

911
restaurante

Menu

Com fortes influências de diversas regiões brasileiras, a cozinha do 911 é artesanal, sustentável, orgânica e de sabores exóticos e surpreendentes.

De pequenos produtores locais e de outros estados originam-se os queijos e melões de abelhas nativas. O pão é de fermentação natural, o chocolate, vindo da região sul da Bahia, e as carnes são de animais criados soltos, sem uso de qualquer antibiótico.

O cardápio conta com uma cozinha alegre e afetiva, combinando meu amor pelas raízes da cozinha brasileira com uma visão contemporânea. É uma grande mistura das experiências que vivi, cheia de temperos e aromas para que fiquem marcados para sempre em sua memória!

With strong influences from several Brazilian regions, the 911 kitchen is handmade, sustainable, organic and with exotic and surprising flavors.

From local small producers and from other states our cheeses and honey from native bees come out. The bread is natural fermentation, chocolate is organic from the southern region of Bahia and even the meats are from animals raised loose, without the use of any antibiotic.

The menu brings a cheerful and affectionate cuisine, combining my love for the roots of Brazilian cuisine with a contemporary vision. It is a great mixture of experiences that I lived, full of spices and aromas so that they are marked forever in your memory!

Chef Dani Malavasi

Convent

Pães artesanais, ricota, compota de frutas brasileiras, manteiga de cumaru e azeite brasileiro extravirgem de primeira prensa
Bread, ricotta cheese, brazilian fruits compote, cumaru butter and brazilian olive oil

21
por pessoa/
per person

Para compartilhar / To share

Grão-de-bico, fumaça, chips de mandioca e legumes orgânicos crus
Chickpeas, smoke, manioc chips and raw organic vegetables

35

Beterraba, camarão, farinha de Uarini e emulsão de tucupi
Beetroot, shrimp, Uarini flour and tucupi emulsion

40

Bolinho de couve-flor com pancetta, flor de jambu e aioli de curry
Cauliflower and pancetta dumpling, jambu flower and curry aioli

37

Mandioca, filé mignon curado, grão-de-bico e flor de ervas
Manioc, cured tenderloin, chickpeas and herbal flower

45

Pão de açaí, hambúrguer, picles de maxixe, bacon da casa e queijo de Chapecó
Açaí bread, hamburger, maxixe pickles, bacon homemad and Chapecó Cheese

53

Entradas / Starters

Mil-folhas de mandioca, bottarga brasileira e mel de jataí
Manioc mille feuilles, Brazilian bottarga and jataí honey

40

Vieiras, couve-flor, tomate, farofa de brioche de mandioca e formiga
Scallops, cauliflower, tomato, brioche crumbs and ant

65

Rabanete, filé em crosta de pó de cogumelo yanomami e castanha-de-baru
Radish, steak crusted in yanomami mushroom powder and Brazilian nuts

47

Pancs, feijão de Santarém, vinagre de framboesa e crosta de pão de milho
Pancs, Satarém beans, raspberry vinegar sauce and cornbread crust

45

Espuma de batata, gema confitada, trufa, carne de sol e cebola crocante
Potato foam, egg yolk confit, truffles, dried meat and crunchy onion

47

Pratos principais / Main Courses

Camarão empanado no aviú, vatapá, leite de coco e tomate verde 69
Aviú breaded shrimp, vatapá, coconut milk and green tomatoes

Camurim, manjuba e tucupi 73
Camurim, manjuba and tucupi

Stinco de Cordeiro, arroz negro e espuma de castanha brasileira 79
Lamb, black rice and Brazilian nut milk foam

Peito de boi braseado, purê de inhame e ervas carbonizadas 63
Brisket cooked over embers, inhame puree and charcoal

Bochecha de Javali, abóbora e farofa de castanhas 79
Wild boar, pumpkin and chestnut crumbs

Miniarroz, feijão-manteiguinha, embutidos, coalho e pimenta-de-cheiro 59
Mini rice, Santarém beans, charcuterie, coalho cheese and pepper

Kids

Penne com molho de tomates frescos ou na manteiga acompanhado de filé de frango orgânico ou filé mignon 40
Penne with fresh tomatoes sauce or in butter accompanied by organic chicken fillet or fillet mignon

Sobremesas / Desserts

Banana, creme de banana, crocante de baunilha e manteiga em pó 35
Banana, banana cream, vanilla crunch and powdered butter

Torta de chocolate de cupuaçu, maracujá e framboesa 35
Cupuaçu chocolate pie, passionfruit and raspberry

Sorbet de morango com angostura, bolo de tapioca e mascarpone de limão 33
Strawberry sorbet with angostura, tapioca cake and lemon mascarpone

