



RESTAURANTE A SEREIA DINNER A LA CARTE

PARA COMEÇAR / TO BEGIN

Panqueca grelhada de cebolinha, molho shoyo e gengibre
Grilled spring onion pancake, soy ginger-dipping sauce
R\$ 32

Charcutaria artesanal, mostarda Dijon, cornichon, pão de centeio
Artisan charcuterie, Dijon mustard, cornichon, rye bread
R\$ 43

Flatbread rústico, Jamón de Pata Negra, figos frescos, queijo de cabra, redução de balsâmico.
Rustic flatbread, Pata Negra ham, fresh fig, goat cheese, balsamic reduction
R\$ 56

Fritto de frutos do mar, lula, mexilhões, camarões, robalo, abobrinha, molho marinara, aiole de alho assado
Mixed Seafood fritto, squid, mussels, prawns, sea bass, zucchini, marinara sauce, roasted garlic aioli
R\$ 58

Antipasto para dividir contendo seleção de charcutaria, queijos, azeitonas marinadas, tomate seco, picles, pão rústico grelhado, mostarda Dijon, dip caseiro
Antipasti platter to share featuring a charcuterie selection, cheeses, marinated olives, sun-dried tomato, pickled gherkin, grilled rustic bread, Dijon mustard, house made dips
R\$ 60

ENTRADAS / STARTERS

Ostras, escolha entre 6 ou 12 unidades de ostras frescas servidas com molho clássico mignonette
Oysters, your choice of 6 or 12 freshly shucked oysters served with classic mignonette sauce
R\$ 48 / R\$ 86

Sopa fria de milho, crouton de bolo de milho, queijo fresco, bacon
Chilled corn soup, cornbread crouton, fresh cheese, bacon
R\$ 28

Flan de Salmorejo, presunto crocante, ovos de codorna poché
Salmorejo flan, crispy ham, poached quail egg
R\$ 32

Peras poche ao mel e Riesling, raspas de Manchego, nozes, folhas verdes, glaze de balsâmico
Honey and Riesling pouched pear, shaved Manchego, toasted walnuts, leafy greens, balsamic glaze
R\$ 38

Vieiras seladas em panela, caviar de sagu, picles de cebola roxa e pêsego, redução de vinagre de cereja
Pan seared scallops, sagu caviar, pickled red onions and peaches, cherry wine reduction
R\$ 52

Costela braseada, batata Confit, purê de cenoura, mocotó no osso, salsa verde
Short ribs, confit potato, mashed carrots, roasted bone marrow, salsa verde
R\$ 47

Ravióli de moranga assada, molho de manteiga browned, pistache tostado
Roasted pumpkin ravioli, browned butter sauce, toasted pistachio
R\$ 38

PRATOS PRINCIPAIS / MAIN DISHES

File mignon, mousse de Gorgonzola e alho negro, purê de batata Asterix, Shiitake assado, aspargos grelhados,
molho béarnaise com infusão de chá mate, jus de vinho tinto
Beef tenderloin, Gorgonzola and black garlic mousse, red bliss potato mashed, roasted Shiitake mushrooms, grilled asparagus, mate
tea infused béarnaise sauce, red wine jus
R\$ 80

Duo de cordeiro, rack de cordeiro em crosta de ervas frescas, pernil de cordeiro braseado servido em cestinha de filo, batata doce
gratin, vagem francesa, jus de alecrim
Duo of lamb, rack of lamb crusted with panko and fresh herbs, braised leg of lamb served in a filo basket, sweet potato gratin, French
green beans, rosemary jus
R\$ 78

Peito de pato, pamonha assada, brócolis salteado na manteiga de amêndoas, glaze de romã
Duck breast, baked pamonha (Brazilian style fresh corn cake), sautéed broccolli in almond butter, pomegranate glaze
R\$ 68

Robalo grelhado, arroz negro, ervilha torta, molho de açafrão
Grilled sea bass, black rice, snow pea, saffron sauce
R\$ 72

Linguado em crosta de tomilho, parriallada de verduras, cebolinha grelhada, molho romesco
Thyme crusted Sole fish, vegetable parriallada, grilled spring onions, romesco sauce
R\$ 67

Bucatini, camarões grelhados, molho de cachaça com limão, alcaparras, tomates, manjericão fresco
Bucatini, grilled prawns, cachaça and lemon sauce, capers, tomatoes, fresh basil
R\$ 85

