

cardápio



**cozinha
sazonal**

Chef Lú Raposo


para acompanhar
sua vibe, **seu momento**,
sua companhia.



petiscos



Influência China/Japão
com o toque da Chef

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.



Influência Reino Unido
com o toque da Chef

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



Brasil
Receita autoral da Chef

chicken 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



Brasil
Receita autoral da Chef

torre de polenta

\$ 38,00

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

\$ 69,00

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



Brasil
Receita autoral da Chef

iscas de tilápia

\$ 71,00

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

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