



♥☼ Café Parisiense

Parisian Breakfast - R\$155

Suco de frutas, café, leite, chá, shot saudável, clássicos da padaria, queijos & embutidos, bowl de frutas
Fresh juice, coffee, milk, tea, healthy shot, viennoiseries, cheese & cold cuts, fruit bowl

♥☼ Café Paulista

Paulista Breakfast - R\$190

Suco de frutas, café, leite, chá, shot saudável, clássicos da padaria, queijos & embutidos, bowl de frutas
Fresh juice, coffee, milk, tea, healthy shot viennoiseries, cheese & cold cuts, fruit bowl

Escolha os ovos de sua preferência e uma opção das "Nossas especialidades"
Eggs of your choice and one of "Our Specialties"

As nossas especialidades

Our Specialties - R\$60

☼☼☼ Logurte natural de ovelha, frutas da estação, pólen de abelhas nativas
Sheep milk yogurt, seasonal fruits, local bee pollen

☼☼ Panqueca americana com chocolate brasileiro, calda de mirtilo, chantilly
Brazilian chocolate chips pancakes, blueberry jam, whipped cream

Misto quente, presunto royale e queijo Gruyère
Ham and Gruyère grilled sandwich

☼☼♥ Mingau de aveia, leite de amêndoas, compota de morango, pasta de avelã
Oat porridge, almond milk, strawberry compote, hazelnut spread

☼☼♥ Açaí, banana, morango, granola artesanal
Açaí, banana, strawberry, homemade granola

☼ Waffle, morangos, maple syrup
Waffle, strawberries, maple syrup

☼☼ Bolo de fubá, goiabada cremosa
Corn meal cake, guava compote

☼☼☼ Tapioca rendada de queijo meia cura, catupiry, tomate, orégano
Brazilian cheese crispy tapioca, catupiry, tomato, oregano

☼☼ Pão de queijo com catupiry na chapa
Catupiry cheese crusted Brazilian cheese bread

☼♥ Tartine de avocado, queijo feta, tomates, pepino, cebola roxa, vinagrete de romã, sementes de abóbora
Avocado tartine, feta cheese, tomatoes, cucumber, red onion, pomegranate vinaigrette, pumpkin seeds

☼♥☼ Café Saudável

Healthy Breakfast - R\$190

Suco de frutas, café, leite, chá, shot saudável
Fresh juice, coffee, milk, tea, healthy shot

☼ Omelete de claras, mozzarella de búfala, tomates assados, manjeriço
Egg white omelette, buffalo mozzarella, roasted tomatoes, basil

☼☼☼ Pudim de chia, leite de coco fresco, manga, noz pecan
Chia pudding, fresh coconut milk, mango, pecan nuts

☼☼☼ Bowl de frutas
Fruit bowl

Ovos orgânicos à sua escolha

Organic eggs of your choice - R\$70

☼☼ Ovos pochê, salsa de tomates, coalhada de ovelha, chili oil, dill, croutons de focaccia
Poached eggs, tomato sauce, sheep yogurt, chili oil, dill, focaccia croutons

☼☼☼ Ovos mexidos, queijo de cabra, kale, salsa de trufas negras
Scrambled eggs, goat cheese, kale, black truffle salsa

☼☼☼ Ovos pochê, avocado, azeite extra virgem, pão de cereais
Poached eggs, avocado, extra virgin olive oil, grain bread

☼☼ Omelete de presunto artesanal e queijo meia cura
Ham and cheese omelette

☼ Ovos beneditinos (presunto ou salmão ou espinafre)
Eggs benedict (ham or salmon or spinach)

☼☼☼ Ovo frito, aspargos, salmão gravlax, limão siciliano
Fried eggs, asparagus, smoked salmon, lemon zest

Caviar/Caviar

Benedict de salmão defumado & caviar - R\$590
Eggs benedict with smoked salmon & caviar

La femme est une momie.

☼ VEGETARIANO / VEGETARIAN ☼ VEGANO / VEGAN ☼ SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE ☼ SEM LACTOSE / DAIRY FREE
♥ SAUDÁVEL / HEALTHY ☼ PARCEIROS REGIONAIS / PARTNERS IN PROVENANCE

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSOS FUNCIONÁRIOS. TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS.

TODOS OS ITENS SOFRERÃO ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO.

PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

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

Mimosa - R\$120

Bloody Mary - R\$75

Taça Champagne Perrier Jouet - R\$220



♡ Sucos frescos / *Freshly squeezed juices* - R\$ 45

♡ Sucos especiais / *Special juices* - R\$ 48

Água de coco, gengibre, mel nativo
Coconut water, ginger, native honey

Açaí, maracujá, água de coco
Açaí, passion fruit, coconut water

Água de coco, pepino, hortelã
Coconut water, cucumber, fresh mint



Smoov Co | Água de coco, YORGUS sem lactose,
iogurte de manga, maracujá e leite de coco em pó
*Coconut water, lactose free YORGUS, mango
yogurt, passion fruit, coconut milk powder*

Smoov Detox | Suco de maçã 100% natural, água,
abacaxi, maçã, espinafre, repolho, limão, gengibre em pó
*100% Natural apple juice, water, pineapple,
apple, spinach, cabbage, lemon, ginger powder*

