

CARDÁPIO



SNACKS

Carnes curadas e queijos regionais	62,00
Torresmo Tiarré	29,00
Bolinho de bacalhau	29,00
Casquinha de caviar	52,00

ENTRADAS

Tartare de Angus, molho grebiche, alcaparras crocantes	42,00
Mousse de Polenta, daube de cogumelos e gorgonzola	38,00
Salada Caesar, tomate cereja, speck crocante	48,00
Salada Manacá, molho Deusa Verde	32,00

PRINCIPAIS

Lombo de bacalhau, mini arroz integral e damasco	116,00
Magret, castanha portuguesa, spaetzle de cúrcuma	112,00
Pernil de javaporco defumado, pastotto e kale	98,00
Filé mignon de Angus, risoto, cogumelos da região	112,00
Carré de cordeiro, gratin de raízes, alecrim	116,00
Truta do Caparaó, legumes crocantes	96,00
Agnolotti de rabada, purê de tutano, agrião	94,00
Entrecote de Angus, batata lyonnaise e cebola na brasa	112,00
Seleção vegetariana	98,00

SOBREMESAS

Bolo de banana, chocolate branco, caramelo quente	36,00
Crème brûlée de lavanda e frutas vermelhas	36,00
Bolo Brooklyn Blackout, amora	36,00
Torta de chocolate, marshmallow, castanha-de-caju	36,00

*Os itens do cardápio variam de acordo com os ingredientes da estação, portanto, os pratos e valores estão sujeitos a alterações sem prévio aviso.

Faça sua reserva, conheça nosso espaço e todos os sabores Manacás. Seja bem-vindo!

