
RECIFE RESTAURANT WEEK

ENTRADA + PRINCIPAL + SOBREMESA | 95

disponível de terça à sexta no almoço,
exceto feriados.

ENTRADAS

ESPETINHO DE BARRIGA DE PORCO

Espetinho de barriga porco na brasa laqueado com mel de tamarindo, servido com humos e pão pita.

RABANADA E TARTAR

Rabanada de pão brioche, servida com tartar de mignon ao modo clássico e maionese kewpie. Finalizado com queijo Grana Padano.

CEVICHE

Ceviche de atum ao leite de tigre de aji amarelo e cracker de macaxeira.

FALAFEL

Com Homus e Pão Pita.

PRINCIPAIS

RAVIOLI DE OSSOBUCO

Ravioli aberto de ragu de ossobuco ao molho de tomate, pesto, abobrinha grelhada na brasa e ricota.

FRANGO E MILHO

Sobrecoxa de frango grelhada com pele crocante, servida com arroz de milho com cogumelos e finalizado com veloute de frango.

FILÉ DE SOL

Filé mignon curado e salgado na casa, grelhado na manteiga. Servido com nhoque de batata ao molho de baião com bacon e feijão verde. Acompanha queijo coalho empanado e brócolis grelhado na brasa.

PEIXE E SIRI

Peixe grelhado com arroz de moqueca de siri e molho de coco.

SALADA DE GRÃOS

Mix de folhas com lentilha, trigo integral, amêndoas, amendoim, semente de girassol e gergelim, caponata de berinjela, molho agri-doce com base balsâmico e tomate. Servido com peito de frango, ou não.

SOBREMESAS

PICOLÉ DE CHOCOLATE

Recheio de chocolate, coberto com casquinha de branco e preto e finalizado com crocante de chocolate.

PICOLÉ DE CUPUAÇU

Recheio de cupuaçu com chocolate branco, coberto com casquinha crocante de castanha do pará.

PICOLÉ DE BANOFFE

Recheio de sobremesa clássica de banana com doce de leite, com casquinha crocante e merengue.