

cardápio

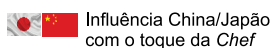


**cozinha
sazonal**

Chef Lú Raposo


para acompanhar sua vibe,
seu momento, sua companhia.

petiscos

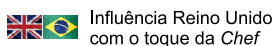


guiozas

\$ 56,00

COMPARTILHE

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

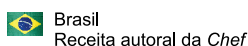


fish and chips

\$ 85,00

COMBO SERVE 2 PESSOAS

Isclas de tilápia e batatas fritas super crocantes. Acompanha
nossa maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 500g

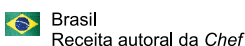


chiken and chips

\$ 79,00

COMBO SERVE 2 PESSOAS

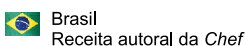
Isclas de frango e batatas fritas super crocantes. Acompanha
nossa maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 500g



torre de polenta

\$ 38,00

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



iscas de frango

\$ 69,00

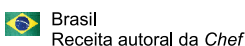
crocantes iscas de frango empanadas acompanhadas de nossa
maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 300g



iscas de tilápia

\$ 71,00

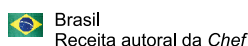
Crocantes iscas de tilápia empanadas acompanhadas de nossa
maionese verde artesanal sem ovos. Aproximadamente 300g



palitos de mussarela

\$ 61,00

Crocantes palitos de mussarela empanados. Acompanham geléia
'suave' de pimenta da Chef. 08 unidades. Aproximadamente 250g



pastel sampa

\$ 43,00

tipo APERITIVO

O umami perfeito: mozzarella, presunto e orégano em 08 mini pastéis.
Acompanha maionese verde artesanal da chef.

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



servimos
porções
individuais

Chef *Lú Raposo*



**cozinha
sazonal**

referências legítimas
de **alimento com afeto**:
receitas italianas
reproduzidas pela *Chef*.



risottos



Brasil
Receita autoral da *Chef*

risotto de cordeiro

\$ 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

\$ 75,00

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



Brasil
Receita autoral da *Chef*

risotto salmão al limone

\$ 71,00

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



Brasil
Receita autoral da *Chef*

risotto de cogumelos

\$ 69,00

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



Brasil
Receita autoral da *Chef*

risotto de filé mignon

\$ 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 cada safra/estação.



servimos
porções
individuais

Chef Lú Raposo



**cozinha
sazonal**

sustentabilidade é algo
que levamos muito a sério.
Isso deixa nossa **consciência**
leve como nossas saladas.



saladas



Brasil
Receita autoral da Chef

salada verde/granola

\$ 39,00

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

adicional iscas de frango

\$ 14,00



Brasil
Receita autoral da Chef

salada caesar da Chef

\$ 62,00

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



Brasil / Receita
autoral da Chef

chef kids

\$ 41,00

Iscas 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 cada safra/estação.



servimos
porções
individuais

Chef Lu Raposo



cozinha
sazonal