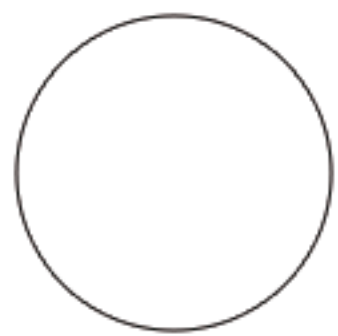






# entra das

<b>Camarão</b> com noz pecã	129
<b>Picadinho de Filé</b> com molho de mostarda e mini mil folhas de mandioca	92
<b>Burrata</b> , tomate assado, alho confit, prosciutto, rúcula e microverdes	85
<b>Couvert:</b> pão de longa fermentação, terrine de chevre, prosciutto, butter toffee salgada, queijos e geleia de morango e pimenta	73
<b>Tempurá de legumes</b> com molho ponzu	52
<b>Tartare de atum</b> com takuan, mandiopan e pimenta La-Yu. 🌶️	48
<b>Bruschetta de Boursin</b> com noz pecã e mel	45
<b>Croquete de Boursin</b> com cogumelos	45
<b>Bao</b> com barriga de porco curada, kewpie e alho poró	44
<b>Ceviche</b> de peixe branco com leite de tigre de cupuaçu e chips de banana	44





# prin cipais

<b>Filé Mignon Black Angus</b> com spaghetti na fonduta de queijo montanhês, creme de porcini e mix de trufas brancas e pretas, farofa de migas na gordura de pato e molho roti	129
<b>Filé Mignon Black Angus</b> em crosta de ervas com risoto de cogumelos	129
<b>Ancho</b> com texturas de milho e molho roti	105
<b>Thai Fried Rice:</b> arroz frito basmati, iscas de filé Angus e legumes salteados	92
<b>Thai Fried Vegan:</b> arroz frito basmati, mix de cogumelos e legumes salteados	85







# prin cipais

**Polvo ibérico** com batata ao murro, conserva da casa de azeitona azapa e molho romesco 🌶️ 139

**Pescado do dia**, purê de pupunha, crocante de tapioca e batata doce 139

**Magret** ao molho de acerola, purê de batata e telha de beterraba 139

**Salmão curado no tamamissô**, mousseline de banana da terra, crocante de sagu com nero de sépia e vinagrete escuro de nira com capim santo 116



**Rigatoni a Pomodoro**, burrata assada, pesto e esferas de manjeriço 79

**Spaghetti a la carbonara** com gema caipira, guanciale maturado na casa, queijo pecorino Romano e pimenta do reino 🌶️ 69



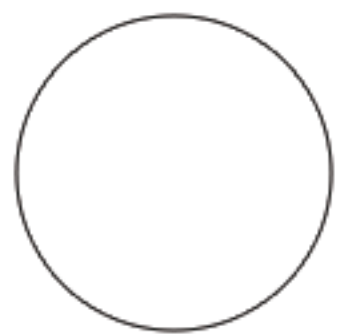


# sobre mesas

**Entremet de chocolate:** mousse de chocolate ao leite, biscuit joconde, gianduia, caramelo salgado, sponge cake de matchá e crumble de cacau com chocolate branco queimado 48

**Entremet de Limão:** mousse de limão com chocolate branco, lemon curd, gel de casca de limão confitado, crumble de amêndoa. 48

**Dome Profiteroles:** nossa versão dessa sobremesa clássica, com éclair de massa choux recheada de ganache de chocolate branco, sorvete de rum, tela de suspiro e calda de chocolate branco quente 46



**Cheesecake** basca, cremosa, com calda de doce de leite tipo argentino feito na casa. Crocante de casca de sorvete argentino 45

**Dome Tropical:** creme de coco, pó de coco, crumble de amêndoa, sorvete de coco queimado, sorbet de abacaxi assado com lichia. 45