

menu

Chef Lu Raposo

Chef Lu Raposo



**cozinha
contemporânea**

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



petiscos



Influência Reino Unido
com o toque da Chef

fish and chips

\$ 65,00

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



Brasil
Receita autoral da Chef

chicken and chips

\$ 61,00

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



Brasil
Receita autoral da Chef

torre de polenta

\$ 35,00

Uma irresistível torre de polenta frita com queijo parmesão.
São 12 bastonetes de polenta finalizados com parmesão.



Brasil
Receita autoral da Chef

bolinhos + fritas

\$ 49,00

3 bolinhos de 50g de carne bovina artesanal + 3 bolinhos
de 50g de linguiça colonial + 300g de batata frita.
Acompanha maionese da casa sem ovos e pimenta
defumada da chef [**não contém glúten**]



servimos
porções
individuais

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

Chef *Lú Raposo*



**cozinha
contemporânea**

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



risottos



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto camarão+curry

\$ 61,00

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



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto salmão al limone \$ 59,00

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



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto de cogumelos

\$ 55,00

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



Brasil
Receita autoral da Chef

risotto de filé mignon

\$ 65,00

arroz arbóreo, tiras de filé mignon grelhado, bechamel, queijo meia cura. Finalizado com micro verdes e cebola crispy.



Brasil / Itália
Releitura da Chef

parmegiana brasileira

\$ 69,00

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



servimos
porções
individuais

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

Chef *Lú Raposo*



**cozinha
contemporânea**

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



saladas



Brasil
Receita autoral da Chef

salada verde/granola

\$ 29,00

salada verde com mix de 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

\$ 52,00

Folhas verdes da estação, iscas de frango grelhado
no sal mediterrâneo, croutons e tomatinhos 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.



servimos
porções
individuais

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

Chef Lú Raposo



cozinha
contemporânea