Smoov Supercoffee | Castanha de caju e leite de coco,
banana, tâmaras, Supercoffee Baunilha, Whey Protein de
baunilha, chocolate crunch zero
*Cashew nut, coconut milk, banana, dates,
Supercoffee vanilla, vanilla Whey Protein,
chocolate crunch zero*

Cafés / *Coffee*

R\$25

Espresso, carioca

R\$35

Espresso duplo | cappuccino |
latte | macchiato | americano |
café gelado | café moça | coco café |
chai latte

*Double espresso | cappuccino |
latte | macchiato | Americano |
iced coffee | moça coffee |
coconut coffee | chai latte*

Seleção de chás

Tea Selection - R\$35

English breakfast | earl grey |
chá verde | rooibos
capim santo | camomila | hortelã
*English breakfast |
earl grey | green tea |
rooibos | lemongrass |
chamomile | fresh mint*

🌿 VEGETARIANO / VEGETARIAN 🥬 VEGANO / VEGAN 🌾 SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE 🥛 SEM LACTOSE / DAIRY FREE
♡ SAUDÁVEL / HEALTHY ✨ PARCEIROS REGIONAIS / PARTNERS IN PROVENANCE

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSOS FUNCIONÁRIOS. TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS.

TODOS OS ITENS SOFRERÃO ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO.

PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

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

Entradas / Appetizers

- ✳️ Queijos brasileiros, nossa charcuterie, compota artesanal, pickles
Brazilian cheeses, our charcuterie, homemade compote, pickles - R\$190
- Caviar, blinis, sour cream, ovo cozido, ciboulette
Caviar, blinis, sour cream, boiled eggs, chives
30g - R\$1.280 | 50g - R\$2.125 | 125g - R\$5.000
- Croqueta de cordeiro, gergelim, molho agri-doce
Lamb croquette, sesame seeds, sweet and sour sauce R\$95
- 🍷 Ostras frescas, vinagrette de champagne, pepino, limão siciliano, crocante de pão
Fresh oysters, champagne vinaigrette, cucumber, lemon, bread crumbs - R\$120
- 🍷 Snack de tartar Angus, mostarda ancienne, emulsão defumada, pickles de cebola roxa
Angus tartare snack, ancienne mustard, smoked emulsion, pickled red onions - R\$95
- Camarões e brioche, emulsão de limão siciliano, dill, mujol
Shrimp roll, lemon emulsion, dill, mujol roe - R\$140
- 🍷❤️ Burrata, mel de abelha nativa uruçu amarela, tomates, cítricos, hortelã, castanha de caju
Burrata, native bee honey, tomatoes, citrus, mint, cashew nuts - R\$115
- 🍷 Folhas orgânicas, queijo de cabra, vinagrete de mostarda e mel, tuille de massa folhada
Organic leaves, goat cheese, honey and mustard vinaigrette, puff pastry tuille R\$95
- Carpaccio de filet mignon, emulsão de parmesão, alcaparras crocantes, pinolis, rúcula selvagem, lascas de parmesão
Beef carpaccio, parmesan emulsion, crispy capers, pine nuts, wild arugula, parmesan cheese - R\$115
- 🍷✳️ Crudo de atum, emulsão de avocado, molho sriracha, furikake, tempurá de sourdough
Tuna crudo, avocado emulsion, sriracha sauce, furikake, sourdough tempura R\$115
- 🍷🍷🍷 Beterraba assada, morangos marinados, avocado, cebola roxa, rúcula selvagem, pistache, hortelã
Roasted beetroot, marinated strawberries, avocado, red onions, wild arugula, pistachio, mint - R\$90

Pizzetas

- 🍷✳️ Mozzarella de búfala, tomates, manjeriço, azeite de alho
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil, garlic oil - R\$105
- 🍷✳️ Trufa, queijo de cabra, avelãs tostadas, cebola caramelizada
Truffle, goat cheese, roasted hazelnuts, caramelized onions - R\$125
- ✳️ Pepperoni artesanal, queijo Orobó, chili oil, pickles de erva doce
Homemade pepperoni, Orobó cheese, chili oil, fennel pickles - R\$110

Sanduíches / Sandwiches

- ✳️ Cheeseburger de wagyu, bacon artesanal, cheddar inglês, cebola crocante, pickles, batata frita
Wagyu cheeseburger, homemade bacon, English cheddar, crispy onion, pickles, french fries - R\$120
- ✳️ Club sanduíche de frango orgânico, bacon, ovos, avocado, salada, batata frita
Organic chicken club sandwich, bacon, eggs, avocado, salad, french fries - R\$110
- 🍷 Hamburguer vegano de quinoa e cogumelos, mayo avocado, pickles, cebola crocante, tomate, alface, batata frita
Quinoa and mushrooms vegan burger, avocado mayo, pickles, crispy onion, tomato, lettuce, french fries - R\$95
- 🍷 Pastrami artesanal, salada coleslaw defumada, emulsão de mostarda Dijon, batata frita
Homemade pastrami, smoked coleslaw salad, Dijon mustard emulsion, french fries - R\$110



Jamais aucune économie.

if
i
am
mirage
to them
i
take solace
in having
established
an oasis
with
you.



