

Pratos | acompanham couvert e pequena salada ou consomê

Salmão ao molho de laranja e mostarda <i>salmão grelhado ao molho de laranja e mostarda, batatinhas, abobrinhas italianas e cogumelos salteados</i>	79,00
Linguado com tomates confitados em azeite de oliva <i>batatas lentamente assadas com páprica picante e vagem holandesa</i>	74,00
Ceviche de Linguado <i>linguado ao suco de limão, manga, gengibre, leite de coco tailandês, coentro, pimenta dedo-de-moça e cebola roxa</i>	72,00
Moqueca de peixe e frutos do mar <i>lotte, camarão, mexilhão, anel de lula, batata-doce e coentro em molho tropical com leite de coco tailandês</i>	68,00
Bacalhau à Brás <i>bacalhau desfiado, cebola caramelizada, azeitona preta e batata palha</i>	60,00
Bacalhau confitado <i>lombo de bacalhau confitado no azeite de oliva com batatas migadas, tomates e azeitonas</i>	98,00
Polvo com batatas confitadas e páprica picante <i>Tentáculo de polvo grelhado, lâminas de batatas confitadas, páprica picante e sauce vierge (tomate, pepino, azeitonas, alcaparras, cebola roxa, alho e cebolinha verde em azeite de oliva)</i>	108,00
Risoto Terra e Mar <i>risoto de camarões, paio e alho-poró</i>	78,00
Linguine com frutos do mar <i>camarões, anéis de lula e mexilhões em molho levemente picante com tomates e coentro sobre linguine</i>	89,00
Filezinhos de cordeiro marinados e grelhados <i>acompanha couscous marroquino com amêndoas, tâmaras, sementes tostadas e geleia de damasco e alecrim</i>	78,00
Isclas de Filé com cogumelos shiitake e paris <i>iscas de filé salteadas com cogumelos paris e shiitake, tomate cereja, cubos de mandioquinha, rúcula, panko temperado e parmesão em lascas</i>	68,00
Medalhão de filé com fettuccine <i>filé grelhado com molho mostarda e fettuccine na manteiga de ervas</i>	68,00
Medalhão de filé com gorgonzola e pimenta verde <i>filé grelhado com molho de pimenta verde, lascas de queijo gorgonzola e gratin de batatas</i>	68,00
Medalhão de filé com cogumelos e spätzle <i>filé grelhado, cogumelos paris e shiitake, spätzle salteado na manteiga</i>	68,00
Filé à Parmegiana <i>filé mignon à milanesa gratinado com molho de tomate e queijos mussarela e parmesão, acompanha batatas em barquetes com páprica</i>	66,00

Saladas

Polvo em vinagrete <i>com azeitonas, alcaparras, cubos de tomate, pepino, cebola roxa e alho</i>	64,00
Salada com salmão curado - <i>lâminas de salmão curado na casa, fatias de maçã sobre folhas verdes, vinagrete com mostarda Ancienne, pepinos em sunomono e gergelim tostado</i>	44,00
Salada com queijo de cabra <i>folhas verdes, queijo de cabra gratinado, vinagrete de manjeriço, confiture de tomates, azeitonas e pão árabe tostado</i>	44,00
Salada grega <i>folhas verdes, queijo de cabra, tomate, pepino, azeitona preta, alcaparras e azeite</i>	44,00
Quiche de alho-poró e gergelim com saladinha verde	34,00



Sobremesas

Pastel de Belém	12,00
Crème Brûlée tradicional com favas de baunilha e crocante de nozes	17,00
Petit Gateau de Chocolate ou Doce de Leite com sorvete de baunilha	18,00
Cheesecake com calda de frutas vermelhas	18,00
Frutas da Estação	14,00
Mousse de doce leite no copinho	13,00
Mousse de dois chocolates no copinho	13,00
Île Flottante - claras em neve assadas, creme inglês e crocante de avelãs	18,00
Pot de Crème - creme de baunilha Bourbon, bolinho de amêndoas, tuile de chocolate, crocante praliné e calda quente de frutas vermelhas	24,00

Cervejas

Stella Artois (Bélgica Premium Lager)	Long Neck 11,80
Colorado Appia (Brasil Weiss)	600ml 23,00
Colorado Indica (Brasil Indian Pale Ale)	600ml 23,00
Brahma Zero Álcool (Brasil Standard American Lager)	Long Neck 8,50

Bebidas

Águas e refrigerantes linha Pepsi	5,50
Sucos de Laranja, Limonada suíça ou Chá Gelado	380ml 8,50 Jarra 24,00
Suco de frutas vermelhas, morango ou melancia	380ml 9,50 Jarra 26,00
Sucos Premium 300ml - Abacaxi Abacaxi com hortelã Uva	12,00
Suco Premium 300ml - Tangerina	12,90
Limonada com creme de coco tailandês	12,90

Cafés Nespresso

Espresso - blend de Arábicas e Robusta da América do Sul com suaves notas de cacau e cereais. Intensidade 6	5,50
Ristretto - Arábicas da América do Sul com creme denso e notas de cacau. Intensidade 9	5,50
Decafeinato - Arábicas e Robusta da América do Sul descafeinados. Notas de cereais torrados e cacau. Intensidade 7	5,50
Lungo Leggero - Arábicas da África Oriental e das Américas. Delicadas notas de jasmim e bergamota. Intensidade 2	5,50
Origin Guatemala - blend de Arábicas e Robusta da Guatemala. Complexo e sedoso. Notas de cereais secos. Intensidade 6	6,50
Origin India - Arábicas com um toque de Robusta do sul da Índia. Encorpado e com notas de especiarias picantes. Intensidade 10	6,50
Origin Brazil - seleção de Arábicas do Brasil: Bourbon vermelho e amarelo. Distintas notas de cereais tostados. Intensidade 4	6,50
Mocca Latte - pedaços de chocolate da Bahia com 53% cacau derretidos diretamente no café Origin Brazil e leite aerado	9,50
Cappuccino - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com destacado aroma de baunilha e leite aerado	6,90
Spiced Latte - criado com o café Origin India, leite aerado e calda de chocolate com pimentas preta e rosa	7,50
Espresso Machiatto - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com notas de caramelo, e a crema do leite aerado	6,90