



Menu

Amuse bouche
Palmito tempura com molho bernaise

Camarão gigante
em crocante de coco e salada tropical

Vieiras grelhadas
com salada de legumes frios e vinagrete cítricos

Duo de foie gras
com redução de Oporto

Costeleta de vitela
do Rio Grande do Sul a la Provençal

Bolo de chocolate belga
com sorvete de café

Café Nespresso e petit four caseiro

Vinhos

Cremant de Limoux Toque et Clochers Languedoc

La Mirandelle L. Lurton Bordeaux

Chateau La Diligente Saint-Emillion Bordeaux

Sauternes Mouton Cadet Reserve Bordeaux

R\$ 330,00 + 10%