Pratos Principais / Main Courses

🍽️ 🌱 Ravioli de burrata, molho limone,
pistache tostado, aspargos
*Burrata cheese ravioli, limone sauce,
toasted pistachio, asparagus* **R\$150**

🍽️ 🌱 🌿 Mil Folhas de abobrinha, bolonhesa de cogumelos,
azeite de manjerição, rúcula selvagem
*Courgettes mille-feuille, mushrooms
bolognese, basil oil, wild arugula* **R\$150**

🍽️ 🌱 Arroz de pato, linguiça calabresa artesanal,
cogumelos salteados, tucupi
*Duck rice, homemade smoked sausage, sautéed
mushrooms, tucupi* **R\$165**

Polvo grelhado, radiatori, tomates assados, limão confit,
chili oil, crocante de pão
*Grilled octopus, radiatori, roasted tomatoes,
lime confit, chili oil, bread crumbs* **R\$175**

🍽️ Namorado grelhado, alcachofra e
cogumelos salteados, molho de manjerição
*Grilled sandperch, sautéed artichoke
and mushrooms, basil sauce* **R\$175**

🍽️ Salmão assado, arroz negro, azedinha, molho sandefjord
*Roasted salmon, black rice, sorrel,
sandefjord sauce* **R\$170**

🍽️ 🌿 Camarões salteados, mousseline de abóbora,
bok choy, infusão de ervas e especiarias
*Sautéed shrimps, pumpkin mousseline,
bok choy, spices and herbs infusion* **R\$210**

🍽️ Filé mignon, purê de batata,
cebolinha, molho poivre
*Filet mignon, mashed potatoes,
spring onions, poivre sauce* **R\$180**

🍽️ Fraldinha grelhada, jus de cebola caramelizada,
batata gratin, ciboulette
*Grilled flank steak, caramelized onion jus,
potato gratin, ciboulette* **R\$165**

Ossobuco de cordeiro, linguine com fonduta de trufas,
agrião, farofa de ervas
*Lamb ossobuco, truffled fonduta linguine,
watercress, herbs farofa* **R\$180**

🍽️ 🌱 Paleta de leitão, cenouras orgânicas,
molho roti de porco agri doce
*Suckling pig shoulder, organic carrots,
sweet and sour pork roti* **R\$180**

PARTNERS IN PROVENANCE

Priorizamos a seleção de produtos certificados
como sustentáveis e buscamos incorporar
produtos de origem local sempre que possível,
com foco na redução das emissões de carbono.
*We prioritize the selection of
certified sustainable products
and strive to embrace locally
sourced options whenever
feasible, with a focus on
reducing carbon emissions.*

Mais detalhes sobre nosso
fornecimento responsável:
*More details on our
responsible sourcing:*



🍽️ 🌱 VEGETARIANO / VEGETARIAN 🍽️ 🌿 VEGANO / VEGAN 🍽️ SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE 🍽️ SEM LACTOSE / DAIRY FREE
🌿 SAUDÁVEL / HEALTHY 🌱 PARCEIROS REGIONAIS / PARTNERS IN PROVENANCE

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSOS FUNCIONÁRIOS. TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS. TODOS OS ITENS SOFRERÃO ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO.
PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS. ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS. ALL ITEMS WILL BE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

Drinks

Vinho por taça/Wine by glass

Espumante & Champagne
Sparkling Wine & Champagne

- 🍷 Nossos Conde Brut, Serra Gaúcha, Brasil - R\$65
- 🍷 Cave Geisse Nature, Serra Gaúcha, Brasil - R\$75
- Prosecco Vignarosa D.O.C, Treviso, Veneto - R\$95
- 🍷 Perrier Jouët Brut Champagne, França - R\$220

Vinho Branco / White Wine

Fishing Monkey, Torrontés 2024,
Mendoza, Argentina - R\$65

Santa Alegria, Chardonnay 2023,
Valle Central, Chile - R\$70

Luiz Porto, Sauvignon Blanc 2023,
Minas Gerais, Brasil - R\$75

- 🍷 Vinyes Oculats, Viognier 2023,
Mendoza, Argentina - R\$80

Ravanello Chardonnay 2023
Gramado, Brasil - R\$145

Vinho Laranja / Orange Wine

- 🍷 Folklore Naranja, Trebbiano 2023,
Rivera, Uruguai - R\$75
- 🍷 Era dos Ventos, Peverella 2022,
Serra Gaúcha, Brasil - R\$150
- 🍷 Gerard Bertrand Orange Gold, Chardonnay, Viognier,
Grenache 2021, Languedoc, França - R\$155

Vinho Rosé / Rose Wine

Paisajes De Los Andes, Cabernet Sauvignon,
Syrah 2023, Colchagua, Chile - R\$65

Marie Gabi, Cabernet Sauvignon 2023,
Campanha Gaucha, Brasil - R\$70

- 🍷 Chateau Lacoste Lisa Rose, Merlot, Cinsault,
Syrah, Grenache 2022, Provence, França - R\$75

