

Couvert **R\$ 18,00**
Pães Orgânicos Variados, Manteiga, Alho Assado com Azeite de Alecrim, Pastinha de Cream Cheese com Jabuticaba

Sopas

<i>Sopa de Queijo Brie no Pão Orgânico</i>	R\$ 28,00
<i>Sopa de Cebola Clássica com Queijo Gruyère</i>	R\$ 25,00
<i>Caldo Verde à Nossa Moda</i>	R\$ 21,00
<i>Capuccino de Funghi</i>	R\$ 21,00
<i>Sopa Cremosa de Tomate com Chantilly de Gorgonzola</i>	R\$ 23,00
<i>Dupla de Sopas</i>	R\$ 28,00

Entradas e Saladas

<i>Salada de Orgânicos com Crocante de Queijo de Cabra, Presunto de Parma e Pêras</i>	R\$ 29,00
<i>Palmito Pupunha a Provençal Fresco com Azeite de Trufas</i>	R\$ 26,00
<i>Casquinha de Truta Defumada com Amêndoas</i>	R\$ 18,00
<i>Rolinho Primavera de Pato com Molho de Laranja</i>	R\$ 17,00

Do Campo para Mesa

Farm to Table

COUVERT

Pout Pourri da Serra **R\$ 24,00**
antepastos sitio Humaytá, queijos da Fazenda Geneve, Patê Coisas da Fazenda e Pães Orgânicos do Sitio do Moinho

ENTRADA

Crocantes de Camarão **R\$ 28,00**
com pastinha de beringela e queijo de iogurte

PRINCIPAIS

Magret de Pato **R\$ 48,00**
molho de damasco, gengibre e bacon e bolinhos de risotto recheados de cogumelos

Truta à Milanese de Amêndoas **R\$ 36,00**
creme de milho e espinafre oriental

Pratos Principais

<i>Bacalhau Pensado na Cama</i>	R\$ 65,00
<i>Batatas ao Murro, Pimentões, Alho e Azeitonas</i>	
<i>Truta em Crosta de Banana</i>	R\$ 36,00
<i>Risoto de Castanha do Pará e Molho de Ervas</i>	
<i>Truta com Manteiga de Amêndoas</i>	R\$ 36,00
<i>Arroz de Nirá e Batata Sauteé</i>	
<i>Salmão Grelhado com Aspargos</i>	R\$ 47,00
<i>Espaguete de Palmito Pupunha e Molho de Pimenta Rosa</i>	
<i>Arroz de Jasmim com Camarões no Wok</i>	R\$ 58,00
<i>Legumes e Temperos Chineses</i>	
<i>Risoto de Camarão</i>	R\$ 58,00
<i>Com Molho Bisque</i>	
<i>Grelhados de Frutos do Mar e Peixe</i>	R\$ 69,00
<i>com Legumes e Caldo Cremoso de Camarão</i>	
<i>Pato Zen</i>	R\$ 52,00
<i>Magret Grelhado, Molhos de Vinho do Porto, Mostarda Dijon e Risoto de Peras</i>	
<i>Filé de Frango Gratinado</i>	R\$ 39,00
<i>com Queijo Brie, Batata Roesti e Molho de Sálvia</i>	
<i>Risoto de Cogumelos Trufado</i>	R\$ 38,00
<i>Filé de Bistrô</i>	R\$ 42,00
<i>Medalhões ao “Poivre Vert” e Batatas Fritas</i>	
<i>Escalope Surpresa</i>	R\$ 45,00
<i>Trouxinha de Cogumelo e Nhoque de Batata Barôa</i>	
<i>Cordeiro Crocante</i>	R\$ 62,00
<i>em Crosta de Funghi e Gergelim, Risoto de Parma, Rúcula e Molho de Porto</i>	

Sobremesas

<i>Pudim Caipira</i> <i>Milho com Coco e Calda Quente de Canela</i>	<i>R\$ 16,00</i>
<i>Rolinhos Crocantes de Banana</i> <i>com Sorvete de Chocolate e Calda Toffee</i>	<i>R\$ 15,00</i>
<i>Três “Verrines”</i> <i>Copinhos de Brigadeiro de Colher, Doce de Coco com Ameixa e Mousse de Limão com Suspiro</i>	<i>R\$ 19,00</i>
<i>Trio de Doces Portugueses</i> <i>Ovos Moles, Toucinho do Céu e Baba de Camelo</i>	<i>R\$ 19,00</i>
<i>Mil Folhas de Frutas Vermelhas</i>	<i>R\$ 19,00</i>
<i>Brownie de Nutella com Sorvete de Creme</i>	<i>R\$ 19,00</i>
<i>Creme de Papaya</i> <i>com Cassis</i>	<i>R\$ 14,00</i>
<i>Carpaccio de Frutas com Mousse de Limão</i>	<i>R\$ 19,00</i>
<i>Sorvetes da Leitaria Brasil</i>	<i>R\$ 14,00</i>