

## *“Sugestão do Chef”*



BUFFET ANDRÉA TINOCO

### Drinks

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

### Entradas

Beringela no missô	\$ 28
Carpaccio de haddock com aioli de limão siciliano, laranja e alcaparras (com torradas)	\$ 62
Mini croquete de carne(6/12 um.)	\$ 15 / \$ 28

### Saladas

Cesta de parmesão com salada verde, manga, morango, amêndoas e molho especial	\$ 50
<b>(adicional de omelete do dia )</b>	\$ 28
Salpicão de frango com batata palha	\$ 30
<b>(adicional de quiche do dia)</b>	\$ 22

### 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

Massa do chef – consulte o garçom	\$ 55
Moqueca de palmito com arroz e batata palha (vegano)	\$ 55
Strogonoff de frango com arroz e batata frita	\$ 55
Linguado com molho de camarão e purê de batata	\$ 95
Salmão no missô com yasai itame	\$ 74
Steak de mignon com molho de mostarda escura e agnolotti de brie com pêra ao panna e salvia	\$ 109

### Sobremesas

Merengata de frutas da estação	\$ 25
Mousse de chocolate com amêndoas	\$ 25