

# cardápio



**cozinha  
sazonal**

*Chef Lú Raposo*  




# SUGESTÃO DA CHEF

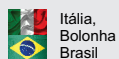
servidos aos fins de semana e feriados.



## parmegiana à brasileira

**Filet mignon à milanesa**, pomodoro e mussarela. Acompanha arroz e batatas fritas

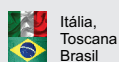
individual \$ 85,00  
2 pessoas \$ 159,00



## nhoque à bolonhesa

**Nhoque artesanal de batata com ragu clássico** (carnes bovina e suína marinadas no vinho tinto). **Finalizado com queijo parmesão.**

individual \$ 71,00  
2 pessoas \$ 135,00



## pappardelle

**Pasta fresca artesanal al dente**, cubos de queijo coalho com tomates cereja assados no azeite extra virgem com especiarias. **Finalizado com tomilho fresco.**

individual \$ 69,00  
2 pessoas \$ 125,00

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



servimos porções individuais

Chef Lú Raposo



cozinha sazonal

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**

@chef\_lu\_raposo

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**