

criatividade

com as mãos + quatro com talheres + um doce R\$ 1.100,
harmonização de vinhos R\$ 650,

afetividade

com as mãos + dois com talheres + um doce R\$ 980,
harmonização de vinhos R\$ 470,

com as mãos

Ostra e goiaba

Vieiras e palmito pupunha

Bacalhau e couve

Jamon, peixe e tomate

Casquinha de siri

Camarão e abóbora

Pão de queijo

Temaki

Camarão e chuchu

Milho, katsuobushi e carne seca

Cervantes

com talheres

Crustáceo, pupunha e baunilha
Peixe, pamonha e caldo de milho tostado
Nhoque, Porcini e queijo Tulha
Boi e castanha

que seja doce

Gema, cajá e amêndoas
Coco, nossas versões
Tudo chocolate

café + gostosuras

Coado (R\$ 30) . Expresso (R\$ 30)

...

Brigadeiro Oro, Cajuzinho, Pudim e Jujuba.

CHEF **FELIPE BRONZE** | SOMMELIER/SALA **CECILIA ALDAZ**

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