



menu

Chef Lu Raposo

Chef Lu Raposo



cozinha
contemporânea

menu

Chef Lu Raposo

no *Pátio Theodoro*

Sob o comando da **Chef Lú Raposo**, nossa **cozinha contemporânea** valoriza ingredientes frescos e sazonais, elaborados em produções limitadas.

Cada prato é pensado com respeito à sustentabilidade e ao conceito de desperdício zero, proporcionando uma experiência autêntica, consciente e inesquecível.



Produzimos nossos próprios sais temperados artesanais, feitos com ingredientes orgânicos, selecionados para ressaltar os sabores de cada prato. Desenvolvemos também **dry hubs** específicos para cada proteína, o que garante a valorização do sabor original.

A base dos nossos **dry hubs** e sais temperados é o sal grosso rosa do Himalaia.



De acordo com sua
intenção, você pode
escolher entre nossas
sugestões da casa.

petiscos

para acompanhar sua vibe,
seu momento, sua companhia.
Opções rápidas e deliciosas.

risottos,

nhoque à bolonhesa e
parmigiana brasileira:
referências legítimas
de alimento com afeto.
Receitas tecnicamente
elaboradas para você
degustar sabores
sem pressa.

saladas

sustentabilidade é algo
que levamos muito a sério
e isso deixa nossa consciência
tão leve como nossas saladas.

Sempre confira as opções
disponíveis no balcão.



servimos
porções
individuais

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

Chef Lí Raposo



cozinha contemporânea