Vinho Tinto / Red Wine

Kalfu Molu, Pinot Noir 2023, Casablanca, Chile - R\$65

- 🍷 Miguel Minni, Cabernet Sauvignon 2023,
Mendoza, Argentina - R\$ 70

Vinas Bujanda, Tempranillo 2022, Rioja, Espanha - R\$80

San Floriano, Sangiovese 2022, Toscana, Italia - R\$75

- 🍷 Guaspari Vale da Pedra, Syrah 2021
Espírito Santo do Pinhal, Brasil - R\$85

- 🍷 Calcarius Pinot Noir 2022
Borgonha, França - R\$145

Seleção Especial
Special Selection
Coravin

Vinho Branco / White Wine

- 🍷 Domain des Quatre Saison, Petit Chablis, 2022,
Borgonha, França - R\$175
- 🍷 Guaspari Vista do Bosque, Viognier, 2022,
Espírito Santo do Pinhal, Brasil - R\$175
- 🍷 Thomas Haag, Riesling, 2021,
Mosel, Alemanha - R\$199
- 🍷 Les Romains, Sancerre, 2020,
Vale do Loire, França - R\$320

Vinho Tinto / Red Wine

- 🍷 Era dos Ventos, Merlot, 2020,
Serra Gaúcha, Brasil - R\$220
- 🍷 Château Maison Blanche 2015
Bordeaux, França - R\$290
- 🍷 Morassino, Barbaresco 2017
Piemonte, Itália - R\$325
- 🍷 Montes Alpha M, 2020
Valle Central, Chile - R\$840
- 🍷 Tignanello IGT, Antinori 2021,
Toscana, Italia - R\$940



Jamais aucune économie -

🍷 ORGÂNICO / ORGANIC

🍷 SUSTENTÁVEL / SUSTAINABLE

🍷 NATURAL

🍷 BIODINÂMICO / BIODYNAMIC

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSA EQUIPE.

PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS. ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS.

TODOS OS ITENS SUJEITOS A ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO. ALL ITEMS WILL BE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

Abril, MMXXV

Coquetéis / Cocktails

Negroni - R\$75

Amargo, intenso

Tanqueray Nº 10, vermute, amaro

Bitter, intense

Tanqueray Nº10, vermouth, amaro

Dry Martini - R\$80

Seco

Tanqueray Nº 10, vermute seco, bitter de laranja

Dry

Tanqueray Nº10, dry vermouth, orange bitters

Vermouth Clericot - R\$75

Refrescante, frutado

Vinho branco, vermute bianco,

suco de maçã, licor de laranja

Fresh, fruity

White wine, vermouth bianco,

apple juice, orange liquor

Guavira - R\$75

Frutado, leve, refrescante

Goiaba, capim santo, vermute bianco, mel

Fruity, light, refreshing

Guava, lemongrass, vermouth bianco, honey

Limoncello Spritz - R\$75

Cítrico, leve, refrescante

Limoncello Villa Massa, água com gás, espumante

Sour, light, refreshing

Villa Massa Limoncello, sparkling water, wine

Carajillo - R\$75

Aveludado, notas de café

Licor 43, café espresso

Velvety, coffee notes,

43 Liquor, espresso

Rosewood Spritz - R\$75

Amargo, doce, leve, refrescante

Monkey 47 Sloe Gin, Lillet Blanc, Ramazzotti Rosato, espumante

Monkey 47 Sloe Gin, Lillet Blanc,

Ramazzotti Rosato, sparkling wine

Fitzgerald - R\$75

Cítrico

Tanqueray Nº10, limão siciliano, xarope de açúcar, bitter aromatico

Sour

Tanqueray Nº10, lemon,

sugar syrup, aromatic bitters

Paloma - R\$85

Refrescante, cítrico

Tequila, toranja, limão, soda

Refreshing, sour

Tequila, grapefruit, lime, soda

Cervejas / Beers

Stella Artois Pure Gold - R\$50

Patagonia IPA - R\$50

Corona Cero Sunbrew - R\$50

Sem Álcool / Mocktails

Alocasia - R\$50

Frutado, refrescante

Kiwi, uva verde, maracujá,

hortelã, água com gás

Fruity, refreshing

Kiwi, green grapes, passion fruit,

mint, sparkling water

VIR-GIN - R\$50

Herbal, amargo

Timur Berry, tônica

Herbal, bitter

Timur Berry, tonic water

Sucos / Juices

♡ Suco Natural de Frutas - R45

Freshly Squeezed Juice

Refrigerantes e Águas - R\$25

Soft Drinks and Waters

Guaraná Antarctica

Guaraná Antarctica Zero

Pepsi | Pepsi Black

Tônica Antarctica

Tônica Antarctica Zero açúcares

Soda Limonada

Soda Limonada Zero

Matarazzo sem gás 700ml

Matarazzo still water

Matarazzo com gás 700ml

Matarazzo sparkling water

Jamais aucune économie.

