



Blaise

Nosso menu nasce da terra, do tempo e das mãos que cultivam. Cada ingrediente é a história de uma busca apaixonada pelo nosso terroir, respeitando seus ciclos e suas raízes.

Entre floresta, mar e campo, traçamos um caminho de conexão e significado, onde cada sabor ecoa o trabalho de quem protege e celebra nossa riqueza.

Através de momentos autênticos, um instante de descoberta, alimentamos o corpo e despertamos a consciência.

A harmonia com o nosso ecossistema dá ritmo aos nossos gestos em um ciclo onde nada se perde, tudo se transforma.

Our menu is born from the land, from time, and from the hands that cultivate it. Each ingredient tells the story of a passionate pursuit of our terroir, honoring its cycles and its roots.

Between forest, sea, and countryside, we trace a path of connection and meaning, where every flavor echoes the work of those who protect and celebrate our richness.

Through authentic moments, brief instants of discovery, we nourish the body and awaken the senses.

Harmony with our ecosystem sets the rhythm of our gestures, in a cycle where nothing is wasted, and everything is transformed.

Chef Fernando Bouzan



SÃO PAULO



RIO GRANDE
DO SUL ↓



OUTONO-INVERNO 2025 | AUTUMN-WINTER SELECTIONS

NOSSAS TÁBUAS OUR BOARDS

SELEÇÃO DE QUEIJOS BRASILEIROS

Mel de abelha nativa, compota de frutas
*Selection of Brazilian cheeses,
native bee honey, fruit compote*

150

PARA HARMONIZAR | FOR PAIRING

Pardinho de Beber Chardonnay 2020 - Brasil

140 Taça-Glass | 560 Garrafa-Bottle

CULATELLO ARTESANAL

Queijo de ovelha, focaccia de fermentação natural
*Artisanal culatello, sheep's milk cheese,
sourdough focaccia*

150

PARA HARMONIZAR | FOR PAIRING

La Grande Belleza Cabernet Franc 2022 - Brasil

140 Taça-Glass | 560 Garrafa-Bottle

NOSSA CHARCUTERIE

Seleção de charcuterie artesanal
Our charcuterie artisanal selection

170

PARA HARMONIZAR | FOR PAIRING

Black Tie Tannat / Marselan 2020 - Brasil

220 Taça-Glass | 850 Garrafa-Bottle

CHARCUTERIE DO MAR

Seleção de preparações A.Mar
*Sea charcuterie - A.Mar seafood
preparations selection*

220

PARA HARMONIZAR | FOR PAIRING

Vivente Rosado Chardonnay,
Pinot Noir, Cabernet Franc - Brasil

150 Taça-Glass | 580 Garrafa-Bottle

APERTIVOS E DIGESTIVOS APERITIF AND DIGESTIVE

CAIPIRELLLO	65
AGED NEGRONI	95
FITZGERALD	75
CAIPIRINHA	75
LIMONCELLO VILLA MASSA	60
LICOR 43	60

BAILEY'S	60
AMARETTO DISARONNO	60
MACALLAN 12 SHERRY CASK	250
MACALLAN 15 DOUBLE CASK	380
MACALLAN 18 SHERRY CASK	1.400

ENTRADAS STARTERS

🍷 BOLINHO DE MILHO CRIOULO	Creme de castanha-do-Pará, PANCs, molho picante com ervas frescas <i>Heirloom corn fritters, Brazilian nuts cream, unconventional mixed greens, spicy herb sauce</i>	120
🍷 BETERRABA ASSADA	Mix de folhas, iogurte de ovelha, cambuci, massa folhada <i>Roasted beetroot, mixed greens, sheep's milk yogurt, cambuci fruit, puff pastry</i>	120
🍷 MANDIOQUINHA	Molho hollandaise, castanha de baru <i>Baroa potato, hollandaise sauce, baru chestnut</i> Adicional de caviar 320 <i>Caviar supplement</i>	130
🍷 VIEIRAS GRELHADAS	Molho vermute com shiokara, tomate assado, pupunha <i>Seared scallops, vermouth & shiokara sauce, roasted tomato, heart of palm</i>	210
🍷 TARTAR DE BLACK ANGUS	Emulsão de queijo, cebolinha, enoki, tuille de parmesão <i>Black Angus tartare, cheese emulsion, scallion, enoki mushroom, parmesan tuille</i>	195
🍷 CAMARÕES	Alface romana, coalhada de búfala, berinjela defumada, castanha de caju <i>Shrimp, Romaine lettuce, buffalo yogurt, smoked eggplant, cashew nut</i>	210
🍷 VINAGRETE DE MEXILHÃO	Brócolis tostados, beurre blanc de garum, semente de girassol, sourdough tostado <i>Mussel vinaigrette, charred broccolini, garum beurre blanc, sunflower seeds, toasted sourdough bread</i>	150
🍷 CRUDO DE PEIXE	Leite de coco, pimenta fermentada, coentro, amêndoa de licuri <i>Fish crudo, coconut milk, fermented chili, coriander, licuri almond</i>	160
🍷 SNACK KOUIGN AMANN	Tartar de Angus, creme azedo, bottarga <i>Kouign-amann, Angus tartare, sour cream, bottarga</i> Adicional de caviar 320 <i>Caviar supplement</i>	150

