

ALMOÇO EXECUTIVO

EXECUTIVE LUNCH

De segunda a sexta-feira das 12h às 15h (exceto feriados) // Monday through Friday, 12 p.m. to 3 p.m. (except holidays)

MENU COMPLETO | FULL MENU - R\$ 77,50

Couvert, entrada e prato principal // couvert, appetizer and main dish

COUVERT

ENTRADAS | APPETIZERS

Tartare de salmão e carpaccio de abobrinha

Salmon tartare and zucchini carpaccio

Salada caprese com tomate confit, mussarela de búfala, farofa de azeitona e pesto de rúcula

Caprese salad with confit tomato, buffalo mozzarella, olive "farofa" and arugula pesto

Clássico carpaccio de filé mignon com rúcula selvagem e parmesão

Classic fillet mignon carpaccio with wild arugula and parmesan

Bowl de mix de folhas com queijo de cabra e croutons de ervas ao vinagrete de limão siciliano

Mixed leaves bowl with goat cheese, herbed croutons in a Sicilian lemon vinaigrette

Polenta cremosa com shitake e queijo gorgonzola dolce

Creamy polenta with sautéed shiitake mushrooms and sweet gorgonzola

Salada de frutos do mar com rúcula selvagem, vinagrete mediterrâneo e tomate confit

Seafood salad with wild arugula, Mediterranean vinaigrette and confit tomato

PRINCIPAL | MAIN DISHES

Entrecôte de Angus grelhado ao molho de mostarda *Dijon* e batatas ao forno

Grilled Ancho steak with Dijon mustard sauce and oven-roasted potatoes

Coração de filet mignon com molho *au poivre* e purê de batata

Heart of filet mignon with *au poivre* sauce and mashed potatoes

Galeto desossado *alla diavola* com tagliolini na manteiga e sálvia

Spring chicken alla diavola with butter and sage tagliolini

Escalope de filet mignon com berinjela, mussarela de búfala e tomate gratinado com gnocchi de batata na manteiga

Beef tenderloin with eggplant and buffalo mozzarella, gratin tomato and butter potato gnocchi

Lombo de salmão confit, emulsão de limão e couscous marroquino

Salmon loin confit, lemon emulsion and Moroccan couscous

🍴 Ravióli de burrata e limão Siciliano ao sugo de tomate e manjeriçã

Burrata and lemon ravioli in fresh tomato and basil sauce

Pargo ao forno com batata bolinha, tomate cereja e azeitona, flambado no vinho branco

Baked red sea bream fillet with potatoes, cherry tomatoes and olives, flamed in white wine

🍴 Gnocchi de batata com tomate fresco, creme de burrata e manjeriçã

Potato gnocchi with fresh tomatoes, burrata and basil cream

Costela de vitela à milanesa com risoto de acafrão

Breaded veal cutlet served with saffron risotto

Fettuccine alla carbonara com cebola caramelizada e *pancetta*

Fettuccine alla carbonara with caramelized onions and pancetta

Tagliolini ao molho de camarão, alcachofra e *conçassé* de tomate e rúcula

Shrimp tagliolini with artichoke, tomato and arugula concassé

🍴 Ravióli recheado com queijo brie e compota de figo fresco na manteiga e sálvia

Ravioli stuffed with brie cheese and fresh fig compote in sage butter