

ALMOÇO *Dia das Mães*

MESA DE ANTEPASTOS:

Pães

Focaccia, pão de fermentação natural e manteiga de ervas.

Queijos

Colonial, brie parmesão e burrata com pesto.

Charcutaria

Salame, copa e presunto cru.

Salada

Mix de folhas com presunto e pesto.

Geléias Compotas

Frutas amarelas, figo, uvada.

Antepastos Frescos

Tabule de grão de bico, carpaccio de lagarto com queijo parmesão e mostarda dijon, terrine de gorgonzola com figo e ceviche de salmão.



PRATO PRINCIPAL:

Filé grelhado com demi glace, risoto caprese de tomates assados, manjeriço nozes e mini rúcula.



SOBREMESA:

Torta de chocolate branco com frutas vermelhas sobre crocante de limão e sorvete de baunilha em fava.



PARA FINALIZAR:

Mesa de café, chá e petit four.

VALOR:

R\$ 250,00 POR PESSOA
