

CARDÁPIO DE ALMOÇO

Entrada + Prato principal + Suco do dia
R\$ 72,00

ENTRADA

Salada de folhas com molho mostarda e mel e mix de sementes
Cestinha de pães com manteiga especial da casa

QUARTA-FEIRA

-  Pescada ao molho de moqueca com arroz de coco e farofa de dendê.
-  Nhoque de banana e molho bechamel de leite de caju ou com ragu de carne e vinho tinto.

QUINTA-FEIRA

-  Frango caipira com creme de milho e quiabos selados.
-  Ratatouille camponês, arroz com amêndoas laminadas e crispy de alho-poró (berinjela, abobrinha, pimentão vermelho e amarelo, cebola roxa e tomate italiano regado com molho sugo).

SEXTA-FEIRA

-  Feijoada light tradicional
(carne seca, lombo, calabresa, bacon e paio)
 -  Feijoada vegana (abóbora japonesa, cenoura, tofu defumado, batata baroa, cará e chuchu).
- Acompanhamentos: arroz branco, farofa de couve e vinagrete de laranja com brotos de agrião

SÁBADO

-  Escondidinho de carne de sol, com chips de queijo coalho e brotos de agrião.
-  Lasanha de abobrinha e palmito pupunha acompanhada de salada caprese com muçarela de caju e azeite de manjeriço.

DOMINGO

-  Filé mignon ao molho de mostarda com legumes assados.
-  Mix de cogumelos ao molho de cerveja preta com purê de batata com cumaru e farofa de baru

PRATO KIDS

Massa fresca ao molho sugo ou de queijo canastra: R\$ 39,90
Adicional de carne de panela ou frango grelhado: R\$ 9,90

LUNCH MENU

**Starter + Main Course + Juice of the Day:
R\$ 72,00**

STARTERS

Fresh greens salad with honey mustard dressing and seed mix
Artisan bread basket with house-made butter

WEDNESDAY



White fish in moqueca sauce, served with coconut rice and dendê farofa



Banana gnocchi with sage and cashew milk béchamel sauce
or with beef ragù and red wine

THURSDAY

Free-range chicken with creamy corn sauce and seared okra



Country-style ratatouille with almond rice and crispy leeks (eggplant, zucchini, red and yellow bell peppers, red onion, and Italian tomato in sugo sauce)

FRIDAY

Traditional Light Feijoada (pork loin, sausage, bacon, and paio)



Vegan Feijoada (Japanese pumpkin, carrot, smoked tofu, arracacha, yam, and chayote)

Sides: White rice, kale farofa, and orange vinaigrette with watercress sprouts

SATURDAY

“Escondidinho” (cassava mash pie) with dried beef, Canastra cheese crisps, and watercress sprouts



Zucchini and heart of palm lasagna with caprese salad and cashew-based mozzarella

SUNDAY

Filet mignon with mustard sauce and roasted vegetables



Mushroom medley in dark beer sauce, served with *cumaru-infused mashed potatoes and baru nut farofa*

KIDS' MENU

Fresh pasta with sugo sauce or Canastra cheese: R\$ 39.90

Add-on: Braised beef or grilled chicken: R\$ 9.90

MENÚ DE ALMUERZO

Entrada + Plato Principal + Jugo del Día:
R\$ 72,00

ENTRADAS

Ensalada de hojas frescas con aderezo de mostaza y miel
y mezcla de semillas

Canasta de panes artesanales con mantequilla especial de la casa

MIÉRCOLES



Filete de pescada con salsa de moqueca, acompañado de
arroz con coco y farofa de dendê



Ñoquis de plátano con salvia y salsa bechamel de leche de
anacardo o con ragú de carne y vino tinto

JUEVES



Pollo de campo con crema de maíz y okras selladas
Ratatouille campesino con arroz con almendras laminadas y
crujiente de puerro (berenjena, calabacín, pimientos rojo y ama-
rillo, cebolla morada y tomate italiano con salsa sugo)

VIERNES



Feijoada light tradicional
(carne curada, lomo, chorizo, tocino y paio)
Feijoada vegana (calabaza japonesa, zanahoria, tofu ahumado,
arracacha, ñame y chayote)

Acompañamientos: arroz blanco, farofa de col rizada y
vinagreta de naranja con brotes frescos de berro

SÁBADO



Escondidinho de carne seca, servido con chips crujientes de
queso coalho y brotes de berro

Lasaña de calabacín y palmito pupunha con ensalada caprese
y mozzarella de anacardo

DOMINGO



Solomillo con salsa de mostaza y vegetales asados
Mix de hongos en salsa de cerveza negra con puré de papa al
cumarú y farofa de baru

MENÚ INFANTIL

Pasta fresca con salsa sugo o queso Canastra: R\$ 39,90

Adicional de carne guisada o pollo a la parrilla: R\$ 9,90