



Dia dos Namorados

*Ostras frescas de Santa Catarina,
creme de maracujá e granita de laranja*

*Palmito pupunha crocante
com textura de salmão*

*Filé de Robalo com arroz negro,
molho virgem e açafrão*

*Tranche de prime rib
com musseline de salsa e molho à bordalesa*

Vacherin de mascarpone e frutos vermelhos

*Chocolate de la pasión, cremoso de mango
e chutney de mango e gengibre*

Café Nespresso e Petit four

*R\$365,00 +10% taxa de serviço
(bebidas não incluídas)*