



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.

*Chef Fernando Bouzan*

*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.*



#### PARTNERS IN PROVENANCE

Descubra mais sobre nosso fornecimento responsável

*Discover more about our responsible sourcing*

## MENU EXPERIÊNCIA / EXPERIENCE MENU

---

### *Snack de rosbife angus brasileiro*

---

Kouign amann, iogurte, queijo Tulha

*Brazilian Angus roast beef snack, kouign amann, yogurt, Tulha cheese  
Perrier-Jouët Blason Rosé – Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier – França*

### *Crudo de peixe*

---

Castanha-do-Pará, shiokara Projeto A.MAR, cambuci, hortelã, sagu, pimenta fermentada

*Fish crudo, Brazil nuts, shiokara Projeto A.MAR,  
cambuci, mint, sago, fermented chilli*

*Cave Geisse Nature – Chardonnay, Pinot Noir – Serra Gaúcha, Brasil*

### *Peixe assado*

---

Palmito pupunha, cogumelos, caldo de peixe, bottarga defumada do Projeto A.MAR

*Roasted fish, palm heart, mushrooms, fish broth, smoked bottarga from Projeto A.MAR  
Casa Tês Grama 2024 – Sauvignon Blanc – São Sebastião da Grama, Brasil*

### *Paleta de porco preto*

---

Canjiquinha de milho crioulo, 'nduja artesanal, acelga chinesa, jus de porco com amburana

*Black pork shoulder, heirloom corn grits,  
artisanal 'nduja, bok choy, pork jus with amburana*

*Les Brulières de Beychevelle 2019 – Cabernet Sauvignon – França*

### *Queijo e Goiaba*

---

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*

*Luiz Argenta Passito de Friulano – Friulano – Rio Grande do Sul, Brasil*

#### MENU EXPERIÊNCIA

---

**R\$650**

+ 10% por pessoa

#### MENU EXPERIÊNCIA COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

---

**R\$1.400**

+ 10% por pessoa

*Blaise*

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 VEGANO / VEGAN

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA OU ALERGIA, POR FAVOR INFORME NOSSA EQUIPE.

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS. TODOS OS ITENS ESTÃO SUJEITOS A ACRÉSCIMO DE 10% DE TAXA DE SERVIÇO.

PLEASE INFORM OUR TEAM IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.

ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS. ALL ITEMS ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

## ENTRADAS / STARTERS

<b>Camarões</b> 🍷	170
Burrata, castanha-de-caju, trevo <i>Prawns, burrata, cashew nuts, clover</i>	
<b>Rosbife de Angus brasileiro</b>	150
Iogurte, capuchinha, rúcula, queijo Tulha <i>Brazilian Angus roast beef, yogurt, nasturtium, arugula, Tulha cheese</i>	
<b>Crudo de peixe</b>	150
Castanha-do-Pará, shiokara Projeto A.MAR, cambuci, hortelã, sago, pimenta fermentada <i>Fish crudo, Brazil nuts, shiokara Projeto A.MAR, cambuci, mint, sago, fermented chilli</i>	
<b>Beterraba assada</b> 🍷	95
Azedinha, buttermilk, licuri <i>Roasted beetroot, sorrel, buttermilk, licuri nut</i>	
<b>Ovo perfeito</b> 🍷	95
Cogumelos, crocante de batata, molho holandês <i>Perfect egg, mushrooms, crispy potato, hollandaise sauce</i>	
<b>Vinagrete de mexilhões</b>	120
Pupunha assada, beurre blanc, sementes de girassol <i>Mussel vinaigrette, roasted heart of palm, beurre blanc, sunflower seeds</i>	
<b>Alface romana</b> 🍷	95
Vagem, croûtons, ervas frescas <i>Romaine lettuce, green beans, croûtons, fresh herbs</i>	

## NOSSAS TÁBUAS / OUR BOARDS

<b>Nossa charcutaria artesanal</b>	180
Pão tostado, mostarda fermentada, picles de legumes <i>Our artisanal charcuterie, toasted bread, fermented mustard, pickled vegetables</i>	
<b>Charcutaria do mar</b>	180
Seleção de produções do Projeto A.MAR <i>Sea charcuterie, selection from Projeto A.MAR</i>	
<b>Culatello artesanal</b>	150
Tomates, queijo Maratimba <i>Artisanal culatello, tomatoes, Maratimba cheese</i>	
<b>Queijos brasileiro</b>	150
Compota de frutas da estação, mel de abelha nativa <i>Brazilian cheeses, seasonal fruit compote, native bee honey</i>	

