

# “Sugestão da Chef”

## Bebidas

Água Perrier	\$ 15
Sidra Bret (Primeira 100% carioca, com suco integral de maçã, sem açúcar e sem conservantes)	\$ 30
Margarita	\$ 34
Negroni	\$ 40 / \$ 46


## Entradas

Berinjela no missô	\$ 28
Creme de palmito	\$ 29
Caldo verde	\$ 37
Bolinho de salmão com geleia de maracujá 6 unidades / 12 unidades	\$ 28 / \$ 47

## Caprese com Grelhados

(com filet mignon grelhado)	\$ 83
(com salmão grelhado)	\$ 76
(com atum selado)	\$ 76
(com filet de frango grelhado)	\$ 59

## Clássicos

Bife de chorizo com batata rústica, farofa de abacaxi e salsa criolla argentina *	\$ 90
Boeuf Bourguignon com fettucine na manteiga de ervas	\$ 90
Coxa e sobrecoxa com creme de milho e arroz palha	\$ 55
Linguado com gremolata ** e arroz de tomate	\$ 90
Arroz de brócolis, feijão, fritas e legumes no valor 	\$ 40

## Sobremesas

Canjica com toffee e flor de sal	\$ 25
Caique e Julieta (Creme brullée de goiaba com catupiry)	\$ 35

\*Salsa criolla argentina: Cebola, pimentão e tomate

\*\*Gremolata: Salsinha, alho, raspas de limão, azeite e panko