

chou

COUVERT

Pão rústico caseiro, azeite brasileiro (Andradas-MG) & dukka (*opcional & cobrado por pessoa*)

\$10,5.

MEZZE

Para partilhar, beliscar & lamber os dedos:
(*trazem pickles feito por nós, salada de ervas frescas & azeitonas marinadas*)

Abóbora cabochan assada, doce e cremosa, com gergelim negro & coentro	\$22.
Polenta dourada e cremosa com ricotta feita por nós & tapenade de azeitonas marroquinas	\$23.
Doces cebolas assadas, com creme fresco & queijo zola	\$29.
Cogumelos portobello com salsa de avelãs, queijo grana & salsinha	\$29.
Quiabos tostados na chapa com amendoim, limão tahiti & azeite de gergelim	\$22.
Mandioca orgânica grelhada no carvão, sal grosso marinho & orégano fresco	\$16.
Ultra-cremosa mozzarella de búfala com salsa rústica de limão, alho & anchovas	\$37.
Lagostins grelhados com manteiga, limão siciliano, páprica defumada & dill	\$39.
Homus de lentilha vermelha com sumac & cenouras	\$19.
Batata doce assada na brasa com manteiga	\$16.
Risoni cremoso com hortelã fresca & pecans	\$20.
Batatas rústicas amassadas com ovo, cebola, mostarda & manjerona fresca	\$17.
Salada verde com brotos & ervas	\$15.
Beterrabas coloridas assadas na brasa, intensamente doces, com laban & hortelã	\$20.
Queijo de coalho orgânico na chapa com ameixas assadas	\$28.
Alho- Poró queimado com salsa de avelãs & queijo zola azul	\$24.
Purê rústico de abóbora cabochan com gengibre & óleo de coco	\$19.

DA GRELHA A LENHA

Bisteca Prime de porco com sálvia, manteiga e limão, suculenta & gratificante	\$61.
Miolo de contrafilé argentino (ojo de bife) com alho assado (250g)	\$66.
Coxa e sobrecoxa <i>alla diavola</i> , desossada e grelhada com muuuita pimenta do reino & limão	\$46.
Peixe fresco do dia, simplesmente grelhado na chapa a carvão (180g)	\$62.
Polvo fresco da Cananéia na chapa com páprica espanhola & limão siciliano	\$115.

DA COZINHA

Tagliatelle fresco com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo	\$49.
Tagliatelle fresco com porcinis frescos de Santa Catarina, creme, sálvia & alho	\$59.
Berinjela da Luisa, assada com tomatinhos, manjericão, dukka & ricotta feita por nós	\$45.
Reconfortante caldo de verduras com risoni, cogumelos, espinafre & queijo parmesão	\$43./\$28.

Trabalhamos com produtos frescos, portanto nosso cardápio poderá ser alterado conforme a disponibilidade no mercado. Nosso polvo e peixe do dia são provenientes da pesca artesanal. Taxa de serviço 12%.

chou

SOBREMESAS

Torta de coco e limão, untuosa & radiante, servida com um pouco de laban	\$20.	Mousse de chocolate, <i>crème anglaise</i> com baunilha verdadeira & praliné de avelã	\$27.
Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda	\$24.	Cookie apocalipse: um decadente cookie com chocolate da Maria Brigadeiro, sorvete de baunilha da Polinésia & calda de chocolate com uma gota de café, para comer como se não houvesse amanhã	\$28.
Pannacotta com baunilha verdadeira & compota de kinkan	\$28.	Fruta do dia	\$9.

VINHOS DE SOBREMESA, DIGESTIVOS, COGNACS & LICORES

		Taça 40ml (garrafa \$160.)
LA GOUYATE 2016	CH. Barouillet, França	\$25.
PORTO TAYLOR'S TAWNY 10 anos	Taylor's, Portugal	\$20.
POIRE WILLIAMS	G. E. Massenez, França	\$17.
LIMONCELLO	Feito por nós	\$15.
AMARETTO DISARONNO	Ilva Saronno, Itália	\$16.
BAILEYS	R&A Bailey, Irlanda	\$16.
COGNAC HENESSY VSOP	Hennessy, França	\$29.
LICOR DE AL TEQUILA PATRÓN	Nevada, Estados Unidos	\$16.
GRAND MARNIER	Marnier-Lapostole, França	\$17.
G. BYASS SOLERA 1847 JEREZ CREAM	Jerez, Espanha	\$17.