



CARBÃO

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

05 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

Arroz arbóreo, **pernil de cordeiro cozido lentamente**, desfiado, bechamel e queijo meia cura. Finalizado com pesto de menta.

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

 Brasil
Receita autoral da Chef

risotto camarão+curry

R\$ 75,00

arroz arbóreo, bechamel, **camarão**, **queijo parmesão curado** e **curry da Chef**.

 Brasil
Receita autoral da Chef

risotto salmão al limone

R\$ 77,00

arroz arbóreo, **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 arbóreo, **mix de cogumelos**, bechamel e queijo parmesão curado.

 Brasil
Receita autoral da Chef

risotto de filé mignon

R\$ 85,00

Arroz arbóreo, tiras 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



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



A LEVEZA DAS SALADAS SELECIONADAS PELA CHEF



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 caesar da Chef

R\$ 55,00

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

SOBREMESA



Europa - Portugal

pudim de leite

R\$ 17,00

Pudim de leite com calda de caramelo. 120g



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

