



MENU DEGUSTAÇÃO

sunomono de chuchu, gergelim, furikake

enguia, alga wakame, ponzu

focaccia, manteiga de cebolinha

camarão com abacaxi grelhado, farofa de curry,
sorvete salgado de coco

ravioli de cabotia com boursin, manteiga café de
paris, pangrattato

tataki gyūdon, socarrat de shari, cebolinha,
gergelim, kewpie

sorvete de iogurte, manjericão

manga marinada no sakê e gengibre, folha de arroz
crocante, sorvete de tapioca

R\$237 por pessoa

*sujeito à alterações de acordo com a oferta de frutos do mar frescos, legumes e verduras da
estação

pedimos que informem em caso de alergias ou restrições alimentares



A LA CARTE

ENTRADAS

cabotiá assada, feta, melão, mesclun, azeite verde, pão folha **55**

camarões, bulgur crocante, coalhada, quiabo tostado, coentro **87**

gravlax, salada de batatas, pickles, pancetta, farofa crocante, agrião
citrino **69**

dupla de tacos de polvo, sunomono de chuchu, kewpie, coentro **71**

guiso de salmão, ponzu, gergelim, cebolinha **65**

PRINCIPAIS

roastbeef, purê de cenoura, curry, manteiga noisette,
cogumelo frito, jus **127**

polvo, socarrat de shari, kewpie, cebolinha, gengibre, gergelim **131**

thai curry de camarão, abacaxi, arroz aromático, pão folha **139**

ravioli de portobello, manteiga de missô, farofa de shoyu
e gengibre **119**

ravioli de cabotiá com boursin, manteiga café de paris,
pangrattato **113**

SOBREMESAS

cheesecake de maracujá, crumble **49**

mousse de chocolate, azeite, flor de sal **53**

sorvete da casa **23**