

CARDÁPIO



SNACKS

Carnes curadas e queijos regionais	62,00
Torresmo Tiarré	29,00
Bolinho de bacalhau	29,00
Pão Naan, harissa, parmesão	27,00

ENTRADAS

Tartare de Angus, molho grebiche, alcaparras crocantes	42,00
Mousse de Polenta, daube de cogumelos e gorgonzola	38,00
Salada Manacá, molho Deusa Verde	32,00

PRINCIPAIS

Lombo de bacalhau, mini arroz integral e damasco	128,00
Magret, castanha portuguesa, spaetzle de cúrcuma	128,00
Pernil de javaporco defumado, pastotto, confit de tomate	98,00
Filé mignon, risoto de cogumelos da região	112,00
Carré de cordeiro, gratin de raízes, alecrim	116,00
Truta do Caparaó, legumes crocantes	96,00
Ravioli 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 caqui, chocolate branco, caramelo quente	36,00
Crème brûlée de lavanda e frutas vermelhas	36,00
Torta de chocolate, marshmallow, sorvete de espresso	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!**

