



Reveillon 2024

Couvert especial da casa

ENTRADAS / STARTERS

Ceviche de salmão com manga e leite de coco, polvo ao vinagrete, mini padellata de frutos do mar, atum crocante com guacamole e molho teriyaki, presunto de Parma com queijo parmesão e mel
(Salmon ceviche with mango and coconut milk, octopus in vinaigrette sauce, mini seafood padellata (pan-fried), crispy tuna with guacamole and teriyaki sauce, Parma ham with parmesan cheese and honey)

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

Risoto de lagosta com tomate cereja e bisque cremoso
(Lobster risotto in bisque sauce with sherry tomatoes)
ou/or

Cavaquinha ao termidor com purê de batata baroa
(Rock lobster thermidor style with parsnip cream)
ou/or

Tagliata de filé crocante com molho gorgonzola e salada de rúcula, tomate-cereja e presunto de Parma
(Crunch slice filet with gorgonzola cheese sauce, Parma ham, cherry tomatoes and arugula leaves salad)
ou/or

Cartoccio de salmão com arroz integral com mix de cogumelos frescos, nirá e creme de burrata e limão siciliano
(Steamed salmon filet in aluminum paper bag with brown rice, mix of fresh mushrooms, nirá and burrata cream and Sicilian lemon)
ou/or

Polvo grelhado com molho de tomate fresco e arroz negro com aspargo
(Grilled octopus with fresh tomatoes sauce, black rice and asparagus)
ou/or

Paleta de cordeiro assada com lentilhas ao molho e pavê trufado de batatas
(Lamb shoulder baked (for 10 hours) in it's own sauce with lentils and truffled potatoes pavê)

SOBREMESAS / DESSERTS

Panacota de pistache com calda de frutas do bosque
(Pistachios panna cotta with berries sauce)
ou/or

Torta de ricota com creme de avelã
(Ricotta cheesecake with hazelnut cream)

BEBIDAS / BEVERAGE

Água mineral, refrigerantes, sucos naturais, café expresso, caipirinha e whisky Black Label
(Mineral water, soft drink, natural juice, espresso, caipirinha and Black Label whisky)
Espumante Veuve Du Vernay Brut, Pinot Grigio e vinho Cedro do Noval

Todas as entradas + uma escolha de prato principal + uma escolha de sobremesa + bebidas liberadas

Preço total por pessoa: R\$1.100,00 | Pagamento antecipado
Crianças até 5 anos não pagam. De 6 a 12 anos pagam 50% | Música com DJ
(Após dia 28/12 não haverá devolução do pagamento no caso de desistência)