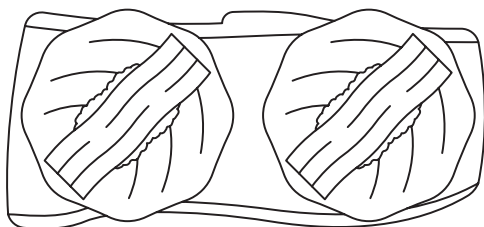


JANTAR E ALMOÇO DE SÁBADO
DINNER AND SATURDAY LUNCH



JANTAR

Dinner

segunda a sábado

19h - 23h

monday to saturday

7pm - 11pm

ALMOÇO DE SÁBADO

Saturday Lunch

sábado

12h - 15h

saturday

12pm - 3pm

COUVERT

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA DA CASA 28,
Sourdough bread, house butter

SNACKS

CANELONE CROCANTE DE QUEIJO, ESPUMA DE TRUFA 59,
 4 UNIDADES
Crunchy cheese cannelloni with truffle foam

CARNE DE ONÇA, OVO DE CODORNA, TORRADAS 🍷 55,
 6 UNIDADES
Steak tartare, quail egg, crunchy bread

PORQUINHO, COUVE, BACON 🍷 35,
 2 UNIDADES
Pork, green cabbage, bacon

TIRAS DE CHURRASCO, VEGETAIS,
 ALFACE ROMANA NO PÃO PITA 🍷 55,
 2 UNIDADES
Barbecue beef, vegetables, omaine lettuce, pita bread

CROQUETE DE CUPIM, MOLHO DE QUEIJO TULHA DEFUMADO 60,
 4 UNIDADES
Hump steak croquete, smoked tulha cheese sauce

CROQUETE DE BACALHAU, MOLHO DE PIMENTA 55,
 4 UNIDADES
Codfish croquete, pepper sauce

GUIOZA, CAMARÃO PICANTE 42,
 4 UNIDADES
Spicy shrimp gyoza

GOHAN FRITO, TARTAR DE ATUM, MAIONESE DE ABACATE 🌱🍷 60,
 4 UNIDADES
Crispy rice, tuna tartar, avocado mayonnaise

CROCANTE DE PORCO, ATUM, NORI, WASABI E MISSÔ 🌱 65,
 4 UNIDADES
Crunchy pork, tuna, nori, wasaki and missô

TARTELETE DE CAMARÃO, CREME AZEDO, BOTTARGA E WAKAME 60,
 4 UNIDADES
Shrimp tartlet, sour cream, bottarga and wakame

OSTRA* NA BRASA, LIMÃO 🍷 35,
 2 UNIDADES
Oyster on the grill, lemon

OSTRA*, SORBET DE FRUTAS VERMELHAS FERMENTADAS 🍷 38,
 2 UNIDADES
Fresh oyster, fermented red fruits sorbet*

SELEÇÃO DE QUEIJOS 79,
Selection of brazilian cheese

*Somente de quinta a sábado / Only from thursday to saturday

ENTRADAS

Starters

SALADA NOMADE - FOLHAS ORGÂNICAS,
PICLES DE VEGETAIS, TORRADAS 🌱 34,

Nomade salad – Organic leafs, vegetables pickles, toasts

SALADA DE VEGETAIS E TUBÉRCULOS NA BRASA,
COALHADA E VINAGRETE 🌱 46,

Grilled vegetables and tubers, curd and vinaigrette

ABÓBORA ASSADA, BRÓCOLIS TOSTADO,
SEMENTES, QUEIJO DE CABRA 🌱 40,

Roasted pumpkin, toasted broccoli, seeds and goat cheese

POLVO CONFITADO, ALHO, CEBOLA E TOMATES 🌱 79,
Acompanha pão de fermentação natural

Confit Octopus, garlic, onion and tomatoes with sourdough bread

STEAK TARTARE NOMADE, BATATAS FRITAS E CHIPS 75,
Steak tartare, french fries and chips

PRINCIPAIS

Main Courses

ARROZ NEGRO PIAGUI COM TEXTURAS DE COGUMELOS **95**,
Black rice with mushrooms textures

