

chou

MEZZE

Pequenas porções para partilhar no meio na mesa. Acompanham pickles, azeitonas marinadas & ervas frescas.

Pães feitos hoje mesmo, dukkah, azeite brasileiro da Serra da Mantiqueira, manteiga fermentada \$23.

Crudo de peixe com semente de coentro, dill, maracujá, fresco & límpido \$30.

Tomates orgânicos marinados com balsâmico e alho, cremosa mozzarella, pão frito & manjerição \$33.

Linguicinhas de porco feitas por nós com erva-doce, laban & conserva de limão \$29.

Milho jovem, doce e tenro, com maionese de chipotle, harissa & coentro \$24.

Quiabos tostados na grelha com amendoim, limão tahiti, hortelã & azeite de gergelim \$22.

Abobrinhas italianas, gomos de laranja Bahia, queijo feta, azedinha, ricota caseira & sementes de abóbora \$22.

Mandioca grelhada na chapa a carvão com manteiga queimada & manjerona \$18.

Ultra cremosa mozzarella de búfala com salsa rústica de limão, alho & anchovas \$37.

Lulinhas frescas na chapa com aioli \$45.

Doces cebolas assadas com creme fresco & queijo zola azul \$29.

Berinjelas queimadas no fogo, cremosas e perfumadas, com burrata & confit de limão \$26.

Polenta dourada na grelha com ricota feita por nós & tapenade \$23.

Risoni cremoso com hortelã fresca & nozes pecans \$20.

Batata doce assada na brasa com manteiga, doce, untuosa & reconfortante \$18.

Salada verde com brotos e ervas, mel & limão \$15.

da GRELHA

nossa grelha à carvão & lenha

Bisteca prime de porco com sálvia, manteiga e limão, succulenta & gratificante \$70.

Polvo fresco na chapa com páprica espanhola & limão \$115.

T-bone de Angus brasileiro, certificado*, luxuriosamente grelhado na brasa (500g) com manteiga de cognac (*recomendamos o ponto da casa*) \$180.

Fresquíssimo carapau grelhado inteiro (*gingibre, pimenta vermelha, limão, coentro & azeite de gergelim*) \$75.

Fraldinha de Angus brasileiro, certificada*, super saborosa com salsa verde \$75.

Kebabs de peixe fresco do dia, marinados com cúrcuma, coentro, dill & cominho, servidos com harissa \$65.

da COZINHA

Tagliatelle com porcinis frescos de Santa Catarina, creme, sálvia & alho \$63.

Tagliatelle fresco com raspas de limão, creme fresco, bacon & perfumado poejo \$52.

Berinjela da Luisa com mozzarella, tomatinhos queimados, dukkah & ricotta feita por nós \$45.

**Certificados em sustentabilidade pela Rainforest Alliance.*

Privilegiamos produtores artesanais e orgânicos, sempre que possível. Alguns dos nossos produtos são provenientes da agricultura e da pesca familiar.

Taxa de serviço 12% (não obrigatório).

chou

SOBREMESAS

Pannacotta de leiteilho, cremosa e um pouquinho ácida, baunilha verdadeira & mel de Jataí
\$24.

Passion sundae: sorvete de baunilha verdadeira, creme batido, curd de maracujá & crocante de gergelim
\$27.

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
\$31.

Torta de coco e limão, untuosa & radiante, servida com um pouco de laban
\$24.

Arroz tres leches: arroz doce cremosíssimo com raspas de laranja, baunilha & uma colherada de doce de leite, bem gorda
\$24.

Queijo avecuia, tâmaras medjool & favo de mel
\$30.

Fruta do dia
\$9.

VINHOS *de* SOBREMESA, DIGESTIVOS, COGNACS & LICORES

		<i>Taças 40 ml</i>
POIRE WILLIAMS	<i>G. E. Massenez, França</i>	\$25.
LIMONCELLO	<i>Feito por nós</i>	\$15.
COGNAC HENESSY VSOP	<i>Henessy, França</i>	\$39.
BAILEYS	<i>R&A Bailey, Irlanda</i>	\$16.
LICOR DE AL TEQUILA PATRÓN	<i>Nevada, Estados Unidos</i>	\$16.
GRAND MARNIER	<i>Paris, França</i>	\$23.
BÉNÉDICTINE	<i>Fecamp, França</i>	\$25.
G. BYASS SOLERA 1847 JEREZ CREAM	<i>Jerez, Espanha</i>	\$17.
PORTO TAYLOR'S TAWNY 10 anos	<i>Taylor's, Portugal</i>	\$26.
MONBAZAR 2017	<i>Château Barrouillet, França</i>	\$30.