



MANIOCA

DA MATA

COUVERT

lascas de polvilho, coalhada seca e requeijão R\$ 30 por pessoa (opcional)

BELISQUETES



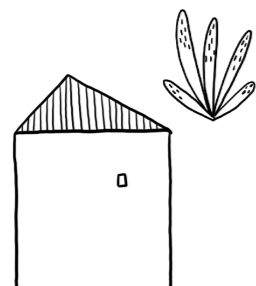
bolinhos de tapioca com carne-seca e requeijão – acompanha geleia de pimenta R\$ 63

pastelzinho de bobó de camarão –acompanha molho de pimenta da casa R\$ 59

pastelzinho de pupunha com nirá R\$ 52

chips de batata com rosbife, lapsang souchong e mostarda de Dijon R\$ 72

maionese de tartar de atum –acompanham rabanetes laminados, fritas e pão tostado R\$ 59



ENTRADAS

salada Manioca [mix de alfaces, gorgonzola, maçã confitada, nozes caramelizadas, croûtons e aceto balsâmico] R\$ 65 | 87

salada 10 grãos com abóbora, tomate, lascas de frango e hortelã R\$ 76 [opção vegana com pupunha grelhada]

salada de tomates no forno a carvão com folhas verdes, mussarela de búfala e avelã R\$ 74

ovo do maní cozido a 63°C durante uma hora e meia e servido com espuma de pupunha R\$ 46

ceviche de peixe do dia com tangerina, limão, pimenta dedo-de-moça, gengibre e coentro – acompanham chips de batata doce R\$ 64

LANCHES

[acompanhados de míni porção de batatas fritas]

hambúrguer com gruyère, cebola e tomate confitados, rúcula e maionese defumada R\$ 75

x-salada [hambúrguer de 120 g, queijo prato, alface, tomate e maionese da casa] R\$ 63

x-burguer [hambúrguer de 120 g e queijo prato] R\$ 55

hambúrguer de falafel [com babaganoush, pickles de cebola e maxixe, alface e maionese da casa] R\$ 58



PRATOS PRINCIPAIS

orecchiette com pesto de manjeriço, ricota, tomate assado e defumado com farofa de pão com raspas de limão e amêndoa R\$ 65

tartar de atum com tabule de quinoa, rúcula e caramelo de cebola R\$ 119

frango ao curry [coxa e sobrecoxa de frango cozidos em molho curry à base de leite de coco, especiarias e coentro, legumes, chips de banana verde e lascas de coco –acompanha arroz de jasmim R\$ 90

matambre e mandioca com manteiga de garrafa finalizados no forno a carvão, saladinha de tomate com cebola assada e aioli R\$ 93

picadinho [filé-mignon cortado na ponta da faca, arroz integral, farofa de migalhas do Maní, couve, ovo perfeito e banana assada] R\$ 97

capellini com cogumelos, manteiga de limão-siciliano, azeite de trufas e crocante de parmesão R\$ 98

filé ao molho de presunto serrano com gratin de batata e rúcula –acompanha vinagreta de mostarda R\$ 152

atum levemente grelhado com quinoa e chutney de amora, espuma de gengibre e shisso R\$ 128

peixe na folha de bananeira com purê de banana e vinagrete de feijão-fradinho R\$ 132

todas as proteínas são finalizadas no forno a carvão e podem ser acompanhadas de legumes, fritas ou salada

vegano

meia porção [cobrado 70% do valor do prato]

tempo aproximado de preparo: 35 minutos

serviço de 13%, opcional



SOBREMESAS

copo [morango, suspiro, iogurte, doce de leite e pedras de nata] R\$ 45

o segredo do bolo [bolo de chocolate e brigadeiro acompanha sorvete de baunilha] R\$ 47

“o ovo” [espuma de coco, sorvete de gemada e coquinhos crocantes] R\$ 45

mousse de chocolate com creme inglês R\$ 39

torta basca com frutas vermelhas R\$ 40

BEBIDAS

ossos sucos são naturais e têm 450 ml

suco de laranja R\$ 18

limonada suíça R\$ 18

suco verde R\$ 27

suco de beterraba com laranja R\$ 20

suco de limão com capim-santo R\$ 20

suco de abacaxi com hortelã R\$ 20

suco de uva com água de coco R\$ 27

suco de maçã-verde com água de coco R\$ 27

água com gás 370 ml R\$ 10

água sem gás 370 ml R\$ 10

San Pellegrino ou Panna 500 ml R\$ 36

refrigerante convencional R\$ 11 | orgânico Wewi R\$ 13

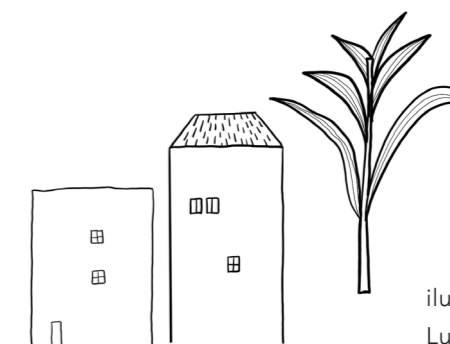
café espresso [60 ml] * R\$ 12

café coado Padoca do Maní Por Elas [100 ml]* R\$ 12

+ R\$ 5 leite de aveia Nude

infusão de maracujá, maçã-verde, especiarias e mel R\$ 18

* vem com brigadeiro de cacau



ilustrações:
Luísa Amoroso