Desserts

Sobremesas / Desserts - R\$ 60

Mil-folhas, creme diplomata, frutas vermelhas
Mille-feuille, diplomata cream, berries

- ✎ Parfait, frutas frescas, sorbet de framboesa, sorvete de leite e chantilly
Parfait, fresh fruits, raspberry sorbet, ice cream and whipped cream
 - ✎ ✨ Torta de chocolate brasileiro e caramelo salgado
Brazilian chocolate cake and salted caramel
 - ✎ Tarte tatin, caramelo salgado, creme de mascarpone
Tarte tatin, salted caramel, mascarpone cream
 - ✎ Pavlova, frutas brasileiras, merengue
Pavlova, Brazilian fruits, merengue
 - ✎ ♥ Sando chocolat vegano, biscuit de cacau recheado com sorbet de coco artesanal, feitos com açúcar de coco
Vegan chocolat biscuit and coconut sorbet sandwich, made with coconut sugar
- Sobremesa do dia
Dessert of the day
- ✎ ✨ Cheesecake de catupiry, calda de goiaba artesanal, mel de abelha nativa
Brazilian catupiry cheesecake, cheese, homemade guava coulis, native bee honey

Taça de Sorvete / Ice Cream Cup - R\$ 50

- ✎ Baunilha, morango, chocolate, manga
Vanilla, strawberry, chocolate, mango
- ✎ Sorbet sem açúcar
Sugar free sorbet

Seleção de Chás / Tea Selection - R\$ 35

Carcadet, rooibos, English breakfast, earl grey
 capim santo, camomila, hortelã natural, chá verde
Carcadet, roiboos, English breakfast, earl grey, lemongrass, chamomile, fresh mint, green tea

Cafés / Coffee

Espresso | carioca - R\$ 25

Espresso duplo, americano, latte, cappuccino, macchiato, café gelado, coco café, café moça, chai latte - R\$ 35
Double espresso, Americano, latte, cappuccino, macchiato, iced coffee, coconut coffee, moça coffee, chai latte



- R\$48

Smoov Co | Água de coco, YORGUS sem lactose, iogurte de manga, maracujá e leite de coco em pó
Coconut water, lactose free YORGUS, mango yogurt, passion fruit, coconut milk powder

Smoov Detox | Suco de maçã 100% natural, água, abacaxi, maçã, espinafre, repolho, limão, gengibre em pó
100% Natural apple juice, water, pineapple, apple, spinach, cabbage, lemon, ginger powder

Smoov Supercoffee | Castanha de caju e leite de coco, banana, tâmaras, Supercoffee Baunilha, Whey Protein de baunilha, chocolate crunch zero
Cashew nut, coconut milk, banana, dates, Supercoffee vanilla, vanilla Whey Protein, chocolate crunch zero

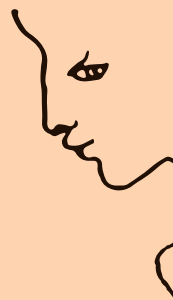
Petit four 4 unidades / 4 units - R\$ 50

Madeleines / Financiers / Macarons / Orangettes



Vinhos Sobremesa & Fortificados Dessert & Fortified Wines Taça / Glass

- 🍷 Alambre Moscatel Roxo - **R\$ 70**
- 🍷 Sanchez Romate Manzanilla Sanlúcar de Barrameda "Viva La Pepa" - **R\$ 95**
- Jerez La Janda Cream Palomino - **R\$ 100**
- Taylor's Porto Tawny, Douro, Portugal - **R\$ 100**
- Taylor's Porto Vintage 1994 - **R\$ 310**
- Taylor's Porto 40 anos - **R\$ 320**



Vinho de Sobremesa Dessert Wine

- 🍷 Era dos Ventos Licoroso Peverella 2021 - **R\$ 100**
- 🍷 Ortega Trockenbeerenauslese 2018 Pfalz, Alemanha - **R\$ 165**
- 🍷 Oremus 3 Puttonyos 2018 Tokaji, Hungria - **R\$ 275**
- 🍷 Chateau D'Yquem Sauternes 2005 Bordeaux, França - **R\$ 1.045**



 VEGETARIANO / VEGETARIAN
  VEGANO / VEGAN
  SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE
  SEM LACTOSE / DAIRY FREE
 SAUDÁVEL / HEALTHY
  PARCEIROS REGIONAIS / PARTNERS IN PROVENANCE
 ORGÂNICO / ORGANIC
  SUSTENTÁVEL / SUSTAINABLE
  NATURAL
  BIODINÂMICO / BIODYNAMIC

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSA EQUIPE.
PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS. ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS.
TODOS OS ITENS SUJEITOS A ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO. ALL ITEMS WILL BE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

Abril, MMXXV

Petiscos para compartilhar / *Snacks to share*

- ✳ Queijos brasileiros, nossa charcuterie, compota artesanal, pickles
Brazilian cheeses, our charcuterie, homemade compote, pickles - R\$190

Carpaccio de filet mignon, emulsão de parmesão, alcachofras crocantes, pinolis, rúcula selvagem, lascas de parmesão
Beef carpaccio, parmesan emulsion, crispy capers, pine nuts, wild arugula, parmesan cheese - R\$115

- ✳❤ Burrata, mel de abelha nativa urucu amarela, tomates, cítricos, hortelã, castanha de caju
Burrata, native bee honey, tomatoes, citrus, mint, cashew nuts - R\$115

- ✳ Folhas orgânicas, queijo de cabra, vinagrete de mostarda e mel, tuille de massa folhada
Organic leaves, goat cheese, honey and mustard vinaigrette, puff pastry tuille - R\$95

