

# Almoço

## ENTRADAS

### CHARCUTERIA

FRUTAS SECAS E FRESCAS,  
CARNES CURADAS VARIADAS, PICLES  
PEQUENO **16,50** GRANDE **26,50**

### SOPA DU JOUR

PREPARADA COM PRODUTOS DA ESTAÇÃO  
XÍCARA **4,75** TIGELA **6,50**

### LULA

ANÉIS DE ALHO-PORRÓ TOSTADOS,  
MOLHO DE MANJERICÃO  
PEQUENO **13,75** GRANDE **19,75**

### ANÉIS DE CEBOLA CASEIROS

EMPANADOS COM PANKO E SERVIDOS COM  
MOLHO DE KETCHUP BALSÂMICO MATURADO  
PEQUENO **8,75** GRANDE **14,75**

### TORTA DE CEBOLA DO KURT

MOLHO DE ERVA-DOCE,  
GLACE BALSÂMICA MATURADA, ANÉIS DE  
ALHO-PORRÓ TOSTADOS **12,50**

### ABALONE

ABALONE VERMELHO À DORÊ DE MONTEREY  
BAY, CRIADO EM CATIVEIRO **31,00**

### QUEIJO DE CABRA CROCANTE

TOMATES SECOS AO FORNO, ALHO  
TORRADO, ALCAPARRAS, AZEITONAS **11,50**

### BOLINHOS DE SIRI

PEPINO, SALADA DE ERVA-DOCE E CEBOLA  
ROXA, MOLHO DE MANJERICÃO **18,00**

### "RISOTTO" DE CARANGUEJO AZUL

MASSA EM FORMATO DE PÉROLAS,  
ESPINAFRE FRESCO,  
ASPARGOS, TOMATES,  
MOLHO CREMOSO DE LIMÃO **16,50**

## DO JARDIM

### SALADA DE ALFACE

FRUTA DA ESTAÇÃO CARAMELIZADA COM  
VINAGRE BALSÂMICO, NOZES  
CARAMELIZADAS,  
QUEIJO AZUL POINT REYES,  
VINAGRETE BALSÂMICO **14,50**

### SALADA CÆSAR

MOLHO PARA SALADA CASEIRO,  
QUEIJO ASIAGO EM TIRAS, ANCHOVAS **12,95**

### SALADA ORGÂNICA DE VERDURAS

TOMATES FRESCOS, CROUTONS,  
QUEIJO ASIAGO EM TIRAS,  
VINAGRETE DIJON **11,75**

#### ADICIONE:

FRANGO \$5 CAMARÃO: \$8

## SANDUÍCHES

ESCOLHA ENTRE SALADA ORGÂNICA DE VERDURAS, SALADA DE  
QUINOA, SALADA DE BATATA OU FRITAS

### HAMBÚRGUER DE ANGUS

BACON DEFUMADO, ABACATE, MOLHO CASEIRO,  
QUEIJO CHEDDAR **17,95**

### HAMBÚRGUER DE ANGUS ASSADO NO CARVÃO

FRITAS, MOLHO CASEIRO **15,95**

### FRANGO CLUB

ABACATE, TOMATES FRESCOS, BACON DEFUMADO,  
QUEIJO CHEDDAR, MOLHO DE ALHO **17,95**

### SANDUÍCHE DE PERU ASSADO

ESPINAFRE FRESCO, PESTO, TOMATES SECOS AO FORNO,  
QUEIJO GOUDA ARTESANAL, FOCACCIA **14,50**

### SANDUÍCHE DE FRANGO ASSADO NO CARVÃO

CEBOLAS CARAMELIZADAS, TOMATES SECOS AO FORNO, QUEIJO  
JARLSBERG, MEL, MOSTARDA INTEGRAL, FOCACCIA **14,95**

### SANDUÍCHE DE BERINGELA GRELHADA

PIMENTÕES VERMELHOS ASSADOS, ABOBRINHA, CEBOLAS,  
COGUMELOS DA ESTAÇÃO, FOCACCIA **13,75**

### SANDUÍCHE DE QUEIJO GRELHADO

TOMATES SECOS AO FORNO, CEBOLAS CARAMELIZADAS,  
FOCACCIA TOSTADA **12,50**

## PRATO PRINCIPAL

### FILÉ DE COSTELA COM OSSO

ANÉIS DE CEBOLA EMPANADOS COM FARINHA DE PÃO,  
SALADA PEQUENA DE VEGETAIS **54,00**

### PEIXE DU JOUR

DO MAR DIRETO PARA SUA MESA **23,50**

### ABALONE

ABALONE VERMELHO FRESCO DE MONTEREY BAY, PREPARADO À  
DORÊ, CRIADO EM CATIVEIRO **62,00**

### FETTUCCINE COM FRANGO

ESPINAFRE, TOMATES SECOS AO FORNO, MOLHO DE ALHO  
CREMOSO **19,75**

### MACARRÃO CABELO DE ANJO

COGUMELHOS SHIITAKE, TOMATES FRESCOS,  
ESPINAFRE, FEIJÃO DE SOJA **17,75**

### FRALDINHA GRELHADA

VEGETAIS ORGÂNICOS, TOMATES FRESCOS, FRITAS **24,50**

### SALADA TAILANDÊSA COM FRANGO

ACELGA, ALFACE ROMANA, PIMENTÕES FRESCOS,  
CENOURAS EM TIRAS **17,50**

### SALADA DE VEGETAIS GRELHADOS E MARINADOS

VEGETAIS DA ESTAÇÃO, MASSA EM FORMATO DE PÉROLAS,  
PESTO, QUEIJO DE OVELHA, ESPINAFRE FRESCO **15,75**

### FRITTATA DE COGUMELOS EXÓTICOS

COGUMELOS SILVESTRES DA ESTAÇÃO,  
QUEIJO PARMESÃO, ESPINAFRE FRESCO **15,50**

TEMOS ORGULHO DE USAR PRODUTOS LOCAIS E ORGÂNICOS DE MANEIRA SUSTENTÁVEL.

MUITOS DOS NOSSOS FRUTOS DO MAR, CARNES E AVES SÃO LIVRES DE HORMÔNIOS E ANTIBIÓTICOS, SÃO CRIADOS DE FORMA HUMANA EM UM AMBIENTE SUSTENTÁVEL.

A ÁGUA DA CASA É SOMENTE SERVIDA MEDIANTE PEDIDO - OBRIGADO POR NOS AJUDAR A CONSERVAR O NOSSO RECURSO PRECIOSO.