

“Sugestão do Chef”

Drinks

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

Entradas

Berinjela no misso	\$ 28
Carpaccio de haddock com aioli de limão siciliano, laranja e alcaparras (com torradas)	\$ 62
Carpaccio de abobrinha com azeite de ervas, hortelã e alcaparras (com torradas)	\$ 27
Sopa de ervilha com focaccia e bacon crocante	\$ 35
Linguiça calabresa flambada na cachaça com focaccia	\$ 37
Mini croquete de carne com gorgonzola (6 / 12 un.)	\$ 15 / \$ 28

Saladas

Salada niçoise (atum em conserva, alface, azeitona, tomate, batata calabresa, vagem e ovo).	\$ 49
Salpicão com batata palha (380gr)	\$ 60
Adicional de batata palha	\$ 10

BUFFET ANDRÉA TINOCO

Pratos principais

Massa do chef – consulte o garçom	\$ 55
Escalopinho com molho roti e salvia e risoto de açafrão	\$ 98
Strogonoff de palmito com arroz e batata palha (vegano)	\$ 55
Pesca do dia Caiçaras com arroz de coco, farofa de milho e vinagrete	\$ 85
Lombinho suíno com molho ferrugem, couve, arroz e tutu	\$ 60
Risoto mare e monte (camarão vm e funghi)	\$ 98

Sobremesas

Mini verrine de laranja com chocolate	\$ 11
Canjica quente e toffee salgado	\$ 20