

Menu Térèze*

La Découverte do Rio de Janeiro e Minas Gerais

Chips de Raiz croc-sal curry nas mesas

Les Entrées...

Burrata Búffalo

Fatia cremosa de burrata fresca, da Fazenda La Bufalina, Guaratinguetá, temperada de leve com pimenta calabresa tostada, ervas frescas, molho à campanha, confit e croutes de foccacia ou

Caldinho térèze

Caldo de feijão branco temperado com raviólis crocantes de cogumelos levemente trufado



Les Plats...

O namorado

Filé de namorado grelhado com polenta branca italiana de limão siciliano e vinagrete de legumes confitada do Serrado ou

Alcachofra mineira (opção vegetariana)

Risoto de alcachofras pequenas de Minas Gerais, gremolata de limão e queijo Minas

Les Desserts...

Frutas exóticas

Seleção de frutas exóticas numa salada com xarope de especiarias e sorvete de fruta brasileira do dia ou

Tarte au citron

Torta de limão siciliano "meringuée"

Les Boissons...

Água Mineral

Refrigerante

Valor por pessoa: R\$ 160,00 + 13% (taxas de serviço) + 5%ISS

*Obs: Esta opção é válida somente para almoço

Por favor, notar: A Todos os itens de alimentos & bebidas deverão ser acrescidos uma taxa de 13% de serviço e 5% ISS

DA TERRA BRASILEIRA

Chips de Raiz croc-sal curry nas mesas

Les Entrées...

Tartare de salmão

Salmão fresco marinado oriental na espumas de coco e raiz forte
Molho de pimenta chipotle e guacamole

ou

Pupunhas

Palmito pupunha fresco em remoulade com queijo
minas curado crocante, vinagrete de rapadura
e salada de agrião



Les Plats...

Caldeirada capixaba

Cherne cozido em papillotte, com azeite de urucum, aspargos verdes, tomates confit
e ervas frescas

ou

Supreme de frango ao vinho de porto e ervas finas com legumes sortidos ao estilo 'bayaldi', aipim frito.

Les Desserts...

Cacau brulé

Creme bruleé de cacau fresco lascas de chocolate amargo da fazenda Amma-Ilhéus

ou

Baba-cachaça

Bolinho embebido com uma cachaça Mineira de nossa seleção, tartare de frutas do bosque e chantilly caseira
montado na mesa

Les Boissons...

Água Mineral

Refrigerante

Vinhos

Branco: Misiones de Rengo Varietal Sauvignon Blanc / Chile

Tinto: Misiones de Rengo Varietal Carmenère /Chile

Valor por pessoa: R\$ 220,00 + 13% (taxas de serviço) + 5%ISS

Por favor, notar: A Todos os itens de alimentos & bebidas deverão ser acrescidos uma taxa de 13% de serviço e 5% ISS



Welcome Drink

Do Mar Brasileiro

Água mineral

Martini de Água-de-Coco

Caipivodkas ou Caipirinhas de Limão e Frutas Vermelhas

Azeitonas Calabresas

Queijo de cabra bolinhas com ervas finas

Bolinho de Bacalhau e Sálvia com molho Tártaro

Menu Tèreze

Chips de Raiz croc-sal curry nas mesas

Les Entrées...

Zé- cabra

Queijo de cabra da fazenda Geneve- Petrópolis,

Empanado na castanha do Brasil quente

com geléia de cupuaçu esalada de palmito pupunha fresco com jambu

ou

Escondidinho de bacalhau

Escondidinho de Lombo de bacalhau no azeite de carvão, servido sobre creme de baroa e ervas gratinado com catupiry



Les Plats...

Baião de seis - Pavê de filé mignon pampa stz, Rio Grande do Sul, grelhado com seis pimentas, molho rôti e risoto de baião de dois

ou

Tournedo de cherne defumado

Medalhões de cherne assado ao bacon defumado, caldo bouillabaisse

Les Desserts...

Opera Tèreze

Pâtisserie de mousse de chocolate semi amargo e pistache

ou

Canele doce de leite - Canelé de Bordeaux ao doce de leite, pera poché no caldo de cana com sorbet de pêra

Les Boissons...

Água Mineral, Refrigerante

Branco: Misiones de Rengo Varietal Sauvignon Blanc / Chile

Tinto: Misiones de Rengo Varietal Carmenère /Chile

Valor por pessoa: R\$ 290,00 + 13% (taxas de serviço) + 5%ISS.



Menu Harmonizado

Cesta de raízes croc-sal curry

Kir royal ao maracujá

Les Entrées...

Mil folha de foie grãs ao pão de especiarias

Geléia de vinho do porto, sortimento de folhas, vinagreta de trufas

Boutari Samos N/V /Grécia

ou

Atum ida e volta

Medalhões de atum levemente refogado ao sal de guerande

Vallonteno Chardonnay 2011/brasil



Les Plats...

Lagosta inteira grelhada no sal grosso e azeite de pimenta rosa, aspargos verdes, pupunha confit e risotto cremoso de moqueca.

Lujuria Chardonnay- Viognier 2008

ou

Confit de pato

Confit de pato a moda da casa cozido com laranja, batata baroa bouchon, salada fresca agrião do mercado

Chianti Piccini DOCG 2009 /Toscana

Les Desserts...

lollipop de chocolate

Pirulitos de macarons recheados de chocolate e morango, servido com calda de frutas vermelhas, paçoca de avelã e sorvete de baunilha

Banyuls Rouge Cinera 2007

ou

Pâtisserie de cupuaçu

Delícia de mousse leve de cupuaçu

Mavrodaphne Of Patras/ Grecia

Valor por pessoa: R\$ 330,00 + 13% (taxas de serviço) + 5%ISS