## PRINCIPAIS / MAIN COURSE

<b>Arroz de abóbora</b> 🍷 Cogumelos, queijo Tulha <i>Pumpkin rice, mushrooms, Tulha cheese</i>	150
<b>Peixe grelhado</b> Abobrinha e sua flor, cebola caramelizada, velouté de katsuobushi projeto A.MAR <i>Grilled fish, zucchini and its flower, caramelized onion, katsuobushi from Projeto A.MAR velouté</i>	190
<b>Peixe assado</b> Palmito pupunha, cogumelos, caldo de peixe, bottarga do projeto A.MAR <i>Roasted fish, heart of palm, mushrooms, fish broth, bottarga from Projeto A.MAR</i>	190
<b>Camarão grelhado</b> Purê vichyssoise, salsa de peperoni artesanal, batata crocante <i>Grilled prawns, Vichyssoise purée, artisanal peperoni salsa, crispy potato</i>	240
<b>Filé mignon</b> Batatas assadas, espinafre, molho de vinho tinto <i>Filet mignon, roasted potatoes, spinach, red wine sauce</i>	190
<b>Paleta de porco preto</b> Canjiquinha de milho crioulo, 'nduja artesanal, jus de porco com amburana <i>Black pork shoulder, heirloom corn grits, artisanal 'nduja, pork jus with amburana</i>	160
<b>Pithivier de cordeiro</b> Salada de folhas, jus de cordeiro <i>Lamb pithivier, leaf salad, lamb jus</i>	240
<b>Contrafilé de Wagyu brasileiro</b> Missô, arroz de abóbora, jus natural <i>Brazilian Wagyu sirloin, miso, pumpkin rice, natural jus</i>	240

## RÔTISSERIE

<b>Frango assado</b> Molho de mostarda <i>Roasted chicken, mustard sauce</i>	340
<b>Entrecôte Black Angus</b> Molho de mostarda <i>Black Angus entrecôte, mustard sauce</i>	495
<b>Paleta de cordeiro</b> Molho de mostarda <i>Lamb shoulder, mustard sauce</i>	495
<b>Peixe grelhado</b> Velouté de peixe <i>Grilled fish, fish velouté</i>	460

## GUARNIÇÕES / SIDES

<b>Mix de folhas</b> 🌿 <i>Leaf salad</i>
<b>Polenta frita, molho holandês</b> 🍴 <i>Fried polenta, hollandaise sauce</i>
<b>Arroz de abóbora</b> 🍴 <i>Pumpkin rice</i>
<b>Cogumelos, tomates frescos, ervas</b> 🌿 <i>Mushrooms, fresh tomatoes, herbs</i>
<b>Legumes grelhados</b> 🌿 <i>Grilled vegetables</i>

🍴 VEGETARIANO / VEGETARIAN

🌿 VEGANO / VEGAN

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA OU ALERGIA, POR FAVOR INFORME NOSSA EQUIPE.  
TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS. TODOS OS ITENS ESTÃO SUJEITOS A ACRÉSCIMO DE 10% DE TAXA DE SERVIÇO.

PLEASE INFORM OUR TEAM IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.

ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS. ALL ITEMS ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

**CHAMPAGNES, ESPUMANTES E VINHOS / TAÇA**  
*CHAMPAGNES, SPARKLING WINES AND WINES / GLASS*

<i>Perrier-Jouët Grand Brut, Champagne, França</i>	240
<i>Perrier-Jouët Blanc de Blancs, Champagne, França</i>	249
<i>Perrier-Jouët Blason Rosé, Champagne, França</i>	249
<i>Nosso Conde Brut, Serra Gaúcha, Brasil</i>	65
<i>Cave Geisse Nature, Pinto Bandeira, Brasil</i>	80

**VINHO BRANCO / WHITE WINE**

<i>Santa Alegria, Chardonnay, 2025, Valle Central, Chile</i>	70
<i>Luiz Porto, Sauvignon Blanc, 2024, Minas Gerais, Brasil</i>	75
<i>Ravanello, Chardonnay, 2025, Gramado, Brasil</i>	145

