



BUFFET ANDRÉA TINOCO

“Sugestão da Chef”

Bebidas

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

Entradas

Berinjela no missô	\$ 28
Salada mineira (queijo minas, alcaparras, azeitonas, pimentão confit e vinagrete balsâmico)	\$ 32
Verão 1980 (melão, manga, abacaxi, queijo minas e peito de peru)	\$ 51

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 molho demi glace, batata rústica, arroz jardim* e salsa criolla argentina *	\$ 90
Carne seca acebolada com purê de abóbora, arroz e feijão	\$ 89
Risoto de Haddock	\$ 69
Linguado mediterrâneo, batata sauté e molho napolitano*	\$ 90
Arroz de brócolis, feijão, fritas e legumes no vapor 🌱	\$ 40
* Adicional de farofa R\$ 10,00	

Sobremesas

Canjica com toffee e flor de sal	\$ 25
Mousse de chocolate com amêndoas	\$ 35
Tiramissu clássico	\$ 35

*Salsa criolla argentina: Cebola, pimentão e tomate

* Arroz jardim: Levemente cítrico com amêndoas, mix de pimentões e cebolinha

*Molho napolitano: Tomate confit, alcaparras, alho porró, azeitonas e azeite extravirgem.