

criatividade

com as mãos + três com talheres + um doce R\$ 435
com harmonização de vinhos R\$ 595

afetividade

com as mãos + um com talheres + um doce R\$ 335
com harmonização de vinhos R\$ 475

com as mãos

Ostra, maçã verde e pimenta de cheiro

Tapioca, peixe defumado no mate e cítricos

Tartare de picanha e mandioca

Pão de queijo e praliné de castanhas

Moqueca de peixe

Falafel de feijão preto e laranja kinkan

Tapioca, bacalhau e grão de bico

Pato e “molho pardo”

Vieira, alga e nabo curado

Mochi de camarão e chuchu

Tempurá de milho, vagem defumada e abacate

Pão de vapor, porco e “kimchee” de abacaxi

com talheres

Arroz com ovo

Pescado, amendoim, banana e missô

Porco e maçã queimada

Costela, agrião e batata doce

que seja doce

Limões e manjeriçã

Via láctea

Pera e chocolate

café Orfeu + gostosuras

Coado (R\$ 20) . Expresso (R\$ 15)

...

Brigadeiro Oro, maria mole de café,
quindim de maracujá, torta de goiabada

CHEF FELIPE BRONZE | SOMMELIER/SALA CECILIA ALDAZ

12% opcional, prestigie o serviço. Ao beber, não dirija. "Exija Nota Fiscal" Procon 1512, Lei 9294, de 15/07/1996