

QUITÉRIA

COMIDA

FOOD

Refletimos o Brasil no prato.
Praticamos cozinha orgânica.
Comida afetiva com os melhores ingredientes locais e sazonais.
Nossas receitas contam ótimas histórias.
Pergunte-nos sobre elas...

Brazil is reflected in our dishes.
Organic cooking is our practice.
Heart warming food with the best local and seasonal ingredients
Our receipes tell great stories.
Ask us about them...

Segunda a sexta

Monday to friday

Café da manhã 07 às 10:30h

Breakfast 7 to 10:30am

Almoço bufê meio-dia às 15h

Buffet lunch midday to 3pm

Jantar 18 às 22:30h

Dinner 6 to 10:30pm

Sábados, domingos e feriados

Saturdays, sundays and holidays

Café da manhã 07 às 10:30h

Breakfast 7 to 10:30am

Almoço e jantar meio-dia às 22:30h

Lunch and dinner midday to 10:30pm

ENTRADINHAS

STARTERS

- Linguiça caseira com pão** 🌿 26
Homemade sausage with bread
- Bolinhos de tapioca, muitos queijos** 26
Tapioca dumplings with mix of cheese
- Chips de raízes brasileiras, requeijão cremoso** 23
Organic chips of brazilian roots, homemade cream cheese
- Pastéis de feira, *queijo ou carne?*** 🌿 26
Pastries, *cheese or meat?*
- Mini acarajés “como na Bahia”** 29
Mini acarajés “as in Bahia”, dumplings with dried prawns
- Frigideira de ovo frito, quiabo e linguiça** 🌿 29
One fried egg with roasted okra and sausage

LIVRE, LEVE E SOLTA

LIGHT AND EASY

- Tortinha de camarão e palmito** 29
Prawn and heart of palm mini pie 🌿
- Purê de milho, cogumelos e ora pro nobis** 29
Mushrooms and lemonvine on mashed corn
- Salada de burrata e conservas** 29
Burrata salad and conserve

TÁ NA MESA

IT'S ON THE TABLE

| | |
|---|----|
| Ravióli de beterrada com queijo de cabra Beetroot ravioli with goat's cheese | 44 |
| Frango à parmegiana com batatas crocantes 🌿 Parmegian chicken with crispy potatoes | 44 |
| Moqueca de frutos do mar Seafood moqueca, a fragrant stew with palm olive oil | 62 |
| Peixe assado na folha de bananeira com mandioca Cath of the day oven roasted in banana leaf with manioc | 53 |
| Baião cremoso com camarão Creamy “baião” rice and green beans with prawns | 62 |
| Fraldinha assada com purê de aipim Steak braised with mashed yam and kale | 62 |
| Polvo à portuguesa Portuguese style octopus | 68 |
| Nhoque de banana da terra com costelinha Banana gnocchi with pork ribs | 53 |

ADOCICA, MEU AMOR

SWEET LIFE


| | |
|---|----|
| Pudim de tapioca, coco e cumaru | 26 |
| Tapioca flan with coconut shavings and tonka bean syrup | |
| Sorvetes artesanais | 26 |
| Artisanal ice cream | |
| Doce de abacaxi da infância | 22 |
| Pineapple sweet from the childhood's memories | |
| Cremoso de milho com goiaba e sorvete 🌿 | 26 |
| Corn cake with guava marmalade and ice cream | |
| Torta de chocolate com caramelo e amendoim 🌿 | 23 |
| Chocolate pie with caramel and peanuts | |

BEBIDAS

BEVERAGES

| | |
|---------------------------------------|----|
| Água mineral Mineral water | 7 |
| Mate da casa Mate homemade tea | 13 |
| Refrigerantes Soft drinks | 8 |
| Sucos naturais Fresh juices | 11 |
| Água de coco Coconut water | 11 |
| Espresso Espresso | 6 |
| Chá Tea | 8 |

Conheça a nossa carta de cervejas, coquetéis e vinhos
Please consult our menu with beers, cocktails and wine

Se beber não dirija. Valores expressos em R\$ (Real). Os valores serão acrescidos de 10% de taxa de serviço opcional.
PROCON 151. Fiscalização Sanitária 2503 2280. Defesa do consumidor 2277 4141. Não aceitamos cheques.
Os pratos identificados com  contém glúten na sua receita.