

despertar

Ostra, cambuci e pepino
"Bruschetta" de bluefin
Lula, tutano defumado e caviar

expressão

Rigatoni de pupunha, açaí e amêndoas
Bomba de vieiras
Bobó, carabineiro e zafferano
Cappuccino de bacalhau e tucupi

profundidade

Mandioca, manteiga de maracujá e mel de melipona
Robalo no vapor, caldinho de sururu e mexilhão
Galinha, quiabo e cotechino
Tortellini de castanha do Brasil, zimbro e cogumelos
Picanha, brassicas e beterraba

epílogo

logurte e mel de Emerina
Papaya, cassis e perilla
Theobromas brasileiros
Mignardises

Razionalidade e exclusividade:

Seleção de Queijos e Meles de abelhas nativas +89

Suplemento de Caviar Oscietra (10g) +390

Wagyu A5 de Kagoshima +395

Jornada Líquida

Euforia +561

Uma harmonização sem álcool, criada com frescor, técnica e imaginação. Infusões, extrações, frutas, ervas, especiarias e carbonatações conduzem o menu com leveza, precisão e surpresa.

Sintonia +1159

Brasil e Itália conduzidos pela taça. Uma seleção de pequenos produtores, regiões menos evidentes e histórias singulares, revelando encontros delicados e inesperados entre os dois países.

Magna +2259

A força silenciosa dos grandes vinhos europeus. Uma curadoria de rótulos de origem, profundidade e elegância, entre regiões clássicas, produtores consagrados e pequenas joias de rara sensibilidade.

Acervo - sob consulta

Garrafas que pertencem ao tempo. Vinhos de guarda, safras históricas e rótulos de grande profundidade, selecionados à mesa conforme disponibilidade da cave.