofa de ovo mole e pão de alho poró | 195

(serve 2-3 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