Para qualquer intolerância, por favor informe nossos funcionários.

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

PRINCIPAIS

MAIN COURSES

🍷 COUVE-FLOR	Cogumelos salteados, tomates frescos, granola salgada <i>Cauliflower, sautéed mushrooms, fresh tomatoes, savory granola</i>	130
🍷 MINI ARROZ	Alho-poró, queijo de cabra, ora-pro-nóbis <i>Mini rice, leeks, goat cheese, ora-pro-nóbis leaf</i>	150
FILÉ MIGNON	Batata fondant, pickles de cenoura, enoki, molho de vinho tinto <i>Beef tenderloin, potato fondant, pickled carrot, enoki mushroom, red wine sauce</i>	195
PEIXE DO DIA	Abobrinha e sua flor recheada, castanha de caju, velouté com katsuobushi <i>Roasted catch of the day, zucchini and stuffed zucchini flower, cashew nut, katsuobushi velouté</i>	195
CAMARÕES	Abóbora, molho de gengibre, amburana, agrião <i>Shrimp, pumpkin, ginger sauce, amburana, watercress</i>	240
CHORIZO DE WAGYU	Brócolis, alho assado, croûtons <i>Brazilian wagyu sirloin steak, broccolini, roasted garlic, croûtons</i>	340
PALETA DE CORDEIRO	Mousseline de inhame, eryngui, cebola glaceada, jus natural <i>Braised lamb shoulder, yam mousseline, eryngii mushroom, glazed onion, natural jus</i>	220
PEIXE MEUNIÈRE	Vagem, batatas torneadas <i>Meunière-style fish, green beans, tourné potatoes</i>	195

PARA COMPARTILHAR

ROTISSERIE FOR TWO

PEIXE E CAMARÃO	520
Molho bouillabaisse, rouille de dendê, arroz jasmim, legumes da temporada <i>Fish & shrimp, bouillabaisse sauce, palm oil rouille, jasmine rice, seasonal vegetables</i>	
FRANGO ASSADO	310
Fritas, mix de folhas, legumes da temporada, molho hollandaise, molho de cogumelos frescos <i>Roasted Chicken, fries, mixed greens, seasonal vegetables, hollandaise sauce, mushroom sauce</i>	
ENTRECÔTE BLACK ANGUS	495
Fritas, mix de folhas, legumes da temporada, molho hollandaise, molho de cogumelos frescos <i>Black Angus Entrecôte, fries, mixed greens, seasonal vegetables, hollandaise sauce, mushroom sauce</i>	

CHAMPAGNES, ESPUMANTES E VINHOS | TAÇA

CHAMPAGNES, SPARKLING WINES AND WINES | GLASS

🍷	NOSSO CONDE BRUT, SERRA GAÚCHA, BRASIL	60
🍷	CAVE GEISSE TERROIR NATURE, SERRA GAÚCHA, BRASIL	75
🍷	PERRIER JOUËT BRUT CHAMPAGNE, FRANÇA	220
🍷	PERRIER JOUËT BLANC DE BLANC CHAMPAGNE, FRANÇA	220
🍷	PERRIER JOUËT BLASON ROSE CHAMPAGNE, FRANÇA	220
<hr/>		
VINHO BRANCO	Santa Alegria Chardonnay 2022, Valle Central, Chile	70
WHITE WINE	Luiz Porto Sauvignon Blanc 2021, Cordislândia, Brasil	75
<hr/>		
VINHO LARANJA	🍷 Era dos ventos Peverella 2021, Serra Gaúcha, Brasil	150
ORANGE WINE		
<hr/>		
VINHO ROSÉ	🍷 Chateau La Coste Lisa 2022, Provence, França	75
ROSÉ WINE		
<hr/>		
VINHO TINTO	🍷 Miguel Minni Cabernet Sauvignon 2021, Mendoza, Argentina	70
RED WINE	San Floriano Sangiovese 2020, Toscana, Itália	75
<hr/>		

