

MENU
CEIA DE ANO NOVO

31.12 QUARTA
A PARTIR DAS 20H

MÚSICA AO VIVO
BLUES & JAZZ

MENU 5 TEMPOS

R\$ 580 + 10% por pessoa
bebidas não inclusas

RESERVAS 41 3087-9510

NÔMADE

MENU

MESA DE ANTEPASTOS

Pães, geleias, meles, embutidos, queijos, rosbife, steak tartare, gravilax, charcutaria, frutas naturais e secas, castanhas, conservas, quiches, torradas, grissinis e chips

1º TEMPO

Tiradito de peixe branco, leche de tigre de champanhe, nectarina, caviar de esturjão e azeite de calêndula

2º TEMPO

Raviolone nero de camarões, espuma de limão, farofa de cítricos e botarga e azeite de capim limão

PRATOS PRINCIPAIS

Carré de cordeiro, crosta de pistache, purê amanteigado de couve-flor, tubérculos e glace de vinho com jabuticaba

ou

Bacalhau confitado, espinafre, creme de natas e palha de pupunha

ou

Porchetta, couve bok choy grelhada, purê de maçã e salsão, pickles de cebola defumada e jous de maça

SOBREMESAS

Torta assada de queijo cremoso, damascos e figos frescos, mel, nozes pecã, especiarias e fios de ovos

ou

Bolo de amêndoas e limão rosa, sorbet de pêssego, crumble e espuma de chocolate branco tostado

NŌMADE