

**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 58

Arroz meloso de abóbora, queijo de cabra e agrião.

Adicional de linguiça mineira | 12

### 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 - 49 | 12 UNID 90

### CARPACCIO DE VIEIRAS 78

Servido com blinis e gaspacho de berries.

### CARPACCIO DE CARNE À MODA TIARA 66

Finalizado à mesa e servido com sourdough.

## PARA QUALQUER HORA DO DIA

### TÁBUA DE QUEIJOS BRASILEIROS 98

Tábua de queijos brasileiros selecionados pelo Queijo com Prosa, compota de fruta, mel selvagem e pães.

### SERVIÇO DE CAVIAR GIAVERI

O caviar vem acompanhado de blinis, creme fraiche, sabayon, crocantes e muito mais.

BELUGA E OSSETRA: CONSULTAR DISPONIBILIDADE

## ENTRADAS

### SALADA DE ASPARGOS 66

Grana padano, jàmon de pato artesanal e mel tubi e baunilha.

### TAGLIATELE DE RAÍZES "CACCIO PEPE" 64

Lardo, pasta de trufas e creme de grana padano.

### OSTRAS CROCANTES 48

Vichissoise do dia e cenoura orgânica.

### SMOKED FISH WARM SALAD 52

Batatas, beurre blanc e pickles.

### 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

### SALADA MORNA POLVO 64

Café, batata e crocantes.

## PRINCIPAIS

### PEIXE DO DIA 114

Orecchiette, ragu de legumes e chorizo Ibérico.

### GALINHA D'ANGOLA 132

Cevadinha tostada, cogumelos e milho.

### POLVO GRELHADO 126

Bagna cauda, couve flor e Botarga.

### CHORIZO 148

Batata rotie, alho negro e pasta de trufa preta.

### COSTELA BRASEADA 128

Costela braseada em seu caldo de cozimento com gnocchi, raízes e grana padano.

### AGNOLOTTI DE QUEIJO DA 98

#### SERRA DA CANASTRA

Couve Kale, abóbora e pecan.

### PANCETA DE PORCO 92

#### DO PARANÁ

Panzanella e pistache.

### O NINHO DO PATO 98

Ravioli de pato confitado, fonduta e gema curada.

### PATO MATURADO E LAQUEADO NO MEL E ESPECIARIAS

| TEMPO APROX. 45MIN

| PARA 2 PESSOAS 288

| ADICIONAL 65

Abóbora, missô e gastrique.

## SOBREMESAS

### SAGÚ DE TAPIOCA 36

Maracujá e coco.

### CHOCOLATE 44

Caramelo salgado e café.

### COBBLER DE PERA 36

Gelato de amarena e caramelo. Tempo de preparo: 15 minutos aproximadamente.

### 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.

