

"Sugestão do chef"



BUFFET ANDRÉA TINOCO

Drinks

Moscow mule	\$ 29 \$ 35
Margarita	\$ 32
Negroni	\$ 38 \$ 44

Entradas

Empada de camarão	\$ 8,90
Empada de palmito	\$ 8,90
Pastel de catupiry (6/12 und.)	\$ 12,20/22,20
Carpaccio de haddock com aioli de limão siciliano, laranja e alcaparra	\$ 49
Com torradas	
Dadinho de tapioca com geleia de pimenta (6/12 und)	\$ 12,20/22,20
Caldo verde	\$ 30
Com torradas	

Executivo no Caíque

De 2a a 6a feira (12h às 16h) - exceto feriados

Couvert e verrine estão inclusos, pedindo um dos nossos pratos principais

Pratos principais

Prato vegano	\$ 37
(arroz, feijão, farofa de banana, legumes no vapor e batata palha)	
Gnocchi grelhado com molho de cogumelos (Vegetariano)	\$ 72
Salmão no missô com Yasai Itame	\$ 72
Linguado à meunière (180gr) com batatas torneadas ao vapor	\$ 95
Picanha argentina (250gr) com farofa de ovos e batata portuguesa	\$ 112
Carne seca acebolada com purê de abóbora, arroz branco e couve frita	\$ 72

Sobremesas

Brownie com sorvete de creme	\$ 25
Mousse de chocolate com amêndoas	\$ 25
Coupe Camargo com Licor de Cacao	\$ 25
(creme de abacate, sorvete de creme e licor de cacau)	
Coupe Romeu e Julieta	\$ 25
(sorvete de queijo com calda de goiabada)	