

MENU ALMOÇO EXECUTIVO

Entrada + Prato Principal + Sobremesa

Starter + Main Course + Dessert

R\$ 79,00 POR PESSOA

ENTRADAS

Starters

SALADA NOMADE - FOLHAS, PICLES DE VEGETAIS E MOLHO DE MEL COM LIMÃO ROSA

Organic leaf and vegetables pickles with pink lemon and honey vinaigrette

QUIRERA CREMOSA, COGUMELOS, OVO PERFEITO E BACON

Creamy quirera, mushrooms, perfect egg and bacon

CREME DE ABÓBORA COM GENGIBRE, SEMENTES E PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL DE ABÓBORA

Pumpkin cream with ginger, seeds and pumpkin bread

PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses

BERINJELA NA BRASA COM MOLHO DE TOMATE, STRACCIATELLA E BRÓCOLIS

Grilled eggplant with tomato sauce, stracciatella and broccoli

ESPAGUETE NERO, MOLHO DE CAPIM LIMÃO E FRUTOS DO MAR

Nero Spaghetti with seafood in lemon grass sauce

PICADINHO NOMADE - ARROZ, PICADINHO DE MIGNON, OVO FRITO, CALDINHO DE FEIJÃO, FAROFA E MANDIOCA FRITA

Picadinho- Rice, corn farofa, meat, egg, fried manioc and black beans broth

GALETO, MOLHO DO ASSADO, VEGETAIS NA BRASA, FAROFA DE MILHO E MAIONESE DE BATATA

Roast chicken, vegetables, potato mayonnaise, corn farofa, vinaigrette

ARROZ DE SUÃ DE PORCO, OVO FRITO, COUVE E CEBOLA CARMELIZADA

Pork rice with fried egg, kale and caramelized onion

BRISKET DEFUMADO, CEBOLA CARMELIZADA, CREME DE MANDIOCA E AGRIÃO NO LIMÃO

Smoked Brisket, caramelized onion, manioc cream and watercress in lemon

SOBREMESAS

Desserts

MOUSSE DE COCO, CREME DE MANGA E CROCANTE COM NORI

Coconut mousse with mango cream and crunchy with nori

BRIGADEIRO DE COLHER

Creamy brigadeiro

FRUTAS DA ESTAÇÃO

Seasonal fruits