**VINHO LARANJA / ORANGE WINE**

<i>Era dos Ventos, Peverella, 2022, Serra Gaúcha, Brasil</i>	180
<i>Folklore Naranja, Trebbiano Rivera, Uruguai</i>	75

**VINHO ROSÉ / ROSÉ WINE**

<i>Chateau Lacoste Lisa Rose, Merlot, Cinsaut,</i>	
<i>Syrah, Grenache, 2022, Provence, França</i>	85
<i>Calafuria Tormaresca, 2023, Negroamaro, Salento, Itália</i>	98

**VINHO TINTO / RED WINE**

<i>Muvuca 2022/2024, São Sebastião da Grama, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc</i>	79
<i>San Floriano, Sangiovese, 2022, Toscana, Itália</i>	75
<i>Guaspari Vale da Pedra, Syrah, 2022, Espírito Santo do Pinhal, Brasil</i>	85
<i>Le Parc du Château, Pinot Noir, Borgonha, França</i>	155

**SELEÇÃO ESPECIAL CORAVIN / TAÇA**  
*CORAVIN SPECIAL SELECTION / GLASS*

**VINHO BRANCO / WHITE WINE**

<i>Domaine Clotilde Davenne, Sauvignon Blanc, 2023, Saint-Bris, França</i>	175
<i>Petit Chablis, Chardonnay, 2024, França</i>	175
<i>Sancerre "Mise d'Hiver", 2022, Vale do Loire, França</i>	320

**VINHO TINTO / RED WINE**

<i>Garbo Black Tie, Tannat, Marselan, 2022, Brasil</i>	220
<i>Les Brulieres de Beychevelle, Bordeaux, França</i>	290
<i>Castiglion del Bosco Brunello di Montalcino, 2020, Toscana, Itália</i>	336

## DRINKS

- Kafé Pini** | Intenso, doce e especiado 75  
Cold brew de café Jaguatirica, Havana Club 7 infundado  
com especiarias, licor de café e xarope de açúcar  
*Intense, sweet and spiced | Jaguatirica coffee cold brew,  
spice-infused Havana Club 7, coffee liqueur and sugar syrup*
- Cerise** | Encorpado, potente e adstringente 80  
Glenlivet 12, Sauternes, vermouth rosso, licor de cereja e Angostura de cacau  
*Full-bodied, bold and slightly astringent | Glenlivet 12, Sauternes,  
sweet vermouth, cherry liqueur and cocoa Angostura bitters*
- Jamburoni** | Potente, denso, com leve dormência do jambu 75  
Beefeater infundado com jambu, vermouth rosso e Campari  
*Bold, rich, with the tingling sensation of jambu  
Jambu-infused Beefeater, sweet vermouth and Campari*
- Pornstar Martini** | Cítrico, refrescante, com dulçor de baunilha 75  
Absolut Vanilla, polpa de maracujá, limão e açúcar, finalizado com espumante  
*Citrusy, refreshing, with vanilla sweetness | Absolut Vanilla,  
passion fruit pulp, lime and sugar, topped with sparkling wine*
- Taiuva** | Cítrico, refrescante, suave e levemente doce 75  
Beefeater, limão e licor maison de jabuticaba  
*Citrusy, refreshing, smooth and lightly sweet  
Beefeater, lime and house-made jabuticaba liqueur*

## CERVEJAS / BEER

- Stella Artois Pure Gold | Patagonia IPA | Corona Cero Sunbrew* 50

## SUCOS / JUICES

- Consulte disponibilidade | Check availability* 35

## REFRIGERANTES E ÁGUAS SOFT DRINKS AND WATERS

- Guaraná Antarctica | Guaraná Antarctica Zero | no sugar* 25  
*Pepsi | Pepsi Black* 25  
*Tônica Antarctica | Tônica Antarctica Zero | no sugar* 25  
*Soda Limonada | Soda Limonada Zero | no sugar* 25  
*Matarazzo sem gás 700ml | still water* 25  
*Matarazzo com gás 700ml | sparkling water* 25

