

SUGESTÃO DO CHEF

Tentáculos de polvo com tempurá de limão siciliano, purês de batata-doce e de beterraba 78,00

BELISQUETES



- * Bruschettas com mussarela de búfala, tomate e ervas e com cogumelos ao alho-poró 32,00
- * Bruschettas com fatias de queijo brie levemente gratinadas e cobertas com iscas de filé 36,00
- * Anéis de lula empanados e crocantes com molho cítrico 32,00
- * London Steak Tartare - tartare de filé ao toque de Bombay Sapphire Dry London Gin, gema poché, lâminas de batata rosa, pão árabe tostado e rúcula 38,00
- * Bolinho de arroz recheado com cebolinha francesa e parmesão 24,00
- * Bolinho de arroz recheado com presunto Serrano e parmesão 26,00
- * Ceviche de salmão com manga e pimenta dedo-de-moça ao suco de limão e laranja 36,00
- * Lula à provençal - anéis de lula marinados em azeite de oliva, coentro e limão siciliano 38,00

SALADAS E CREMES

- * Queijo de cabra gratinado, folhas verdes, tomate com ervas, azeitonas pretas e torradinhas 37,00
- * Folhas verdes, queijo brie empanado, manga e vinagrete de morango 29,00
- * Folhas verdes, abobrinha, tomate gaúcho e ricota marinada ao pesto de manjericão 26,00
- * Creme do dia, acompanha fatias de pão grelhado 22,00

PANELINHAS

- * Panelinha de cogumelos e alho-poró, acompanha fatias de pão grelhado 46,00
- * Panelinha de filé, acompanha fatias de pão grelhado 42,00
- * Panelinha de camarão, acompanha fatias de pão grelhado 46,00



PRINCIPAIS

- * **Bacalhau à Brás com azeite de oliva e azeitonas pretas** 53,00
- * **Ceviche de linguado, camarão e lula ao perfume de bergamota** 76,00
pimenta dedo-de-moça, coentro, pepino japonês, cebola roxa e cubos de mandioquinha
- * **Salmão grelhado em crosta de gergelim, risoto de limão siciliano** 78,00
- * **Truta grelhada em azeite extravirgem acompanhada de spätzle de banana salteado com cogumelos paris, shiitake e shimeji, além de crocantes pedaços de aipo** 56,00
- * **Linguado ao perfume de creme de coco tailandês** 62,00
arroz thai-jasmin com amêndoas, ervilha torta, tomate, cebola roxa, gergelim e leve toque de açafraão
- * **Linguado grelhado ao molho de laranja e mostarda, espinafre, batatinhas jovens e cogumelos paris** 64,00
- * **Camarões grelhados em ramo de alecrim, risoto de alho-poró** 89,00
- * **Arroz thai-jasmin salteado com camarões, cogumelos paris e legumes no azeite picante** 68,00
- * **Mini-polvo salteado com páprica defumada** 58,00
e azeite aromatizado com alho, acompanhado de batata-doce, cenoura, ervilha torta e emulsão de limão
- * **Talharim com camarões flambados, molho leve de nata, lemon pepper e ciboulette** 79,00
- * **Rib-Eye - steak de Angus com intenso marmoreio, grelhado com sal defumado, e acompanhado de cogumelos paris recheados com queijo gorgonzola e espinafre salteado** 87,00
- * **Arroz de pato** 58,00
thai-jasmin salteado com lascas de peito de pato, paio, shimeji, vagem, cenoura e flor de jambu
- * **Filé coberto por queijo brie** 68,00
batatinhas jovens, cogumelos paris, crispy de alho-poró e mix de três pimentas
- * **Escalopes de filé com ravioli de funghi e queijo ao molho cremoso de nozes** 66,00
- * **Iscas de filé com spätzle ao molho de gorgonzola** 52,00
- * **Nosso parmegiana - filé empanado em panko e gratinado com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha batatas rústicas** 56,00
- * **Picadinho tradicional - filé cortado a faca, servido com seu molho, arroz com couve refogada, farofa de panko temperada, pastel de banana e ovo frito** 48,00
- * **Risoto de cordeiro e alho-poró** 52,00
- * **Risoto mediterrâneo ao pesto de manjeriço** 48,00
berinjela, abobrinha e tomate, salteados em azeite com azeitonas e mussarela de búfala

SOBREMESAS CONSTANTINAS

- * **Pastel de Belém com calda de Vinho do Porto** 13,00
- * **Minichurros com doce de leite** 18,00
- * **Gateau de chocolate ou de doce de leite com sorvete de creme** 17,50
- * **Bananas flambadas, carameladas e com sorvete de creme** 16,00
- * **Crepe de Nutella com sorvete de creme** 17,50
- * **Cheesecake com calda de laranja** 17,00