Risoto de quinoa, vegetais sazonais, espinafre fresco, queijo feta, sementes de girassol tostadas
Quinoa risotto, seasonal vegetables, fresh spinach, feta cheese, roasted sunflower seed
R\$ 64

SOBREMESAS / DESSERTS

Trilogia de crème brûlée, baunilha, beijinho e brigadeiro

Trio of crème brûlée, vanilla, "beijinho," coconut sweet, "brigadeiro," chocolate fudge candy

R\$ 24

Romeu e Julieta, mousse de queijo, creme de goiaba, cúpula de caramelo
Romeo and Juliet, cheese mousse, guava cream, caramel dome

R\$ 26

Chocolate supreme, creme de baunilha, pão-de-ló dacuois, calda de damasco
Chocolate supreme, vanilla cream, dacquoise sponge cake, apricot glaze

R\$ 28

Torta fina crocante de maçã, caramelo de marzipan, sorvete de açaí
Crispy thin apple pie, marzipan caramel, açai Amazonia fruit, and ice cream

R\$ 26

Panacota, frutas silvestre, mine leque de frutas tropicais

Panacota, wild berries and sliced tropical fruits

R\$ 24

Mil folhas carameladas, creme chiboust com amoras, sorvete de creme em mine tuiles de amêndoas
Mille-feuille, mulberry chiboust cream, vanilla ice cream served on mini almond tuile

R\$ 32

Sobremesa Assiette, uma seleção de sobremesas do chef para compartilhar
Dessert Assiette, a chef's selection of desserts to share

R\$ 65



RESTAURANTE A SEREIA LUNCH

BUFFET DE SALADAS E SOBREMESAS / SALAD BAR AND DESSERTS R\$ 45

- **FOLHAS/ LEAVES:**

alface romana, alface americana, alface crespa, alface roxa, radicchio, chicória, rúcula, agrião

Romaine lettuce, iceberg lettuce, curly lettuce, red leaf lettuce, radicchio, chicory, arugula, watercress

- **SALADAS COMPOSTAS / MIXED SALADS:**

Caesar, Waldorf, Caprese, Panzanella, Cobb, Grega, Coleslaw, Fattouch, Kisir, Tabbouleh, Batatas, Salpicão de Frango, Figs frescos, Rúcula e Parmesão, Cuscuz Marroquino com Maracujá, Lentilha com Bacon, Abacaxi caramelizado com alecrim, Penneao Pestocom Roquefort e Limão siciliano, Salada do Campo, Vegetais Grelhados, Abobrinha e Berinjela com Teriyaki, Cruditêde Legumes, Juliennede Cenoura, uvas passas, Coentro e Limão, Peras caramelizadas, Rúcula e Pimentão Vermelho, Beterraba assada com Queijo de Cabra, Bacalhau desfiado com Grão de bico

Caesar, Waldorf, caprese, panzanella, cobb, Greek, coleslaw, fattouch, kisir, Tabbouleh, Potatoes, chicken "salpicão", fresh figs, arugula and parmesan, Moroccan couscous with passion fruit, bacon and lentil, caramelized pineapple and Rosemary, Penne Pesto sauce with Roquefort and Sicilian Lemon, farmers salad, grilled vegetables, zucchini and eggplant with teriyaki sauce, vegetable crudité, julienne carrots, raisins, cilantro and lime juice, caramelized pears, arugula and red bell peppers, roasted beet and goat cheese, grated cod and chickpeas

- **VINAGRETES / VINAIGRETTES: balsâmico, vinagre de vinho tinto, italiano, francês, vinagre de cereja**

Balsamic vinaigrette, red wine vinaigrette, Italian, French, cherry vinaigrette

- **MOLHOS / SAUCES: Campanha, Caesar, golfe, mostarda com mel, aioli, iogurte, maracujá, laranja, gorgonzola**

Campanha, Caesar, golf, honey- mustard, aioli, yogurt, passion fruit, orange, gorgonzola