## SOBREMESAS / DESSERTS

<b>GÂTEAU AU CHOCOLAT</b> (PARA COMPARTILHAR / TO SHARE) 🍴	95
Fondant quente de chocolate brasileiro, creme de café, sorvete de cumaru <i>Hot Brazilian chocolate lava cake, coffee cream, tonka beans ice cream</i>	
<b>CRÊMÉT D'ANJOU</b> (PARA COMPARTILHAR / TO SHARE)	95
Ricota de ovelha, compota de frutas brasileiras, mel nativo brasileiro <i>Sheep's milk ricotta, Brazilian fruit compote, native Brazilian honey</i>	
<b>JABUTICABA</b> 🍴	65
Sorbet, compota, gelatina e pérolas de jabuticaba, creme diplomate <i>Sorbet, jam, jelly and jabuticaba pearls, crème diplomate</i>	
<b>MATE</b> 🍴	65
Bolo de chá mate torrado, tuilles de matchá de erva mate verde e torrado, chocolate caramelizado e com mate verde, polen, casca de cacau torrado <i>Roasted mate tea sponge cake, tuilles with green and roasted erva mate, caramelized white chocolate &amp; green mate, pollen and toasted cocoa husk</i>	
<b>QUEIJO E GOIABA</b> 🍴	65
Sorvete de leite de cabra com baunilha brasileira, queijo de cabra maturado e feta, goiaba branca, mel de Guaraipó <i>Goat's milk ice cream with Brazilian vanilla, aged goat cheese and feta, white guava, Guaraipó honey</i>	
<b>GUACA</b> 🍴	65
Sorbet de limão e coentro, creme de abacate, frutas verdes, azeite de ervas <i>Lemon and coriander sorbet, avocado cream, green fruits, herbs olive oil</i>	

## TAÇAS DE VINHOS / WINES BY THE GLASS

### VINHOS DE SOBREMESA & FORTIFICADOS DESSERT & FORTIFIED WINES

<i>Alambre Moscatel de Setúbal, Portugal</i>	85
<i>Sanchez Romate Fino Sherry, Espanha</i>	95
<i>Barbadillo Oloroso Sherry, Espanha</i>	114
<i>Álvaro Domecq Aranda Cream Sherry, Espanha</i>	94
<i>Taylor's Fine Tawny Port, Portugal</i>	98
<i>Taylor's 10 Year Old Tawny Port, Portugal</i>	145
<i>Taylor's 40 Year Old Tawny Port, Portugal</i>	460
<i>Taylor's Vintage Port 2003, Portugal</i>	390
<i>Taylor's Vintage Port 1994, Portugal</i>	490
<i>Blandy's Malmsey 5 Years Madeira, Portugal</i>	198

### BOTRYTIS, PASSITO & COLHEITA TARDIA BOTRYTIS, PASSITO & LATE HARVEST

<i>Zanotto Ancellotta Licoroso, Rio Grande do Sul, Brasil</i>	59
<i>Bella Quinta Niágara Licoroso, São Paulo, Brasil</i>	55
<i>Luiz Argenta Friulano Passito, Rio Grande do Sul, Brasil</i>	98
<i>Morandé Late Harvest Sauvignon Blanc, Chile</i>	100
<i>Era dos Ventos Pevrella Licoroso, Rio Grande do Sul, Brasil</i>	108
<i>Ortega Beerenauslese, Pfalz, Alemanha</i>	199
<i>Les Brumes Monbazillac 2020, França</i>	100
<i>Oremus Tokaji 3 Puttonyos, Hungria</i>	375
<i>Château d'Yquem Sauternes, França</i>	1.445

## CAFÉ E CHÁ / COFFEE AND TEA

<i>Espresso   Carioca</i>	25	<i>Seleção de Chás</i>	35
<i>Espresso duplo   Cappuccino   Macchiato</i>	35	<i>Tea selection</i>	
<i>Double espresso   Cappuccino   Macchiato</i>			

🍴 VEGETARIANO / VEGETARIAN

🌱 VEGANO / VEGAN

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA OU ALERGIA, POR FAVOR INFORME NOSSA EQUIPE.  
TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS. TODOS OS ITENS ESTÃO SUJEITOS A ACRÉSCIMO DE 10% DE TAXA DE SERVIÇO.

PLEASE INFORM OUR TEAM IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY RESTRICTIONS.

ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS. ALL ITEMS ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.