SELEÇÃO ESPECIAL CORAVIN | TAÇA

CORAVIN SPECIAL SELECTION | GLASS

VINHO BRANCO	🍷 Domaine Vacheron 2020, Sancerre, França	390
WHITE WINE	🍷 Thomas Haag Riesling Trocken 2019, Mosel, Alemanha	199
	🍷 Theodore de Vaucharmes 2021 Petit Chablis, Borgonha, França	175
<hr/>		
VINHO TINTO	🍷 Brunello di Montalcino Tenuta di Siesta 2017, Toscana, Itália	336
RED WINE	Chateau Maison Blanche 2013, Bordeaux, França	290

🌿 VEGETARIANO – VEGETARIAN

🌱 VEGANO – VEGAN

🌿 ORGÂNICO – ORGANIC

🌱 SUSTENTÁVEL – SUSTAINABLE

🍷 NATURAL

🌿 BIODINÂMICO – BIODYNAMIC

Todos os preços estão em reais.

All prices are listed in Brazilian Reais.

Todos os itens sofrerão acréscimo de 10% taxa de serviço.

All items will be subject to a 10% service charge.

Para qualquer intolerância, por favor informe nossos funcionários. Please let our team know if you have any allergies or special dietary requirements.

SOBREMESAS DESSERTS

JABUTICABA 65

Sorbet, compota, gelatina e pérolas de jabuticaba, crème diplomate

Sorbet, jam, jelly and jabuticaba pearls, crème diplomate

TOUT CHOCOLAT 65

Mousse e ganache de chocolates, biscuit de chocolate amargo e Cachaça Amburana

Chocolate mousse and ganache, dark chocolate biscuit and Cachaça Amburana

QUEIJO E GOIABA 65

Sorvete de leite de cabra com baunilha brasileira, queijo de cabra maturado e feta, goiaba branca, mel de Guaraipó

Goat's milk ice cream with Brazilian vanilla, aged goat cheese and feta, white guava, Guaraipó honey

GUACA 65

Sorbet de limão e coentro, creme de abacate, frutas verdes, azeite de ervas

Lemon and coriander sorbet, avocado cream, green fruits, herbs olive oil

VACHERIN 65

Sorvete de leite, sorbet de morango, merengue, calda, morangos frescos

Milk ice cream, strawberry sorbet, meringue, syrup, fresh strawberries

CUPUAÇU E MORANGO 70

Mousse de cupuaçu, Dacquoise com cupulate, fios de açúcar, morangos, espumante

Amazonian Cupuaçu fruit mousse, Cupulate Dacquoise, spun sugar, strawberries, served with sparkling wines

SUGESTÃO DA CHEF 65 CHEF SUGGESTION

Todos os preços estão em reais.
All prices are listed in Brazilian Reals.

VINHOS SOBREMESA & FORTIFICADOS DESSERT & FORTIFIED WINES

Taylor's Porto Tawny 90 | 450

Quinta Do Infantado Porto LBV 2007 155 | 1.390

Poças Porto White 70 | 420

Taylor's Porto Vintage 1994 280 | 3.800

Porto Tawny 10 anos 145 | 1.750

Taylor's Porto 40 anos 290 | 3.100

Krohn Porto Vintage 1970 490 | 6.950

Alambre Moscatel Roxo 65 | 750

Ortega Trockenbeerenauslese 2014 155 | 1.200

Château d' Yquem 2018 750 | 11.500

Alvear Montilla-Moriles DO PX de Sacristía 2003 120 | 660

Manzanilla Sanlúcar de Barrameda "Viva la Pepa" 85 | 550

Tokaji Oremus 3 Puttonyos 250 | 1.750

Les Brumes Monbazillac 2020 100 | 920

DIGESTIVOS DIGESTIFS

Caipirelo 65 Limoncello Villa Massa 50

Aged Negroni 90 Licor 43 50

Fitzgerald 75 Bailey's 50

Caipirinha 75 Amaretto Disaronno 60

CAFÉS COFFEE

Espresso | Carioca 20

Espresso Duplo | Cappuccino | Latte Macchiato
Americano | Café Gelado | Café Moça | Coco Café 25

Double Espresso | Cappuccino | Latte
Macchiato | American Coffee | Iced Coffee
Moça Coffee | Coconut Coffee

SELEÇÃO DE CHÁS 30 TEA SELECTION

Carcadet | English Breakfast | Earl Grey | Chá Verde
Rooibos | Capim Santo | Camomila | Hortelã Fresco
Carcadet | English Breakfast | Earl Grey
Green Tea Rooibos | Lemongrass | Chamomile
Fresh Mint

Todos os itens sofrerão acréscimo de 10% taxa de serviço.
All items will be subject to a 10% service charge.