



CARDEÁPIO

Chef Lú Raposo
EATING EXPERIENCE



cardápio



PETISCOS DA CASA

 **Brasil**
Receita autoral da Chef

torre de polenta

R\$ 35,00

Uma irresistível torre de polenta frita com queijo parmesão.
São 16 bastonetes de polenta finalizados com parmesão.

 **Brasil**
Receita autoral da Chef

iscas de frango

R\$ 52,00

crocantes iscas de frango empanadas acompanhadas de nossa
maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 280g

 **Brasil**
Receita autoral da Chef

iscas de tilápia

R\$ 65,00

crocantes iscas de tilápia empanadas acompanhadas de nossa
maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 280g

 **Brasil**
Receita autoral da Chef

pastel 'pizza de sampa'

R\$ 40,00

tipo APERITIVO

O umami perfeito: mozzarella, presunto e orégano. Uma verdadeira viagem à terra
da garoa nesses 08 mini pastéis. Acompanham maionese verde artesanal da chef.

 **Influência China/Japão**
com o toque da Chef

guiozas

R\$ 54,00

PARA
COMPARTILHAR

04 guiozas (massa fininha recheada com carne bovina, cozida no vapor)
Acompanham molho à base de shoyo da chef. Serve até duas pessoas.

 **Influência Reino Unido**
com o toque da Chef

fish and chips

R\$ 87,00

PARA
COMPARTILHAR

Iscas de tilápia e batatas fritas super crocantes. Acompanha
nossa maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 400g

 **Brasil**
Receita autoral da Chef

chicken and chips

R\$ 79,00

PARA
COMPARTILHAR

Iscas de frango e batatas fritas super crocantes. Acompanha
nossa maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 400g

respeito à sazonalidade:
pode haver alteração de
ingredientes de acordo
com safra/estação.



porções
individuais

Chef Lu Raposo
EATING EXPERIENCE



referências legítimas
de alimento e afeto: receitas
italianas respeitosamente
reproduzidas pela Chef.



RISOTTOS DE LA CUCCINA ITALIANA



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto de cordeiro

R\$ 78,00

risotto de cordeiro, regado com pesto de menta,
baby leafs de mostarda, finalizado com queijo curado.

(Cordeiro marinado por 48h no vinho branco, Dry Hub Mediterrâneo, ervas aromáticas)



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto camarão+curry

R\$ 75,00

arroz pérola orgânico, bechamel, camarão,
queijo parmesão curado e curry da Chef.



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto salmão al limone

R\$ 77,00

arroz pérola orgânico, salmão grelhado, desfiado, bechamel
al limone, Sal Ocean da Chef e amêndoas laminadas torradas.



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto de cogumelos

R\$ 69,00

arroz pérola orgânico, mix de cogumelos,
bechamel e queijo parmesão curado.



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto de filé mignon

R\$ 85,00

Risotto com iscas de filé mignon e queijo meia cura.
Arroz pérola orgânico, iscas de filé mignon grelhado, bechamel,
queijo meia cura. Finalizado com micro verdes e cebola crispy.

respeito à sazonalidade:
pode haver alteração de
ingredientes de acordo
com safra/estação.



porções
individuais

Chef *Lú Raposo*
EATING EXPERIENCE



receitas do mundo todo,
elaboradas e servidas de um
jeito que é, orgulhosamente,
local e brasileiro.



ELABORADOS COZINHA DO MUNDO

 Sudeste asiático
Tailândia



pad thai

R\$ 86,00

Filé de frango orgânico, camarão fresco, ovos, **talharim de arroz** com tapioca, moyashi, cenoura, cebolinha, gengibre fresco, **dry hub thai artesanal** e amendoim, finalizado com **Molho Thai** (ostra, açúcar de coco, hondashi e tamarindo)

pad thai vegetariano

R\$ 62,00

pad thai chicken

R\$ 72,00

 América do Norte
South Lousiana

jambalaya

R\$ 75,00

Mix de arrozes orgânicos (vermelho, branco, negro), **sal Especiarias dry hub da chef**, linguiça Blumenau, filé de frango, camarão, alho, pimentão vermelho e amarelo confitados, salsão e alho poró.

 Brasil
Receita autoral da Chef

truta marroquina

R\$ 87,00

Couscus marroquino com pimentões confitados, **truta grelhada** e salada verde da estação. **Finalizado com molho pesto.**

 Arábia - Turquia

arábica

R\$ 85,00

PARA
COMPARTILHAR

Kaftas artesanais de carne bovina, falafel, homus, **iogurte saborizado** com lemon pepper, **pão folha artesanal.**

 Brasil / Receita
autoral da Chef

chef kids

R\$ 47,00



Isclas de filé bovino ou **filé de frango** orgânico, grelhados. Acompanha **arroz branco** puxado na manteiga e **fritas.**

respeito à sazonalidade:
pode haver alteração de
ingredientes de acordo
com safra/estação.



porções
individuais

Chef Lú Raposo
EATING EXPERIENCE



sustentabilidade é um assunto muito sério que deixa nossa **consciência** bem levinha, sabe?



A LEVEZA DAS SALADAS SELECIONADAS PELA CHEF



Sudeste asiático
Tailândia

thai salada

R\$ 67,00

Isclas de filé de frango grelhado, mix de vegetais da estação, **molho asiático da chef** à base de **shoyo**, limão, gengibre, sake Mirim. Finalizado com amendoim torrado.



Brasil
Receita autoral da Chef

salada verde + granola

R\$ 39,00

salada verde com mix folhas da estação, granola salgada artesanal, temperada com molho cítrico da Chef.



Brasil
Receita autoral da Chef

salada verde + frango

R\$ 49,00

salada verde com mix folhas da estação, granola salgada artesanal, temperada com molho cítrico da Chef. **Servida com adicional de frango.**



Brasil
Receita autoral da Chef

salada verde + mignon

R\$ 59,00

salada verde com mix folhas da estação, granola salgada artesanal, temperada com molho cítrico da Chef. **Servida com adicional de isclas de filé mignon.**



Brasil
Receita autoral da Chef

salada caesar da Chef

R\$ 55,00

Folhas verdes da estação, isclas de frango grelhado no sal mediterrâneo, croutons e tomatinho cereja. Temperado com **maionese verde artesanal** sem ovos.



Europa - França

'a sobremesa'

R\$ 39,00

Petit Gateau de chocolate belga com sorvete de creme artesanal.

respeito à sazonalidade:
pode haver alteração de
ingredientes de acordo
com safra/estação.



porções
individuais

Chef **Lú Raposo**
EATING EXPERIENCE

