

CARDÁPIO JANTAR

Cogumelo Porcini

COUVERT

Focaccia de fermentação natural, mini pão de cacau, queijo de nozes e manteiga com pó de cogumelos.

Harmonização:

Espumante Barão Rosé Brut.



PRIMEIRO PRATO:

Risotto de funghi Porcini.

Harmonização:

Espumante Casacurta Blanc de Blancs 24 meses.



PRATO PRINCIPAL:

Entrecot grelhado, mil folhas de batata, cogumelos laqueados com misso e demi glace.

Harmonização:

Vinho tinto Casacurta Cabernet Franc.



SOBREMESA:

Mousse de chocolate meio amargo com pó de cogumelos, caramelo salgado e praline de castanhas.

VALOR:

R\$ 330,00 POR PESSOA

CASACURTA