



NOSSA ESPETACULAR VITRINE DE ACEPIPES

Escolhidos direto em nossa cozinha.

Acepipes Individual 18

Acepipes Individual Especial 28

62 FRANCISCANOS

ACEPIPES + FRANCISCANOS

valor do acepipes + 58

BRASILEIRINHO

carne seca desfiada com cebola, arroz, couve, vinagrete, farofa de abóbora e banana tostada, feijão e um zoiúdo por cima.



GONZAGÃO

baião vegetariano com legumes, queijo coalho, manteiga de garrafa, pickles da casa e ovo frito.



(opção vegana)



XINXIM DE LEGUMES NO DENDÊ

salteados com leite de coco e amendoim, arroz vermelho, castanhas, mix de ervas e molho picante.



TORTELI DE ABÓBORA COM

QUEIJO MANDALA

na manteiga com espinafre fresco e amêndoas tostadas.

ROSBIFE COM PESTO DE MANJERICÃO

servido frio com salada de batata e folhas.

72 DO MAR

ACEPIPES + PRATO DO MAR

valor do acepipes + 68

PEIXE FRESCO DO DIA

peixe fresco do dia com palmito de pupunha assada, azeitona preta, tomate, conserva de limão e farofa de pão.

ARROZ DO MAR

arroz molhadinho com lula, camarão, polvo, tomate fresco, vinho branco e manjericão.

62 ESPECIAL DO DIA

(TERÇAS)

BIFE À MILANESA

com salada de repolho, batata rústica e mostarda da casa.

(QUARTAS)

FRANGO COM QUIABO

coxa e sobrecoxa orgânica com quiabo, polenta frita, farofa e vinagrete de milho

(QUINTAS)

JOELHO DE PORCO ASSADO

marinado em cachaça e melaço de cana com feijão tropeiro e saladinha com conserva de jiló.

(SEXTAS)

BOBÓ DE CAMARÃO

com macaxeira, dendê e leite de coco. Acompanha arroz e farofa.

(SÁBADOS)

NHOQUE ARTESANAL

com molho de tomates frescos, berinjela, manjericão e ricota artesanal.

(DOMINGOS)

FEIJOADA DO DION

com carne seca, lombo, paio, calabresa e contelinha defumada.



opção vegana com feijão preto, vegetais, tofu defumado e cogumelos.

SOBREMESAS

21,5

PUDIM DE LEITE

com calda de caramelo e flor de sal.

26

BOLINHO DE MEL

com sorvete de tapioca artesanal e pé de moleque de castanha do Pará.

28

MOUSSE DE CHOCOLATE

com chocolate meio amargo, nibs de cacau e calda de uva fresca.

19

SALADA DE FRUTA

com caldinho de maracujá e hortelã.