Pizzetas

- ✳ Mozzarella de búfala, tomates, manjerição, azeite de alho
Buffalo mozzarella, organic tomatoes, basil, garlic oil - R\$105
- ✳ Trufa, queijo de cabra, avelãs tostadas, cebola caramelizada
Truffle, goat cheese, toasted hazelnuts, caramelized onions - R\$125
- ✳ Pepperoni artesanal, queijo Orobó, chili oil, pickles de erva doce
Homemade pepperoni, Orobó cheese, chili oil, fennel pickles - R\$110

Hambúrguer / *Burger*

- ✳ Cheeseburger de wagyu, bacon artesanal, cheddar inglês, cebola crocante, pickles, batata frita
Wagyu cheeseburger, homemade bacon, English cheddar, crispy onion, pickles, french fries - R\$120

- ☞ Sanduíche de pastrami artesanal, salada coleslaw defumada, emulsão de mostarda Dijon, batata frita
Homemade pastrami sandwich, smoked coleslaw salad, Dijon mustard emulsion, french fries - R\$110

Pratos Principais / *Main Courses*

- ✳ Ravioli de burrata, molho limone, pistache tostado, aspargos
Burrata cheese ravioli, limone sauce, toasted pistachio, asparagus - R\$150
- ☞ Namorado grelhado, alcachofra e cogumelos salteados, molho de manjerição
Grilled sandperch, sautéed artichoke and mushrooms, basil sauce - R\$175
- ☞ Filé mignon, purê de batata, cebolinha, molho poivre
Filet mignon, mashed potatoes, spring onions, poivre sauce - R\$180
- ✳ Ossobuco de cordeiro, linguine com fonduta de trufas, agrião, farofa de ervas
Lamb ossobuco, truffled fonduta linguine, watercress, herbs farofa - R\$180

Sobremesas / *Desserts* - R\$60

- ✳ Torta de chocolate e caramelo
Chocolate and caramel cake

- ✳☞ Pavlova, frutas brasileiras
Pavlova, Brazilian fruits

Refrigerantes / *Soft drinks* - R\$25

Guaraná Antarctica / Guaraná Antarctica Zero
Pepsi | Pepsi Black
Tônica Antarctica / Tônica Antarctica Zero
Soda Limonada / Soda Limonada Zero

Águas / *Water*

Água Matarazzo sem gás 700ml - R\$25
Água Matarazzo com gás 700ml - R\$25

☞ Sucos / *Juices* - R\$45

Suco natural de frutas
Freshly squeezed juices

Seleção de Chás / *Tea Selection* - R\$35

Carcadet, rooibos, English breakfast, earl grey, capim santo, camomila, hortelã natural, chá verde
Carcadet, roiboos, English breakfast, earl grey, lemongrass, chamomile, fresh mint, green tea

Café / *Coffee*

Espresso | carioca - R\$25
Espresso duplo, americano, latte, cappuccino, macchiato, café gelado - R\$35
Double espresso, Americano, latte, cappuccino, macchiato, iced coffee



Espumante e Champagne *Sparkling Wine & Champagne*

- 🍷 Nosso Conde Brut
Serra Gaúcha, Brasil - *R\$65 | R\$250*
- 🍷 Perrier Jouët Brut Champagne, França
R\$220 | R\$950

Vinho Branco / *White Wine*

Luiz Porto Sauvignon Blanc 2023
Minas Gerais, Brasil - *R\$75 | R\$260*

Santa Alegria Chardonnay 2023
Valle Central, Chile - *R\$70 | R\$260*

Ravanello Chardonnay 2023
Gramado, Brasil - *R\$145 | R\$480*

Vinho Laranja / *Orange Wine*

- 🍷 Era dos Ventos Peverella 2022
Serra Gaúcha, Brasil - *R\$150 | R\$650*

Vinho Rosé / *Rose Wine*

- 🍷 Marie Gabie 2023
Campanha Gaúcha, Brasil - *R\$70 | R\$280*
- Chateau Lacoste Lisa Rose, Merlot, Cinsault,
Syrah, Grenache 2022, Provence, França - *75/380*

Vinho Tinto / *Red Wine*

- 🍷 Miguel Minni Cabernet Sauvignon 2023
Mendoza, Argentina - *R\$70 | R\$290*
- San Floriano Sangiovese 2022
Toscana, Itália - *R\$75 | R\$510*
- Calcarius Pinot Noir 2022
Borgonha, França - *R\$145 | R\$580*

Vinhos Sobremesa & Fortificados *Dessert & Fortified Wines*

- Taylor's Porto Tawny
Douro, Portugal - *R\$100 | R\$450*
- 🍷 Manzanilla Sanlúcar de Barrameda
"Viva La Pepa" - *R\$95 | R\$550*

Coquetéis | *Cocktails*

Negroni - *R\$ 75*
Fitzgerald - *R\$ 75*
Dry Martini - *R\$ 80*
Guavira - *R\$ 75*
Limoncello Spritz - *R\$ 75*
Carajillo - *R\$ 75*
Rosewood Spritz - *R\$ 75*
Vermouth Clericot - *R\$ 75*
Paloma - *R\$ 85*

