

ALMOÇO

Dia dos Pais

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:

costela cozida lentamente com nhoque de batata, demi glace, farofa de alho e mix de folhas



SOBREMESA:

Torta de chocolate meio amargo com laranja e cointreau.

VALOR:

R\$ 275,00 POR PESSOA

CASACURTA