

"A natureza é a perfeição. A minha missão é extrair dela a melhor matéria prima, sentir os aromas, provar os sabores e texturas para assim imprimir magia da simplicidade e elegância à minha cozinha"

Bem-vindos ao universo do verão de Joachim Koerper.

## **Menu Eleven**

“Saltimbocca 2017”

Ceviche de peixe com gaspacho de melancia e morango

Peixe do dia selecionado pelo Chef

**Ou**

File mignon com ravióli de cogumelos e tomate seco

"Pré-Dessert"

Brulee de abacaxi com sorvete de coco

"Mignardises"

Menu R\$ 235 por pessoa

Harmonização de vinhos R\$ 140 por pessoa

## **Menu degustação**

Lagostim com joelho de porco e “kalamansi”

Atum “A chegada dos aromas da Índia á praça do comercio”

Peixe do dia selecionado pelo Chef

Cavaquinha com risoto de espaguete á carbonara e manjerição

Leitão a baixa temperatura com chutney de tomate, maracujá e batata ponte-nova

**Ou**

“Shoulder rossini nova versão”

"Pré-Dessert"

Ganache de chocolate com texturas de tangerina

"Mignardises"

Menu R\$ 335 por pessoa

Harmonização de vinhos R\$ 190 por pessoa

## **Menu supressa elaborado pelo nosso Chef (11 "courses" )**

Menu R\$ 440 por pessoa

Harmonização de vinhos R\$ 240 por pessoa

Terá oferta de uma taça de espumante

Favor comunicar se houver intolerâncias ou alergias alimentares.

\*Menus só podem ser servidos para a mesa completa e o couvert está incluído

## Carta

*Couvert* R\$28,00  
4 variedades de pães, manteiga artesanal, azeite e "amuse-bouche" do Chef

### As Entradas

*Peixe, melancia, morango ...*  
Ceviche de peixe com gaspacho de melancia e morango R\$65,00

*Vitela de leite, pipoca, salvia ...*  
"Saltimbocca" 2017 R\$83,00

*Atum, lula, cous-cous ...*  
Atum "A chegada dos aromas da Índia á praça do comercio" R\$86,00

*Lagostim, kalamansi, porco...*  
Lagostim com joelho de porco e "kalamansi" R\$96,00

### Os Peixes

Peixe do Dia selecionado pelo Chef R\$98,00

*Bacalhau, côco, batata baroa ...*  
Bacalhau confitado com cebola e purê de batata baroa R\$108,00

*Crustáceos, batata, pimentão ...*  
Nossa caldeirada de peixes e mariscos R\$116,00

*Cavaquinha, parmesão, bacon ...*  
Cavaquinha com risoto de espaguete á carbonara e manjericão R\$127,00

### As Carnes

*Cordeiro, polenta ,tsatsiki ...*  
Ragu de cordeiro com polenta cremosa e "tsatsiki" R\$ 95.00

*File mignon, ravióli, Tomate seco...*  
File mignon com ravióli de cogumelos e tomate seco R\$ 115.00

*Shouder, maça, batata ...*  
"Shoulder rossini nova versão" R\$ 115.00

*Leitão, maracujá, tomate ...*  
Leitão a baixa temperatura com chutney de tomate e batata ponte-nova R\$127.00

### As Sobremesas

"Gin Tonic" com sorvete de iogurte e pepino R\$50.00

Brulee de abacaxi com sorvete de coco R\$50.00

Ganache de chocolate com texturas de tangerina R\$50.00

"Soufflé" de maracujá com sorvete de cumaru R\$50.00