



## **Jantar de Natal**

**24 de Dezembro 2017**

### **Menu**

- Tartar de camarão com ar de coco e limão
- Carpaccio de Black Angus com foie gras e cogumelos silvestres
- Vieras roti sobre gnocchi de batata baroa e emulsão de Beurre Blanc
- Linguado com chapelure de ervas frescas, quinoa cremosa ao coentro e molho Bagna Cauda.
- Peru em duas cocções com musseline de abobora, cumaru e salsa de mel
- Mini Vacherin de graviola e maracujá com crocante de chá mate
- Lingote de chocolate com sorvete de frutos vermelhos

### **Bebida**

- Chandon Excellence Prestige Brut
- George Dubeof Chardonnay
- Terra Occitana Cabernet Sauvignon
- Agua, refrigerantes, suco, cerveja

- **R\$ 490,00 +10%**



## **Christmas dinner menu**

**24th December 2017**

### **Menu**

- Prawns tartar prawns with coconut and lemon air
- Black Angus carpaccio with foie gras and wild mushrooms
- Roasted scallops on Baroa potatoes gnocchi and Beurre Blanc emulsion
- Flounder with herbs crumble, creamy quinoa and Bagna Cauda sauce
- Turkey in two bake with pumpkin mousseline, tonka beans and honey parsley sauce
- Soursop e passion fruit mini Vacherin with Mate tea crunchy
- Chocolate ingot with red fruit ice cream

### **Beverage**

- Chandon Excellence Prestige Brut
- George Dubeof Chardonnay
- Terra Occitana Cabernet Sauvignon
- Agua, refrigerantes, suco, cerveija,

- **R\$ 490,00 +10%**