



Menu Clássico



ENTRADA

Bruschetta da Chef

Queijo cotage temperado no azeite, pimenta do reino, tomate seco e rúcula, finalizado com fios de balsâmico.

PRINCIPAIS À ESCOLHA

Risotto de Gorgonzola com Pêra Caramelizada

Risotto de gorgonzola, acompanhado de filé mignon grelhado, finalizado com pêra caramelizada e crumble de amêndoas.

Fettuccine Veggie

Fettuccine puxado com cogumelo paris, shitake e shimeji ao molho gratin, finalizado com mix de legumes desidratados.

SOBREMESA

Merengue Frasier

Morangos frescos, chantily e suspiro artesanal, finalizado com coulis de frutas vermelhas.

Menu Moderno

ENTRADA

Salmão Trufado

Cubos de salmão temperado, sal, pimenta do reino, suco de manga, finalizado com azeite trufado.

PRINCIPAIS À ESCOLHA

Salmão Orange

Arroz negro puxado com cubos de tomate, acompanhado de salmão grelhado sobre molho aveludado de laranja.

Gnocchi ao Peronni

Nhoque artesanal puxado com brócolis, peperonni ao molho branco, finalizado com parmesão.

SOBREMESA

Bolo Red Velvet





Menu Mar

ENTRADA

Carpaccio de Polvo

Guacamole, polvo marinado, shoyu e páprica doce.

PRINCIPAIS À ESCOLHA

Salmão Bruxelas

Salmão grelhado, purê de abóbora assada, couve de bruxelas na manteiga e pesto de castanhas.

Risotto Crevette Grape

Risotto de camarão, finalizado com tomate doce grelhado.

SOBREMESA

Cheesecake com Frutas Vermelhas.

Menu Angus

ENTRADA

Burrata do Bravo

Burrata com pesto de azeitona preta, azeite de manjerição, tomatinhos confitados, crostata e rúcula.

PRINCIPAIS À ESCOLHA

Entrecotê Bernaise

Entrecôte angus, molho bernaise e batatas palito picante.

Ravioli ao Medalhão de Ervas

Ravioli de queijo mussarela ao molho trufado, com medalhão de filé mignon, finalizado com farofa de bacon e azeite de ervas.

SOBREMESA

Surpresa do Bravo

