



MENU PARA EVENTOS

Categoria de menu escolhida:

- Menu Bonjour
- Menu Bonsoir
- Menu Excellence

MENU BONJOUR

Menu em 5 etapas:

Valor Menu | R\$340,00 por pessoa

Menu harmonizado | R\$ 390,00 por pessoa

(O menu harmonizado inclui harmonização para a entrada, o principal e a sobremesa)

Descubra o nosso menu "Bonjour", que oferece uma experiência culinária refinada composta por um "Amuse bouche", uma cesta de pães artesanais, uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Esta é a oportunidade perfeita para saborear as melhores escolhas da semana em um formato clássico de três pratos a sua escolha.



MENU BONSOIR

Menu em 7 etapas:

Valor Menu | R\$495,00 por pessoa

Menu harmonizado | R\$605,00 por pessoa

(O menu harmonizado inclui harmonização para a entrada, os dois principais e a sobremesa)

Nosso menu "Bonsoir" convida você a uma degustação em sete etapas, "Amuse bouche", uma cesta de pães artesanais, uma entrada, dois pratos principais, granité e uma sobremesa onde poderá explorar uma variedade de sabores e texturas. Este menu destaca a criatividade e a expertise do nosso chef por meio de uma seleção de pratos inovadores, oferecendo uma experiência gastronômica que evolui ao longo da refeição.

MENU

- Cesta de pães artesanais, manteiga e azeite condimentado
- Amuse bouche
- A famosa sopa de cebola com croutons e queijo gruyère
- Bacalhau e chuchu duas texturas, crème de alho confit
- Granité de cupuaçu
- Filet mignon, molho bordelaise, mil folhas de batatas e champignons salteados
- Crème brûlée de baunilha - O verdadeiro crème brulée feito com a fava da baunilha fresca



MENU EXCELLENCE

Menu Degustação em 9 etapas:
Valor Menu | R\$640,00 por pessoa
Menu harmonizado | R\$820,00 por pessoa

(O menu harmonizado inclui harmonização para as duas entradas, os três principais e a sobremesa)

Para uma experiência culinária inesquecível, escolha o nosso menu "Excellence". Composto por nove etapas, "Amuse bouche", uma cesta de pães artesanais, duas entradas, três pratos principais, granité e uma sobremesa. Este menu de degustação leva você a uma viagem gastronômica única.

MENU

- Cesta de pães artesanais, manteiga e azeite condimentado
- Amuse bouche
- A famosa sopa de cebola com croutons e queijo gruyère
- Steak tartare com chips de tubérculos
- Tentáculos de polvo aioli, coulis de pimentão, legumes tostados e molho vierge
- Bacalhau e chuchu duas texturas, crème de alho confit
- Granité de cupuaçu
- Filet mignon, molho périgourdine, mil folhas de batatas e champignons salteados
- Amazonia - Cremoso de taperebá, mousse de cupuaçu, sponge cake de açaí, terra de cacau, sorvete de cumaru



MENU

Sun-Dried Beef Tartare, served with
Brazilian Root Chips

Pairing:

Excellence Brut Sparkling Wine

Fish and Seafood Nage, with shrimp,
scallops in a shell nage and tucupi sauce

Pairing:

Miolo Single Vineyard Riesling

Duck Magret, with yam mousseline
and jaboticaba gastrique

Pairing:

Louis Jadot Pinot Noir

Amazonia: Cupuaçu Cream,
Taperebá Coulis, Açaí Sponge Cake,
Tuile, Cocoa Crumble, and Cumaru Ice Cream

Pairing:

Sauternes or Moscatel de Setúbal