

Menu Páscoa 2025

Mesa de pães artesanais de fermentação 48hrs

Antepastos

SALADAS

Jardim de folhas orgânicas 

Mesa de frios e queijos

Cuscuz com camarão salteados e mix de nuts torrados

Salada oriental (pepino japonês, kani, manga, gergelim, tomate cereja)

Feijão fradinho com bacalhau desfiado, pimentões vermelho e amarelo, azeitonas pretas

Estação de humus com tortilhas crocantes 

Palmito pupunha assado com ervas 

Salada caesar com salmão defumado e lascas de parmesão

Tomates assados com ervas e mozzarella de búfala 

Abobrinhas recheadas

PRINCIPAIS

Creme de palmito pupunha 

Arroz negro e concasse de tomates 

Risoto de baião de 2

Batatas ao murro com manteiga de ervas e flor de sal 

Brandade de bacalhau com batata baroa

Filé mignon marinado na mostarda djon com molho malbec

Bobo de camarão

Nhoque da batata ao molho branco com trufas 

Salmão assado em crosta de ervas e castanhas

Lombo de porco marinado no melão de cana e assado no abacaxi

Legumes salteados no azeite e tomilho 

Farofa crocante de panko com alho frito

ESTAÇÃO KIDS

Mini Pizza

Espaguete ao Sugo

Nuggets

Batata Frita

Mini Hamburguer

ESTAÇÃO DE OVOS DE PÁSCOA

Monte seu ovo de Páscoa com toppings diversos

SOBREMESAS

Mini tiramissu

Entremet de cenoura com chocolate ao leite

Rocambole de doce de leite e coco ralado

Nuvem flutuante com creme inglês e amêndoas

Verrines de chocolate

Brownie de chocolate com nozes

Mini mil folhas de doce de leite

Pavlova silvestre

Legenda:  Vegetariano | Vegetarian |  Vegano | Vegan