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA,
 ESPUMA DE ABÓBORA COM SALSA DE NIRÁ **95**,
Mozzarella ravioli, pumpkin foam with garlic chives salsa

CAMARÃO ROSA NA BRASA, PUPUNHA,
 TOMATES ASSADOS E ESPUMA DE LIMÃO 🌿 **165**,
Grilled shrimp, palm heart pupunha, roasted tomatoes and lemon foam

PEIXE DO DIA NA BRASA, CREME DE MEXILHÃO,
 FARINHA D'ÁGUA COM CASTANHA DE CAJU 🌿 **169**,
Grilled fish of the day, mussel cream, manioc flour with cashew nuts

BACALHAU, BATATAS, BRÓCOLIS, CEBOLA ECHALOTE
 E VINAGRETE DE MILHO COM TOMATE FRESCO 🌿🌾 **160**,
Codfish, potatoes, broccoli, onion, corn and tomato vinaigrette

ARROZ DE BACALHAU, ESPINAFRE,
 OVO PERFEITO, CRISPY DE MANDIOQUINHA 🌿 **123**,
Codfish rice, spinach, perfect egg, crispy manioc

ARROZ CREMOSO DE POLVO, LULAS NA BRASA,
 TUCUPI E CROCANTE DE PORCO 🌿 **170**,
Creamy octopus rice, grilled squid, tucupi and crispy pork

RAVIOLI DE CORDEIRO, COGUMELOS,
 ESPUMA DE GRANA PADANO **132**,
Lamb ravioli, mushrooms, grana padano foam

CORDEIRO, COUSCOUS MARROQUINO,
 COALHADA, MOLHO DO ASSADO COM ESPECIARIAS **150**,
Lamb, couscous, curd, roast sauce

COSTELA DE PORCO LAQUEADA, NHOQUE RECHEADO
 CUESTA AZUL, DEMIGLACE DE CAFÉ **158**,
Lacquered pork ribs, stuffed nhoque, brazilian blue cheese, coffe demiglaze

PORCO Prensado, Purê de Raízes, Farofa de Pão,
 Couve Kale, Demi Glace de Porco **142**,
Pork, mashed root vegetables, bread crumbs, kale, demi-glaze

ENTRECÔTE, CREME DE PUPUNHA, 🌿 **160**,
 BRÓCOLIS TOSTADOS, CASTANHA DO PARÁ
Entrecot, heart of palm cream, toasted broccoli, brazilian nuts

NHOQUE BOLONHESA, ESPUMA UMAMI, QUINOA CROCANTE **98**,
Gnocchi, bolognese, umami foam, crispy quinoa

SOBREMESAS

Desserts

TEXTURAS DE CHOCOLATE 38,

Bolo de chocolate, cremoso de chocolate, tuile chocolate branco, crumble chocolate branco tostado e sorvete de ferreiro
Chocolate textures

TEXTURAS DE COCO 40,

Bombocado, mousse de beijinho, quebra queixo, sorvete e tuille de coco
Coconut textures

