



# MENU



VISTA

Pão de fermentação natural com coalhada (Breeding & Co.)	R\$16
<b>APERITIVOS E ENTRADAS</b>	
*Croquetas de pupunha com maionese de pimenta de cheiro	R\$31
*Torresmo com pickles e mostarda Dijon	R\$29
*Quiabos grelhados, maionese de dendê e farofa de camarão seco	R\$27
*Polvo na chapa com cubos de mandioca frita	R\$55
Lula grelhada com pirão de palmito pupunha	R\$42
Quibe de cordeiro grelhado com coalhada, hortelã e pickles de cebola	R\$34
Arrumadinho de Carne de Sol com abóbora, mascarpone e farofa de feijão manteiguinha	R\$39
Peixe do dia marinado	R\$35
Mexilhões no molho de moqueca	R\$47
Salada de folhas com vinagrete de pimenta de cheiro e queijo da canastra	R\$31
<b>PRINCIPAIS</b>	
Bacalhau ao forno com couve, brócolis, purê de batata e ovo cozido	R\$90
Peixe do dia - consultar disponibilidade	R\$80
Polvo com arroz de tomate	R\$105
Moqueca capixaba de peixe com camarão	R\$84
Arroz de frutos do mar	R\$86
Arroz de cogumelo com tucupi	R\$78
Assado de tira com arroz biro biro da casa	R\$83
Carne de sol de filé mignon, mandioca e salada de feijão manteiguinha	R\$85
Paleta de cordeiro assada, com legumes e pirão de leite	R\$87
Pato no tucupi com jambu (peito e coxa)	R\$103
<b>AOS DOMINGOS</b>	
Leitão à pururuca com tutu e couve (serve 2 pessoas)	R\$150
<b>SOBREMESAS</b>	
Torta de limão cravo, merengue e amêndoas	R\$26
Rabanada com maçã caramelizada e sorvete de canela	R\$26
Pavlova com calda de ameixa, sorbet de limão e menta	R\$25
Torta de chocolate e maracujá com creme de castanha do baru	R\$29
Profiterolis, calda de chocolate AMMA 70% com cachaça e sorvete de paçoca	R\$26
Panna cotta com calda de figo e crocante de castanhas caramelizadas	R\$24
Torta de caramelo com sorvete de castanha do Pará	R\$29

*\*Aperitivos disponíveis na área de espera.*

