



Entradas e Saladas

Ceviche de Banana da Terra (cebola, gengibre, sumo laranja-limão)	R\$ 67,00	
Salada Caprese com Mozzarella de Búfala	R\$ 67,00	
Brandade de Bacalhau (desfiado com azeite e creme de leite) com Torradas Alhadas	R\$ 67,00	
Sopa de Legumes, tipo Minestrone (com croutons e parmesão)	R\$ 69,00	
Caponata com Mozzarella de Búfala (refogado de legumes, azeitonas e alcaparras em azeite de oliva, com mozzarella de búfala e torradas)	R\$ 74,00	
Tartare de Salmão (salmão cru temperado com cebolinha, alcaparras, limão e azeite)	R\$ 79,00	
Ceviche de Atum (atum cru marinado no limão e leite de coco com cebola e gengibre, milho verde)	R\$ 79,00	
Salada de Manga, Papaia e Camarão	R\$ 79,00	
Salada César com clássico molho César, croutons e lascas de parmesão com Frango	R\$ 85,00	
com Camarões ao Curry	R\$ 85,00	

Pratos

Bobó com Arroz Negro Integral			
De Legumes		R\$ 89,00	
De Camarões		R\$ 98,00	
Moqueca da Casa			
Banana da Terra	individual	R\$ 89,00	para 2: R\$ 169,00
Moqueca Mista (camarões, pescada amarela)	individual	R\$ 109,00	para 2: R\$ 209,00
Moqueca de Peixe (pescada amarela)	individual	R\$ 109,00	para 2: R\$ 209,00
Camarão Grande	individual	R\$ 129,00	para 2: R\$ 239,00
Lagosta (sob disponibilidade)	individual	R\$ 169,00	para 2: R\$ 319,00
Curry de Berinjela e Arroz de Brócolis			
Com Legumes		R\$ 89,00	
Com Frango		R\$ 98,00	
Peito de Frango Grelhado com Ratatouille		R\$ 98,00	
Pescada Amarela Grelhada, Musseline Abobora Defumada, Farofa Crocante de Tapioca		R\$ 109,00	
"Jambaiana" Piscadela baiana ao Jambalaya (Arroz com linguiça defumada, camarões secos e frescos, frango, tomates, pimentão, aipo, pimenta e dendê)		R\$ 109,00	
Camarões Grandes Tailandês com Castanhas de Caju, Arroz de Coco		R\$ 129,00	
"Boeuf Bourguignon" com carne Angus, Tagliatelle à Manteiga de Salsa		R\$ 139,00	
Tradicional Receita Francesa de Cozido de Boi em Vinho Tinto			
Salada de Folhas Verdes		R\$ 39,00	
Batata Frita		R\$ 39,00	
Arroz de Brócolis ou Arroz Negro Integral		R\$ 39,00	
Ratatouille		R\$ 55,00	



Massas e Risotos

Risoto de Abóbora e Queijo Coalho em Cubos	R\$ 78,00
Farfalle com Camarões e Bisque de Moqueca	R\$ 89,00
Espaguete à Carbonara com Pancetta	R\$ 92,00
Tagliatelle Napolitana (legumes confitados, azeitonas, alcaparras, manjeriço)	R\$ 89,00
Risoto de Camarão do Recôncavo	R\$ 98,00
Risoto de Salmão e Limão Siciliano	R\$ 98,00

Menu Gourmand (Servido exclusivamente para 2 pessoas) R\$ 369,00

Menu completo, composto de 3 pratos em porção menor e 1 sobremesa, não podendo ser alterados
Este menu pode ser servido para 1 pessoa, sendo mantidos as quantidades e valor do menu para 2 pessoas.

Tartare de Salmão (salmão cru temperado com cebolinha, alcaparras, limão e azeite)
Risoto de Camarão e Limão Siciliano
"Boeuf Bourguignon", com carne Angus, Tagliatelle à Manteiga de Salsa
(tradicional receita francesa de cozido de boi em vinho tinto)
Delícia Amarelindo (a escolher, 1 por pessoa)

Menu Infantil

Frango Grelhado com arroz e batata frita	R\$ 74,00
Hambúrguer grelhado (100% carne Angus 200 gr.) com arroz e batata frita	R\$ 84,00

Sobremesas

Delícia Amarelindo Cada Delícia: R\$ 44,00
Verrine composta por três camadas sendo um mousse de chocolate por cima, um creme no meio e uma preparação de fruta por baixo:

Mousse de Chocolate Branco, Creme de Maracujá e Preparação de Manga
Mousse de Chocolate ao Leite, Creme de Limão e Preparação de Abacaxi com Gengibre
Mousse de Chocolate Amargo, Creme de Canela e Preparação de Cupuaçu

Tiramisu com Baunilha de Taiti	R\$ 49,00
Prato de frutas tropicais	Médio R\$ 44,00 Grande R\$ 65,00
Sorvetes : 1 bola	R\$ 18,00

Baunilha
Chocolate
Coco Seco
Tapioca

Limão
Manga
Maracujá
Morango