

DESCOBRIR TRAÇOS OUSADOS QUE
REVELAM A DIVERSIDADE E A BELEZA
DE DIFERENTES INGREDIENTES

PROVAR A ESSÊNCIA DE CADA
ALIMENTO COM SEU SABOR REAL
APRIMORADO

SENTIR A COMPLEXIDADE E A
EXUBERÂNCIA DA NATUREZA EM UMA
EXPERIÊNCIA ÚNICA

CHEF RAFA GOMES

EXECUTIVO

ENTRADA

CONSULTE A SUGESTÃO DO DIA

PRINCIPAIS

ABÓBORA 62

Arroz meloso de abóbora, queijo de cabra e agrião.

FILÉ MIGNON À MILANESA 84

Gnocchi com molho de Grana Padano e crumble de avelã.

PEIXE DO DIA 72

Peixe do dia, legumes da estação e beurre blanc de gengibre.

CAESAR SALAD 52

Adicional de camarão | 26

CORDEIRO 88

Parpadelle, ragout de cordeiro e fonduta.

SOBREMESA

CONSULTE A SUGESTÃO DO DIA

CRUDOS

OSTRAS FRESCAS

Servidas com nossas vieges.

6 UNID - 56 | 12 UNID 104

CARPACCIO DE VIEIRAS 78

Servido com blinis e gaspacho de berries.

CRUDO DE CARNE MODA TIARA 66

TIRADITO 64

Tiradito de peixe curado, caju, castanha e maçã verde.

PARA QUALQUER HORA DO DIA

TÁBUA DE CHACUTERIA E QUEIJOS BRASILEIROS 148

Tábua de chacuteria e queijos brasileiros selecionados pelo Queijo com Prosa, compota de fruta, mel selvagem e pães | Para compartilhar

SERVIÇO DE CAVIAR GIAVERI

O caviar vem acompanhado de blinis, creme fraiche, tiradito de peixe, carpaccio de vieiras, sabayon e crepe.

BELUGA 15 GR 849 | 30 GR 1472

OSSETRA 15 GR 710 | 30 GR 1199

ENTRADAS

TERRINE DE PATO COM FIGOS 54

No vinagre Jerez, salada de ervas e sourdough.

TAGLIATELE DE RAÍZES "CACCIO PEPE" 64

Lardo, pasta de trufas e creme de grana padano.

GREEK SALAD 42

BURRATA DE BÚFALA 92

Salada de tomates, sabayon e sourdough. | Para compartilhar

PATÊ DE FOIE DE PATO 46

Com Porto branco e uvas, pickles e sourdough.

"COMO UM LOBSTER ROLL" 66

PRINCIPAIS

PEIXE DO DIA 114

Purê de mandioquinha, limão cravo, gastrique e cebola.

GALINHA D'ANGOLA 132

Cevadinha tostada, cogumelos e milho.

SHORT RIB ANGUS 162

Gratin de raízes, queijo Cuesta azul e mix orgânico.

CORDEIRO 142

Tahine, berinjela grelhada e granola salgada.

ARROZ PÉROLA MELOSO COM 126 POLVO E JAMÓN DE PATO

AGNOLOTTI DE QUEIJO DA 114

SERRA DA CANASTRA

Couve Kale, abóbora e pecan.

PORCO DUROC 128

Panzanella, pistache.

RAVIOLI DE COELHO IBÉRICO 174

Com Foie Gras, nirá, cogumelos e lardo.

PATO MATURADO E LAQUEADO NO MEL E ESPECIARIAS

| TEMPO APROX. 45MIN

| PARA 2 PESSOAS 288

| ADICIONAL 65

Cenoura, laranja e farofa natalina.

SOBREMESAS

SAGÚ DE TAPIOCA 36

Maracujá e côco.

CHOCOLATE 44

Caramelo salgado e café.

PÊSSEGO 36

Especiarias e vinho do Porto.

AÇAFRÃO 38

Tangerina, castanha e mel de cacau.

SOFT DRINKS

ÁGUA COM OU SEM GÁS	9
ÁGUA PANNA	36
ÁGUA SAN PELLEGRINO	36
REFRIGERANTE	10
CAFÉ EXPRESSO	9
SUCO DE FRUTAS	14
CHÁ MATE DA CASA	16

CAFÉ ESPECIAL NA TAÇA 15

Gueisha - variedade de café mais desejada do mundo, com 84 pontos. Exótico, com notas de flor de jasmim e acidez cítrica de limão, colhido 100% por mulheres.

DRINKS

| Com vinho ou espumante

APPLE SPRITZ 44

Espumante, Ciroc de maçã verde, soda limonada e água com gás.

KIR 42

Vinho branco e licor de cassis.

KIR ROYAL 44

Espumante e licor de cassis.

BELLINI 44

Espumante, peachtree e polpa de pêsego.

APEROL SPRITZ 46

Espumante, Aperol, água com gás e laranja.

PUCCINI 46

Espumante, Mandarinetto e suco de tangerina.

PORTO TÔNICA 44

Vinho do Porto, água tônica, limão siciliano e taiti.

DRINKS

OLD FASHIONED 44

Whisky, angostura, twist de laranja e cereja.

NEGRONI 46

Gin, Campari, Vermouth rosso e twist.

MULE 42

Vodka ou Gin e xarope de gengibre com limão.

MOJITO 42

Rum Carta Blanca, suco de limão, hortelã e água com gás.

DRY MARTINI 46

Gin premium, Vermouth seco e azeitonas.

ZACAPA OLD FASHIONED 54

Rum Zacapa 23, angostura, água com gás e gomo de laranja.

PINEAPPLE COLIS 44

Vodka Ciroc de abacaxi, peachtree e água com gás.

COSMOPOLITAN 42

Vodka, Cointreau, suco de cranberry e suco de limão.

RIO 40° 44

Gin, Cointreau, xarope de jalapeño e suco de limão.

DRINK FAVORITO DO CHEF RAFA

MILK PUNCH 48

Rum 7 anos, Vermouth rosso, Cointreau, suco de limão, suco de abacaxi e leite.

AVIATION 46

Gin premium com flores da Amazônia, creme de violeta e suco de limão.

VARADERO 48

Rum 7 anos, suco de laranja, angostura, tangerina e limão siciliano.

MARGARITA 46

Tequila Dom Julio, Cointreau e suco de limão.

GT CLÁSSICA 42

Gin, água tônica, gomo de limão e alecrim.

GT TIARA 46

Gin premium, lâmina de pepino, hortelã e anís estrelado.

COQUETÉIS

| Sem álcool

DA FÁTIMA 26

Suco de laranja, grenadine, água com gás, raspas de tangerina e limão siciliano.

GRAY LEMON 26

Suco de limão, água com gás e creme de violeta.

TIARA FRESH 26

Suco de abacaxi, limão, água com gás e hortelã.