TORTA DE QUEIJO, SORVETE DE GOIABADA 35,

Cheesecake, goiabada ice cream

RABANADA, CALDA DE DOCE DE LEITE,

SORVETE DE LEITE 30,

French toast, dulce de leche sauce, milk ice cream

TORTA DE MORANGOS E AMORAS,

CAMEMBERT E SORVETE DE IOGURTE 38,

Strawberry and berry pie, camembert and yogurt ice cream

MOUSSE DE MILHO, PIPOCA DOCE 35,

Corn mousse, caramel popcorn

DEGUSTAÇÃO DE SORVETES 30,

Ice creams tasting

FRUTAS DA ESTAÇÃO 20,

Seasonal fruits

COCKTAILS**APEROL SPRITZ 39,**

Aperol, espumante brut, água com gás

MOSCOW MULE 42,

Vodka, xarope de gengibre, limão e espuma de gengibre

COSMOPOLITAN 49,

Vodka, suco de cranberry, licor de laranja e limão

PENICILLIN 49,

Whisky, mel e xarope de gengibre

DAIQUIRI 39,

Rum, suco de limão e xarope de açúcar

FRENCH 75 37,

Gin, suco de limão, xarope de açúcar e espumante brut

KIR ROYAL 37,

Licor de cassis e espumante brut

LILLET VIVE 41,

Aperitivo lillet blanc e tônica

SBAGLIATO 42,

Espumante brut, vermute, campari

NEGRONI 45,

Gin, vermouth, campari

WHISKY SOUR 45,

Billet, açúcar, limão, angostura, clara de ovo

OLD FASHIONED 43,

Billet, cubos de açúcar, angostura, laranja

BOULERVARDIER 49,

Billet, vermouth rosso, campari

FITZ GERALD 37,

Gin, limão, açúcar, angostura

BEE'S KNEES 49,

Gin, limão siciliano, mel e chá

BLOODY MARY 35,

Vodka, suco de tomate, limão e temperos

GIN TÔNICA SEAGRAM'S 37,**GIN TÔNICA TANQUERAY 42,****GIN TÔNICA PLYMOUTH 50,****GIN TÔNICA HENDRICK'S 60,****GIN TÔNICA MONKEY 47 72,****MOCKTAILS****STRAWBERRY FRESH 32,**

Morangos, manjeriço, tônica, xarope de açúcar

CHÁ GELADO 24,

Chá mate, suco de limão rosa, melaço de cana, canela

LICOR

Liqueur

LICOR 43 36,
LIMONCELLO VILLA MASSA 46,
BAILEY'S 34,
FRANGÉLICO 40,
COINTREAU 38,
KAHLUA 34,

BITTER'S

CAMPARI 30,
APEROL 30,

CACHAÇA

PORTO MORRETES 25,

COGNAC

HENESSY V.S.O.P 88,

RUM

BACARDI 8 ANOS 45,
BACARDI CARTA BLANCA 30,
SAILOR JERRY CARIBBEAN RUM 32,
HAVANA 3 ANOS 34,

VODKA'S

ABSOLUT 36,
BELVEDERE 40,
GREY GOOSE 46,

GIN

Gin

TANQUERAY 38,
PLYMOUTH GIN 44,
HENDRICKS 54,
MONKEY 47 66,

WHISKY

Whisky

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 80,
JACK DANIEL'S N°7 38,
GENTLEMAN JACK 52,
BULLEIT BOURBON 42,
JOHNNIE WALKER RED LABEL 36,
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 44,
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 165,
CHIVAS 12 ANOS 38,
MACALLAN SINGLE MALT 12 ANOS 169,
GLENMORANGIE 10 ANOS 102,
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 ANOS 75,
THE GLENLIVET SINGLE MALT 15 ANOS 139,
JAMESON IRISH WHISKY 52,
ROYAL SALUTE 21 ANOS 169,

CERVEJAS

Beers

HEINEKEN 16,
STELLA ARTOIS 16,

ARTESANAIS

Craft Beers

BASTARDS - JEAN LE BLANC (WITBIER) 24,9
BASTARDS - JUICY JILL (IPA-NEW ENGLAND) 24,9
BASTARDS - WILLIE THE BITTER (AMERICAN PALE ALE) 24,9

SOFT DRINKS

- ÁGUA SEM GÁS 7,5
- ÁGUA COM GÁS 7,5
- ÁGUA TÔNICA 8,
- ÁGUA SAN PELLEGRINO 30,
- ÁGUA PANNA 30,
- REFRIGERANTE 8,
- SUCO DE UVA INTEGRAL 18,
- ENERGÉTICO RED BULL 18,
- SUCO NATURAL 16,

- CHÁ TWININGS 8,
- CAFÉ COADO 6,
- CAFÉ EXPRESSO 8,5
- CAFÉ DUPLO 12,
- MACHIATTO 9,
- CAPPUCCINO 12,
- CAFÉ NESPRESSO DESCAFEINADO 8,5
- COCKTAIL SEM ÁLCOOL 32,