



Cardápio  
A La Carte

## COUVERT

Seleção de pães com fermentação natural de fabricação própria com caponata, manteigas compostas e coalhada

## ENTRADAS

Salada do dia da horta

Salada de tomate com queijo de cabra artesanal freischmidh e vinagrete balsâmico

Mussarela de búfala empanada com farinha panko, pasta de tomate e pesto de rúcula

Chips de mandioquinha com guacamole

Sopa de mandioquinha com bacon e cebolote

Sopa de abóbora cabotia com azeite negro e cebola crocante

Sopa de milho com azeite trufado

Caldo de Sururu com Lula

## PRINCIPAIS

Filé Mignon com molho de cogumelos, purê de batata com paris fresco e azeite trufado

Risoto de Truta defumada com aroma de azeitonas pretas

Farfalle negro com frutos do mar

Ravioli com mussarela de búfala, molho de tomate fresco e manjericão

Bourguignon de cordeiro com legumes da horta e coucous marroquino

Coxa de pato confit com ragout de lentilha e redução de vinho do porto

Truta rotie au beurre com limão cravo e timbale de legumes com crosta de alho poró

Mojica de peixe com farofa de banana

## SOBREMESAS

Mousse de maçã com salada de frutas

Tiramisu de panetone



Cardápio  
Executivo

## **COUVERT**

Pão de fermentação Levain de produção própria com manteiga aromatizada

## **ENTRADA**

Salada do dia  
Ou  
Sopa do dia

## **PRATO PRINCIPAL**

Fettuccine fresco de semolina, cubos de carne, tomate fresco e ervas da horta

Ou

Sobrecoxa de frango confit com manteiga de limão

Ou

Mignon suíno com molho campagna

Acompanhados de batata bolinha e folhas da horta.

## **SOBREMESA**

Mousse de maçã com salada de frutas