

MENU

COUVERT

Couvert de la casa

Carpaccio de calabacín, mantequilla aireada, pasta de salchicha Blumenau, paté de atún confitado y encurtido de cebolla perla brûlée. Se acompaña con panes de la casa.
Sirve para 2 personas.

40

FRESH BAR

Ostras de Santa Catarina

Ostras frescas con azeite cítrico, vinagreta picante e ovas Masago.
6 unidades

60

Ostras Gratinadas

Ostras originarias del sur de la isla, gratinadas con bechamel, perejil, parmesano, panko y tocino.

60

Tártaro de salmón

Salmón fresco con pepino, leche de tigre de maracuyá, mousseline de boniatos y encurtido de rábanos.
Acompaña chips de boniatos.

90

Ceviche de Atún

Cubos de atún fresco, leche de tigre, chiles frescos, cilantro, maíz dulce, camote y cebolla morada.

90

PARA COMPARTIR

Brie con mermelada Queso Brie empanizado y mermelada de pimientos. Acompaña labatta crocante.	80
Croquetas de Bacalhau Bolinho de bacalao, salsa chipotle y limón. <i>6 unidades</i>	80
Carpaccio de Carne Carpaccio de filé mignon servido cru ao perfume de trufas, molho de mostarda Dijon, queijo parmesão e rúcula. Acompanha pão da casa.	85
Carpaccio de Pulpo Pulpo en rodajas, limón siciliano confitado, rúcula, emulsión cítrica de aceitunas negras. Acompaña rebanadas de pan crujiente.	95
Camarón crocante Camarones empanizados, mermelada de pimientos y limón. <i>6 unidades</i>	165
Arrancine Arroz arborio, salchicha Blumenau, empanizado y servido con alioli.	60

ENTRADAS

Insalata Campanario	74
Lascas de atún confitado, crispy de bacon, almendras laminadas, huevo mollet, mezcla de hojas, tomate cherry y vinagreta de limón.	
Ensalada César P	50
Pechito de pollo en rodajas, lechugas romana y americana con salsa César, bacon crujiente, queso parmesano y croutons.	
Ensalada César G	70
Pechito de pollo en rodajas, lechugas romana y americana con salsa César, bacon crujiente, queso parmesano y croutons.	
Ensalada Veggie	45
Palmito, tomate, pesto verde y mezcla de hojas con zanahoria julienne.	
Calabaza y filete	68
Lascas de filete mignon con crema de calabaza cabutia.	
Burrata Casera	90
Mozzarella de búfala, passata de tomate, tapenade y pesto genovés. Servida con pan casero.	
Ensalada Balinesa de Camarones	74
Camarones, berros, mango, zanahoria, cebolla morada, cilantro, menta, jengibre, cacahuets tostados y aceite de sésamo. Aderezada con salsa de chile dulce. <i>Para 4 personas.</i>	

MASAS e RISOTTOS

Camarón & Limone

Camarones a la plancha en mantequilla con almendras, limón confitado, crujiente de lingüica Blumenau y fettuccine con salsa de limón. 145

Pasta & Filete

Lomo de filete mignon a la plancha con salsa roti, tagliatelle con fonduta de queso parmesano finalizado con farofa de castaña de caju y aceitunas negras. 145

Filete & Risotto milanés

Lomo de filete mignon con costra Castaña de caju, aceitunas negras, risotto de azafrán, cebolla perla y rúcula fresca. 150

Risotto de Champiñones

Risotto de champiñones Paris, Shitake y Shimeji salteados. 98

Gnocchi con filete y champiñones

Gnocchi de papa sellado con velouté de funghi, iscas de filete mignon a la plancha con champiñones Paris y Shitake salteados y queso parmesano. 110

Gnocchi de Ossobuco

Gnocchi de papa con ragú de ossobuco, pesto verde y queso parmesano.. 110

Risotto caldoso de camarón

Camarones grillados, arroz caldoso con salsa bisque, alioli de cilantro, finalizado con limón siciliano confitado. 120

Risotto de Bacalao

Risotto de bacalao, aceite de perejil, pasta de aceitunas, emulsión de tomate asado y salsa de arracacha crujiente. 160

Espagueti negro con pulpo y camarones

Spaguette negro ao molho alfredo com sofrito, polvo e camarões grelhados ao perfume de limão. 198

GRILLADOS y FRUTOS DEL MAR

Costeletas de Cordero	170
Carré de cordero a la plancha, salsa roti con menta, papas al murro, carpaccio de palmito con calabacín y almendras tostadas.	
Chorizo & Milhojas	150
Filete de chorizo con salsa verde de hierbas frescas Castaña de caju, farofa de la casa con bacon y mil hojas de papas con encurtido de cebolla roja.	
Merluza Amarilla	140
Merluza amarilla a la plancha, arroz y maní, pesto de albahaca y crujientes de verduras.	
Tataki de Atún	110
Lomo de atún sellado en costra de sésamo, crudo en el centro. Acompaña el mojo siciliano con alcaparras, tomate, aceituna.	
Salmón y cuscús	120
Lomé de salmón a la parrilla, gremolata de naranja, hierbas salteadas y cuscús marroquí con limón y almendras tostadas.	
Salmón con Beurre Blanc	120
Filete de salmón a la plancha, salsa beurre blanc, puré de patatas provenzal y guisantes salteados.	
Costillas de cerdo	105
Costillas de cerdo prensadas en salsa demi glace, puré de boniato morado, farofa de tocino, cebolla y pimienta en escabeche y azulejo de jamón de Parma.	
Filete Mignon com Papas Rústicas	145
Filete Mignon, salsa picante de pimienta, papas rústicas y alioli.	
Galeto primo canto	110
Pollo asado, polenta con queso cremoso y ensalada de rúcula.	

SOBREMESAS

Chico Balanceado	35
Brûlée de plátano, merengue tostado, crema belga, caramelo salado y crumble de almendras.	
Semi Esfera de Chocolate	35
Mousse de chocolate semi amargo con infusión de té Earl Grey relleno con crocante de castañas brasileñas y crumble de cacao.	
Semifreddo de Capim Limão	35
Terrina helada de capim limão y salsa de manzana verde caramelizada, con crema de jengibre y farofa de almendras.	
Mousse de Pasión	49
Mousse de chocolate semidulce, salsa de maracuyá y crujiente de caramelo salado.	
Mousse de Pasión Diet	49
Mousse de chocolate semidulce, salsa de maracuyá y crujiente de caramelo salado. <i>Sin azúcares añadidos.</i>	
Pudim de leche con merengue	33
Pudin de leche fresca con huevos y una generosa salsa de caramelo. Acompañado de un toque de merengue y fresa.	
Gelato IL Campanario	39
Helados de chocolate, crema y frutas cítricas. Acompaña crumble de almendras.	
Entremet de limón siciliano	45
Lemon curd siciliano con ganache montée y crumble de pistacho.	
Taza Refrescante	35
Crema de jengibre con dulce de leche, servida con helado de vainilla y crumble de almendras.	
Copa de Frutos Rojos	45
Gelatina de frutos rojos, merengue tostado y praliné de almendras. <i>Sin lactosa.</i>	