

Entrantes y Ensaladas

Ceviche de Plátano Macho (cebolla, jengibre, jugo de naranja y limón)	R\$ 67,00	
Ensalada Caprese con Mozzarella de Búfala	R\$ 67,00	
Brandade de Bacalao carne de bacalao con aceite de oliva y nata, tostadas al ajo	R\$ 67,00	
Sopa de Verduras estilo Minestrone con Crutones y Parmesano	R\$ 69,00	
Caponata con Mozzarella de Búfala salteado de verduras con aceitunas y alcaparras en aceite de oliva, acompañado de mozzarella de búfala y crutones	R\$ 74,00	
Tartar de Salmón salmón crudo sazonado con cebollino, alcaparras, limón y aceite de oliva	R\$ 79,00	
Ceviche de Atún atún crudo marinado en limón y leche de coco con cebolla, maíz y jengibre	R\$ 79,00	
Ensalada de Mango, Papaya y Camarones	R\$ 79,00	
Ensalada César con Aderezo César clásico, Crutones y Lascas de Parmesano con Pollo	R\$ 85,00	
con Camarones al Curry	R\$ 85,00	

Platos Principales

Bobó com Arroz Integral Negro		
De Verduras		R\$ 89,00
De Camarones		R\$ 98,00
Moqueca da Casa		
Plátano Macho	individual R\$ 89,00	para 2: R\$ 169,00
Mixta (camarones y pescada amarela)	individual R\$ 109,00	para 2: R\$ 209,00
Pescado (pescada amarela)	individual R\$ 109,00	para 2: R\$ 209,00
Camarones Grandes	individual R\$ 129,00	para 2: R\$ 239,00
Langosta (según disponibilidad)	individual R\$ 169,00	para 2: R\$ 319,00
Curry de Berenjenas con Arroz de Brócoli		
Con Verduras		R\$ 89,00
Con Pollo		R\$ 98,00
Filete de Pollo a la Plancha con Ratatouille		R\$ 98,00
Pescada Amarela (merluza) a la Plancha, con puré ahumado de calabaza y farofa crocante de tapioca		R\$ 109,00
"Jambaiana"		R\$ 109,00
Guiño bahiano al Jambalaya (arroz con chorizo ahumado, camarones secos y fresco, pollo, tomates, pimientos, apio, pimienta y aceite de palma)		
Camarone Grandes al modo Thai con Anacardos y Arroz con Coco		R\$ 129,00
"Boeuf Bourguignon" de ternera Angus, Tagliatelle Mantequilla y Perejil receta tradicional francesa de estofado de ternera en vino tinto		R\$ 139,00
Ensalada de Hojas Verdes		R\$ 39,00
Papas Fritas		R\$ 39,00
Arroz con Brócoli o Arroz Integral Negro		R\$ 39,00
Ratatouille		R\$ 55,00



Pasta y Risotto

Risotto de calabaza con cubos de queso coalho	R\$ 78,00
Farfalle con Camarones en Salsa Moqueca	R\$ 89,00
Espaguetis a la Carbonara con Panceta	R\$ 92,00
Tagliatelle Napolitano (verduras confitadas, aceitunas, alcaparras, albahaca)	R\$ 89,00
Risotto de Camarones al Recôncavo	R\$ 98,00
Risotto de Salmón y Limón Siciliano	R\$ 98,00

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

Menú completo, compuesto por 3 platos de raciones más pequeñas y 1 postre, no modificable
Este menú se puede servir para 1 persona, manteniendo las cantidades y valor del menú para 2 personas.

Tartar de Salmón (salmón crudo aderezado con cebollino, alcaparras, limón y aceite de oliva)
Risotto de Camarones y Limón Siciliano
"Boeuf Bourguignon", con Tagliatelle con Mantequilla de Perejil
(receta tradicional francesa de estofado de ternera al vino tinto)
Delícia Amarelindo (a elegir, 1 por persona)

Menu de Niños

Pollo asado con arroz y papas fritas	R\$ 74,00
Hamburguesa a la parrilla (100% carne Angus 200 gr.) con arroz y papas fritas	R\$ 84,00

Postres

Delícia Amarelindo (a elegir, 1 por persona) Cada Delícia R\$ 44,00
Verrine compuesto por tres capas: una mousse de chocolate encima, una crema en el medio y un preparado de frutas debajo:

Mousse de Chocolate Blanco, Crema de Maracuyá y Preparación de Mango
Mousse de Chocolate con Leche, Crema de Limón y Preparación de Piña y Jengibre
Mousse de Chocolate Amargo, Crema de Canela y Preparación de Cupuaçu

Tiramisú com Vainilla de Tahiti	R\$ 49,00
Plato de Frutas Tropicales	Mediano R\$ 44,00 Grande R\$ 65,00
Helados : 1 bola	R\$ 18,00

Vainilla
Chocolate
Coco
Tapioca

Limón
Mango
Maracuya
Fresa