Vodka

Ketel One - *R\$65*
Ciroc - *R\$75*
Beluga - *R\$160*
Belvedere - *R\$95*

Gin

Tanqueray - *R\$60*
Tanqueray Nº 10 - *R\$70*
Monkey 47 - *R\$120*
Hendrick's - *R\$70*

Tequila

Don Julio Blanco - *R\$80*
Don Julio Reposado - *R\$140*
Don Julio Añejo - *R\$170*
Don Julio 1942 - *R\$600*
Clase Azul Plata - *R\$750*
Clase Azul Reposado - *R\$900*

Whisky Single Malt

The Sigleton of Dufftown - *R\$70*
Talisker 10 - *R\$95*
The Macallan Double Cask 12 - *R\$220*
The Macallan Sherry Oak 12 - *R\$250*
The Macallan Double Cask 15 - *R\$380*
The Macallan Double Cask 18 - *R\$900*

Blended Scotch Whisky

Johnnie Walker Black Label - *R\$70*
Johnnie Walker Gold Label - *R\$105*
Johnnie Walker Blue Label - *R\$350*
Chivas Regal 18 - *R\$110*
Chivas Regal - *R\$ 750*
Royal Salute 21 - *R\$280*

Bourbon

Bulleit Bourbon - *R\$75*
Woodford Reserve - *R\$80*

Licores

Baileys | Licor 43 | Limoncello - *R\$60*

Cervejas | *Beers* - *R\$50*

Stella Artois Pure Gold | Patagonia Ipa | Corona Cero

🌿 VEGETARIANO / VEGETARIAN 🍃 VEGANO / VEGAN 🌾 SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE 🥛 SEM LACTOSE / DAIRY FREE
♥ SAUDÁVEL / HEALTHY ✨ PARCEIROS REGIONAIS / PARTNERS IN PROVENANCE
🌱 ORGÂNICO / ORGANIC 🌱 SUSTENTÁVEL / SUSTAINABLE 🌿 NATURAL 🌿 BIODINÂMICO / BIODYNAMIC

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSA EQUIPE.
PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.

TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS. ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS.
TODOS OS ITENS SUJEITOS A ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO. ALL ITEMS WILL BE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

Abril, MMXXV

Snacks

🍴🌱🥗🥗 Pastel de cogumelos, salsa de trufa, molho de pimenta caseiro
Fried mushrooms empanadas, truffle salsa, homemade chili sauce - R\$95

🍴🌱🥗🥗 Bolinho de falafel, molho tahine
Falafel croquette, tahini sauce - R\$85

🍴🌱🥗🥗 Croqueta de cordeiro, emulsão de especiarias
Lamb croquette, spiced emulsion - R\$95

Entradas / Starters

🍴🌱🥗🥗🍷 Folhas orgânicas, lentilhas germinadas, crudités de legumes, vinagrete de baunilha
Organic leaves, sprouted lentils, vegetable crudités, vanilla vinaigrette - R\$90

🍴🌱🥗🥗 Salada Caesar, frango grelhado, pastrami, molho Caesar, croutons
Caesar salad, grilled chicken, pastrami, Caesar dressing, croutons - R\$110

🍴🌱🥗🥗🍷 Salada de tomates orgânicos, cebola roxa, pepino, hummus, tapenade de azeitonas, ovo cozido
Organic tomato salad, red onion, cucumber, hummus, olive tapenade, boiled egg - R\$95

🍴🌱🥗🥗 Crudo de robalo, aguachile de romã, azeite de shiso, crocante de arroz
Sea bass crudo, pomegranate aguachile, shiso oil, rice cracker - R\$120

🍴🌱🥗🥗 Carpaccio, emulsão de alcaparras, rúcula selvagem, redução de balsâmico
Carpaccio, caper emulsion, wild arugula, balsamic glaze - R\$115

🍴🌱🥗🥗 Steak tartare, emulsão defumada, pickles de cebola roxa, crocante de harumaki
Steak tartare, smoked emulsion, pickled red onion, crispy harumaki - R\$150

Pizzeta

🍴🌱🥗🥗 Linguiça defumada, cebola roxa, erva doce, chili oil
Smoked sausage, red onion, fennel, chili oil - R\$110

🍴🌱🥗🥗 Pastrami, cebola caramelizada, emulsão de mostarda Dijon, pickles de rabanete
Pastrami, caramelized onion, Dijon mustard emulsion, pickled radish - R\$110

🍴🌱🥗🥗 Atum confitado, salsa verde, rúcula selvagem
Tuna confit, salsa verde, wild arugula - R\$95

Principais / Main course

🍴🌱🥗🥗 Arroz de costela, crudités de cebola roxa, emulsão picante
Beef ribs rice, red onion crudités, spicy emulsion - R\$165

🍴🌱🥗🥗 Schnitzel de frango, salada de batatas, rúcula selvagem
Chicken schnitzel, potato salad, wild arugula - R\$150

🍴🌱🥗🥗 Robalo grelhado, arroz de coco, molho de especiarias, farofa crocante
Grilled sea bass, coconut rice, spice sauce, crispy farofa - R\$180

