

PRIMAVERA-VERÃO / SPRING-SUMMER 2025

MENU EXPERIÊNCIA

EXPERIENCE MENU

CRUDO DE PEIXE

Castanha De Caju, Lírio Do Brejo, Limão, Capuchinha, Shiokara

Cured Fish Crudo, Cashew Nut, Butterfly Ginger, Lime, Nasturtium, Shiokara

TARTAR DE WAGYU BRASILEIRO

Iogurte, Castanha De Baru, Chips De Batata, Bottarga Defumada A.mar

Brazilian Wagyu Tartare, Yogurt, Baru Nut, Potato Chips, Smoked Bottarga From Projeto A.mar

LULA SALTEADA

Cogumelos, Polenta, 'Nduja' Artesanal, Emulsão De Peixe Defumado, Erva Doce

Sautéed Squid, Mushrooms, Polenta, Artisanal 'Nduja, Smoked Fish Emulsion, Fennel

PEIXE GRELHADO

Couve Flor, Acelga, Eryngui, Molho Vermouth

Grilled Fish, Cauliflower, Chard, Eryngui Mushroom, Vermouth Sauce

BOCHECHA DE PORCO

Pupunha, Cebola Caramelizada, Chutney De Cebola, Jus De Porco Com Tucupi

Pork Cheek, Heart Of Palm, Caramelized Onion, Onion Chutney, Pork Jus With Tucupi

TARTELETTE DE QUEIJO AZUL 🍯

Mel de abelha nativa

Blue cheese tartelette, native bee honey

MATE 🍯

Sorvete De Chimarrão, Bolo De Chá Mate, Tuilles De Chocolate Com Mate Torrado, Chocolate Caramelizado

Mate, "Chimarrão" Ice Cream, Toasted Mate Cake, Chocolate And Toasted Mate Tea Tuilles, Caramelized Chocolat

750

🍯 VEGETARIANO / VEGETARIAN 🌱 VEGANO / VEGAN

Para qualquer intolerância, por favor informe nossos funcionários.

Please let our team know if you have any allergies or special dietary requirements.

Todos os preços estão em reais. Todos os itens sofrerão acréscimo de 10% taxa de serviço.

All prices are listed in Brazilian Reais. All items will be subject to a 10% service charge.