

# MENU EXECUTIVO NOMADE

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA  
02/09/2019 a 13/09/2019

## ENTRADAS STARTERS

**Couve flor texturas**  
*Cauliflower textures*

**Escabeche de lagarto em pão tostado**  
*Marinated roast beef with toasted bread*

**Mexilhões com capim limão e cevadinha**  
*Mussels with lemon grass and pearl barley*

## PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

**Picadinho Nomade – arroz, picadinho de carne, farofa, ovo, mandioca e caldinho de feijão**  
*Rice, corn farofa, meat, egg, fried cassava and black beans broth*

**Sardinha confitada, tomate e batata defumada**  
*Confit sardine, tomato and smoked potato*

**Peito de frango caipira grelhado com abobrinha, creme de cúrcuma e arroz basmati com castanhas e sementes**  
*Grilled chicken breast with zucchini, turmeric cream and basmati rice with nuts and seeds*

**Arroz de tamboril cremoso**  
*Creamy monkfish rice*

**Ravióli recreado de creme de alecrim com ervilhas e cogumelos**  
*Rosemary cream ravioli with mushrooms and pea*

## SOBREMESA DESSERTS

**Banana grelhada com espuma de caramelo e crocante de brioche**  
*Grilled banana with caramel foam and crispy brioche*

**Sorvete com calda**  
*Ice cream with sauce*

**Frutas da estação**  
*Seasonal Fruits*

NOMADE  
*por Lívian Dalhano*

R\$ 69,00 + taxa de serviço