🍴🌱🥗🥗 Salmão grelhado, abóboras assadas, pickles de abóbora, salsa de tomate, azeite de sálvia
Grilled salmon, roasted pumpkin, pickled pumpkin, tomato salsa, sage oil - R\$170

🍴🌱🥗🥗 Black cod marinado no misso, purê de edamame, salada de erva doce
Miso-marinated black cod, edamame purée, fennel salad - R\$180

🍴🌱🥗🥗 Steak grelhado, batata rústica, molho mostarda
Grilled steak, rustic potatoes, mustard sauce - R\$180

🍴🌱🥗🥗 Hamburger 180g, pastrami, cebola caramelizada, rúcula, emulsão de páprica, batata rústica
180g Burger, pastrami, caramelized onion, arugula, paprika emulsion, rustic potatoes - R\$120

🍴🌱🥗🥗 Sanduíche de salmão gravlax, emulsão de dill, rúcula, erva doce, batata rústica ou salada de folhas
Gravlax salmon sandwich, dill emulsion, arugula, fennel, rustic potatoes or green salad - R\$110

🍴🌱🥗🥗 Linguine ao pesto com tofu, pistache
Linguine with pesto, tofu, pistachio - R\$120

🍴🌱🥗🥗 Paleta de cordeiro cozida em baixa temperatura, couscous de açafrão, harissa
Slow-cooked lamb shoulder, saffron couscous, harissa - R\$180

🍴🌱🥗🥗 Fried rice, legumes tostados, molho oriental, crocante de alho-poró
Fried rice, toasted vegetables, oriental sauce, crispy leek - R\$110

Sobremesas / Desserts - R\$60

🍴🌱🥗🥗 Trio de sorbet
Sorbet trio

🍴🌱🥗🥗 Mousse de Chocolate, cointreau, avelã
Chocolate mousse, Cointreau, hazelnut

🍴🌱🥗🥗 Creme Brulée, compota de mirtilo
Crème Brûlée, blueberry compote

🍴🌱🥗🥗 Mil folhas de pistache
Pistachio mille-feuille

🍴🌱🥗🥗 Brownie de chocolate, sorbet de cupuaçu
Chocolate brownie, cupuaçu sorbet

Soyons comés
Jamais aucun
Jamais se d
La sagesse

🍴🌱🥗🥗 VEGETARIANO / VEGETARIAN 🍴🌱🥗🥗 VEGANO / VEGAN 🍴🌱🥗🥗 SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE 🍴🌱🥗🥗 SEM LACTOSE / DAIRY FREE
🍴🌱🥗🥗 SAUDÁVEL / HEALTHY 🍴🌱🥗🥗 PARCEIROS REGIONAIS / PARTNERS IN PROVENANCE

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSOS FUNCIONÁRIOS. TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS.
TODOS OS ITENS SOFRERÃO ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO.
PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.
ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS. ALL ITEMS WILL BE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

Café da Manhã R\$210
Breakfast

- ☞ ☞ Café, leite vegetal
Coffee, plant-based milk
- ☞ ☞ ☞ Suco de fruta natural
Fresh fruit juice
- ☞ ☞ Pães, hommus, tapenade de azeitonas, compotas artesanais
Bread, hummus, olive tapenade, homemade jams
- ☞ ☞ Bowl de Frutas, granola
Fruit bowl, granola
- ☞ ☞ Waffle, maple syrup, mirtilo
Waffle, maple syrup, blueberry
- ☞ ☞ Toast de avocado
Avocado toast

Ovos à sua escolha / Eggs of Your Choice

- ☞ ☞ Ovos fritos ou cozidos
Fried or boiled eggs
- ☞ ☞ Ovos mexidos com trufas
Truffle scrambled eggs
- ☞ ☞ Omelete com ervas, salada de tomate cereja, pepino
Herb omelette, cherry tomato salad, cucumber
- ☞ Shakshuka com salsa de tomate, especiarias
Shakshuka with tomato salsa, spices

Todas as carnes são Glat - Beit Yossef
All meat is Glat - Beit Yossef

Nossos pães são Pas Isroel - Mezonot
Our bread is Pas Isroel - Mezonot

Ingredientes Mehadrin min Hamehadrin
Ingredients Mehadrin min Hamehadrin

Cozimento feito pelo método Beit Yossef
Cooked by Beit Yossef method

Mashguiach Temidi

Hashgacha Beit Yaacov

Os drinks não estão sob supervisão da Hashgacha.
Drinks are not under the Hashgacha supervision.

☞ VEGETARIANO / VEGETARIAN ☞ VEGANO / VEGAN ☞ SEM GLÚTEN / GLUTEN FREE ☞ SEM LACTOSE / DAIRY FREE
♥ SAUDÁVEL / HEALTHY ✱ PARCEIROS REGIONAIS / PARTNERS IN PROVENANCE

PARA QUALQUER INTOLERÂNCIA, POR FAVOR INFORME NOSSOS FUNCIONÁRIOS. TODOS OS PREÇOS ESTÃO EM REAIS.
TODOS OS ITENS SOFRERÃO ACRÉSCIMO DE 10% TAXA DE SERVIÇO.
PLEASE LET OUR TEAM KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS.
ALL PRICES ARE LISTED IN BRAZILIAN REAIS. ALL ITEMS WILL BE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE.

