

MENU

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

Starters to Share

BRIOCHE COM MANTEIGA E FLOR DE SAL <i>Brioche bread, butter and fleur de sel</i>	R\$ 24
PORQUINHO NA COUVE <i>Pork on green cabbage</i>	R\$ 35
CARNE DE ONÇA COM OVO DE CODORNA E TORRADAS <i>Steak tartare on crunchy bread and quail egg</i>	R\$ 55
NORI CROCANTE COM PEIXE CRU E MAIONESE DE GEMA CURADA <i>Crunchy nori with raw fish and cured yolk mayonnaise</i>	R\$ 35
CROQUETE DE BACALHAU COM MANDIOQUINHA <i>Codfish and yellow cassava croquettes with red pepper sauce</i>	R\$ 55
QUEIJOS BRASILEIROS <i>Selection of brazilian cheese</i>	R\$ 79
POLENTA BRUSTOLADA COM MAIONESE DE CAMARÃO <i>Polenta with shrimp mayonnaise</i>	R\$ 35
OSTRAS NATIVAS COM CAPIM LIMÃO E BOTTARGA <i>Native oysters with lemon grass and bottarga</i>	R\$ 30

ENTRADAS

Starters

SALADA NOMADE - FOLHAS ORGÂNICAS COM PICLES DE VEGETAIS, VINAGRETE DE LIMÃO ROSA E TORRADAS <i>Nomade Salad - Organic leaf and vegetables pickles with pink lemon and honey vinaigrette</i>	R\$ 34
ABÓBORA ASSADA, BRÓCOLIS TOSTADO, SEMENTES E QUEIJO DE CABRA <i>Roasted pumpkin, toasted broccoli, seeds and goat cheese</i>	R\$ 40

MENU

PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses

PEIXE DO DIA NA BRASA, ALHO PORÓ, PUPUNHA, PISTACHE, TOMATINHOS, ESPUMA DE LIMÃO, RABANETE E CAPUCHINHA <i>Fish of the day, leek, pupunha, pistachio, tomatoes, lime foam, radish and nasturtium</i>	R\$ 167
CAMARÃO ROSA GRELHADO COM CREME DE ABÓBORA E ARROZ DE COCO <i>Grilled pink shrimp with pumpkin, pink lemon vinaigrette and coconut rice</i>	R\$ 155
ARROZ DE BACALHAU COM OVO PERFEITO E CHIPS DE MANDIOQUINHA <i>Codfish rice with perfect egg and crispy manioc</i>	R\$ 95
RAVIOLI DE CORDEIRO COM COGUMELOS E ESPUMA DE GRANA PADANO <i>Lamb ravioli with mushroom and grana padano sauce</i>	R\$ 116
RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MOLHO DE TOMATE E ESPUMA DE MANJERICÃO <i>Bufala mozzarella ravioli with tomato sauce and basil foam</i>	R\$ 75
NHOQUE BOLONHESA COM ESPUMA UMAMI E QUINOA CROCANTE <i>Gnocchi a bolognese with umami foam</i>	R\$ 90
PALETA DE CORDEIRO COM PURÊ DE BATATAS, COGUMELOS E ESPINAFRE <i>Lamb palette with mashed potatoes, mushrooms and spinach</i>	R\$ 130
ENTRECÔTE COM CREME DE PUPUNHA, BRÓCOLIS TOSTADOS, CASTANHA DO PARÁ E CALDO DE CARNE <i>Entrecot, pupunha cream, toasted broccoli, brazilian nuts and meat broth</i>	R\$ 130
COSTELINHA DE PORCO LAQUEADA COM QUIRERA CREMOSA E COUVE NO LIMÃO <i>Lacquered pork ribs with creamy quirera and kale in lime</i>	R\$ 107
ARROZ DE COSTELA BOVINA DEFUMADA, QUIABO, AIOLI DE SALSINHA, AIOLI DE PÁPRICA E FAROFA DE PÃO CROCANTE <i>Smoked beef rib rice, okra, parsley aioli, paprika aioli and crispy bread crumbs</i>	R\$ 95

MENU

SOBREMESAS

Desserts

MOUSSE DE MILHO COM PIPOCA DOCE <i>Corn mousse with white chocolate and caramel popcorn</i>	R\$ 35
RABANADA COM CALDA DE DOCE DE LEITE E SORVETE DE LEITE <i>French toast with dulce de leche sauce and milk ice cream</i>	R\$ 30
MOUSSE DE CHOCOLATE COM COULIS DE FRAMBOESA <i>Chocolate mousse with raspberry coulis and red fruits</i>	R\$ 35
DEGUSTAÇÃO DE SORVETES <i>Ice creams tasting</i>	R\$ 30
FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>Seasonal fruits</i>	R\$ 20

BEBIDAS

Bevarages

ÁGUA ÁGUA COM GÁS <i>Water Sparkling Water</i>	R\$ 6,5
ÁGUA PANNA <i>Panna Water</i>	R\$ 22
ÁGUA SAN PELLEGRINO <i>San Pellegrino Water</i>	R\$ 22
REFRIGERANTE <i>Soft Drink</i>	R\$ 8
SUCO DE UVA <i>Grape Juice</i>	R\$ 16
SUCO NATURAL <i>Natural Juice</i>	R\$ 12
CHÁ MATE BATIDO COM LIMÃO <i>Mate Tea with Lemon</i>	R\$ 24
CAFÉ EXPRESSO <i>Expresso Coffee</i>	R\$ 6