Seleção de queijos artesanais brasileiros – Tulha (Fazenda Atalaia, Amparo, SP), Colonial de Ovelha (Chapécó, SC), Zola Serra das Antas (Bueno Brandão, MG) e Cuesta (Pardinho, SP) harmonizados com mel terroir de abelha nativa – Uruçu Amarela (Mata Tropical da Bahia), Mandaçaia (Caatinga Baiana), Borá (Sertão de Goiás) e Jandaíra (Rio Grande do Norte) 59
Selection of artisanal Brazilian cheeses – Tulha (Atalaia Farm, Amparo, SP), Sheep Colonial (Chapécó, SC), Zola Serra das Antas (Bueno Brandão, MG) and Cuesta (Pardinho, SP) harmonized with terroir native bee's honey – Uruçu Amarela (Bahia's Tropical Forest), Mandaçaia (Bahia's Caatinga), Borá (Goiás countryside) and Jandaíra (Rio Grande do Norte)

Fruta do dia 15
Day's fruit

Executivo / Executive

Almoço de terça a sexta, exceto em feriados (01 entrada + 01 prato principal + sobremesa)

Lunch from tuesday to friday, excluding holidays (01 starter + 01 main course + dessert)

Entradas / Starters

Folhas verdes, rabanete, arroz vermelho, mostarda e mel de abelha nativa

Green leaves, radish, whole grain rice, mustard and native bee's honey

Pão de milho, pirão de queijo do sertão e carne de sol

Corn bread, cheese pirão and dried meat

Pratos Principais / Main Courses

Cowboy Steak, farofa de banana-da-terra e vinagrete

Short Rib, banana crumbs and vinaigrette

Mignon suíno, purê de batatas, cebola assada e agrião

Pork mignon, mashed potatoes, roasted onion and cress

Penne, azeite, alho, tomate cereja, ricota fresca e manjeriço

Pasta, olive oil, cherry tomato, garlic, ricotta cheese and basil

Folhas, frango orgânico marinado, avocado, castanha-de-caju, ranch e toast de centeio

Leaves, marinated organic chicken, avocado, cashew nuts, ranch and rye toast

Sobete do dia / Day's Ice Cream

75

Glossário / Glossary

Aviú - Minúsculo crustáceo de sabor intenso, é semelhante ao camarão. Seu habitat é a foz de rios da bacia Amazônica, especialmente a do rio Tapajós.

Camurim - Nome tupi para robalo branco, pode ser encontrado por toda costa leste da América e chega a medir 1,2 metro de comprimento.

Cogumelo Yanomami - Mix de cogumelos genuinamente brasileiros. Essas espécies são colhidas pelos sanõma nas florestas de montanha do extremo oeste de Roraima, na região de Awaris, na Terra Indígena Yanomami, e apresentam versatilidade para uso em diversas receitas.

Cumarú - Semente muito aromática de uma árvore amazônica, além de ser conhecida por suas propriedades medicinais, é usada na culinária muitas vezes como substituto da baunilha.

Feijão-Manteiguinha ou **Feijão de Santarém** - Grãos de cor creme, lisos e muito miúdos são as características mais graciosas do feijão-manteiguinha, produzido tradicionalmente na região do Baixo Amazonas. Variedade do feijão da espécie caupi, mantém a textura firme, mesmo depois de cozido.

Flor de jambu - O jambu, famoso e emblemático ingrediente amazônico, é marcante pela sensação que provoca quando mastigado: uma leve dormência seguida de um tremor em função da presença do componente espilantol. Tanto as folhas como as flores são usadas como tempero em vários pratos da culinária tradicional do Pará.

Miniarroz - Redondinho, tem os menores grãos do mundo, por isso, ganhou o nome de “miniarroz”. Por causa disso, ganha uma textura incrível quando chega ao paladar – seus macios, mas firmes “floquinhos” espalham-se pela língua e parecem tocar todos os cantos da boca, lembra a sensação de quando comemos quinua ou sêmola, só que com mais sabor e densidade.

Pancs - Plantas alimentícias não convencionais.

Aviú - Minuscule crustacean with intense flavour, similar to shrimp. Its habitat is in the mouth of rivers from the Amazonian complex, especially the Tapajós river.

Camurim - Tupi name for white bass. It can be found throughout America's East coast and can measure up to 1,2 meters in length.

Cumarú - Highly aromatic seeds from an Amazonia tree. Not only is it known for its medicinal properties but it is also utilised in gastronomy as a vanilla substitute.

Jambu flower - The jambu, famous and emblematic Amazonian ingredient, is striking for the sensation it provokes when chewed: a slight numbness followed by a tremor, caused by the presence of the spilantol component. Both the flowers and the leaves are used as spices in a variety of dishes in Para's traditional cooking.

Pancs - Non Conventional Edible Plants.

Mini Rice - Slightly round, the variety possesses the smallest grains in the world – hence the name. Because of that it achieves an incredible texture when it reaches the palate – its soft but firm “flakes” spread throughout the tongue and seem to reach every corner of the mouth, reminiscent of the sensation caused by eating quinoa or semolina but with greater flavor and density.

Satarém beans - Cream-colored beans, whose smoothness and smaller size are their most gracious qualities, traditionally produced in the Lower Amazon region. Variety of the bean from the caupi species it retains a firm texture even after being cooked.

Yanomami Mushroom - Genuinely Brazilian mix of mushrooms. These species are foraged by the Sanoma in the mountainous woods of Roraima's extreme west, in the Awaris region, Yanomami Indigenous Land and present great versatility to be used in various recipes.