- **Tomate à francesa / Franch tomatoes**

- **Tomate cereja/ Cherry tomatoes**

- **Pepino fresco e marinado/ Fresh and marinated cucumber**

- **Azeitonas marinadas / olives**

- **Ovos de codorna /Quail eggs**

- **Legumes em conserva /Pickled vegetables**

- **Tomate seco/ Sun dried tomato**

- **Palmito pupunha/ Pupunha heart of palm**

- **Alcaparras /Capers**

- **Champignons/Mushrooms**

- **Cebola roxa marinada/ Pickled red onion**

- **Milho cozido/Cooked corn**

- **Alho confitado/Confit garlic**

- **Ervilhas frescas/ Fresh green peas**

- **Hummus/Hummus**

- **Baba Ghanoush/ Baba Ghanoush**

- **Shots de gaspacho/ Gaspacho shots**

- **Caponata de legumes mediterrâneos / Mediterranean vegetable caponata**

- **Ceviches/ Ceviches**

- **Coquetel de camarão à Vera Cruz/ Prawn cocktail Vera Cruz style**

- **Tataki de salmão com crosta de gergelim/ Sesame salmon tataki**

- **Escabeche de mexilhões /Mussels escabeche**

- **Polvo à la plancha com molho campanha / Octopus à la plancha with campanha sauce**

- **QUEIJOS / CHEESES: Minas marinado com ervas, coalho grelhado com melaço de cana, Roquefort, Emmenthal, mozzarella de búfala, cabra**

Herb marinated Minas, grilled coalho cheese with sugar cane syrup, gorgonzola, Emmenthal, buffalo mozzarella, goat

- **FRIOS/ COLD CUTS: salaminho italiano, Blanquet de peru, presunto Serrano, peito de frango defumado, salmão curado com beterraba**

Italian salami, turkey blanquet, Serrano ham, smoked chicken breast, beet cured salmon

- **Azeite extra virgem/Extravirgin olive oil**

- **Aceto balsâmico/ Balsamic vinegar**

- **Mostardas Dijon e granulada/ Dijon and whole grain mustard**

- **Molho inglês /Worcestershire sauce**

- **Tabasco/ Tabasco**

- **Molho Shoyo/Soy sauce**

- **Crouton ao alho/ Garlic crouton**
- **Grissines / Grissini's**
- **Laminas de alho desidratado/ Dried sliced garlic**
- **Sementes de girassol e moranga tostadas/Toasted sunflower and pumpkins seeds**
- **SOBREMESAS / DESSERT:** **Torta de limão e chocolate, Chesecake de nutela com cobertura de kiwi, Pudim caramelo, Tiramisú tradicional, Lain gene de morango, Mine pâtisserie, Mousses variados, Mil folhas com cobertura de fondant e compota de amora, Torta Truffer, Bolo de rolo, Torta de maracujá e coco, Quindim, Alfajor, Caldas e cremes/ Lemon and chocolate pie, Nutella cheesecake topped with kiwi, Caramel flan, Tiramisu, Strawberry lain gene, Mini patisserie, mousses, Mille-feuille topped with fondant and mulberries compote, Truffer pie, Bolo de rolo(brazilian guava swiss roll), Passionfruit and coco pie, Quindim (brazilian egg and coconut pudim), compote and creams**

GRELHADOS / FROM THE GRILL

acompanhado de sua escolha de 1 molho e 1 guarnição / with your choice of 1 sauce and 1 side dish

- **Peito de Frango ao alho e limão siciliano / Garlic and lemon marinated chicken breast R\$ 37**
- **Tilápia ao limão e pimenta/ Lemon pepper tilapia R\$ 40**
- **Salmão com pele crocante / Crispy skin salmon R\$ 42**
- **Contra filet com manteiga composta / Sirloin with compound butter R\$ 46**
- **Filet mignon com pimenta rosa/ Beef tenderloin with pink pepper R\$ 52**

MOLHOS /SAUCES

- **Vinho tinto/Red wine**
- **Gorgonzola / Gorgonzola**
- **Mostarda/Mustard**
- **Roti / Roti**
- **Meunière/ Meunière**
- **Maracujá /Passion Fruit**

ACOMPANHAMENTOS /SIDE DISHES

- **Legumes ao vapor / Steamed vegetables**
- **Parrillada de verduras / Parrillada de verduras**
- **Arroz branco / White rice**
- **Arroz ao alho e brócolis / Garlic and broccoli rice**
- **Batata rústica /Rustic potatoes**
- **Puré de babata /Mashed potatoes**
- **Fritas/ French fries**
- **Penne ao pesto/ Penne pasta ao pesto**