

ALMOÇO EXECUTIVO VERÃO SUMMER LUNCH MENU

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTRADAS STARTERS

Salada Nomade – Folhas orgânicas com pickles de vegetais e vinagrete de limão
Nomade Salad – Organic leaves and vegetable pickles with pink lemon and honey vinaigrette

Tomates assados com espuma de manjeriço, mozzarella e queijo tulha
Roasted tomatoes with basil foam, mozzarella and tulha cheese

Ravioli de batata doce com creme de sálvia, quinoa e couve
Sweet potato ravioli with sage cream, quinoa and kale

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

Arroz de costela defumada cremoso com quiabo, ovo perfeito e crocante de pão
Creamy smoked rib rice and okra, perfect poached egg and bread crumbs

Peixe do dia com pupunha, brócolis, cogumelos, vinagrete de tomate e molho de capim limão
Fish of the day with pupunha heart of palm, broccoli, mushrooms, tomato vinaigrette and lemon grass sauce

Nhoque com shitake, ervilha e grana padano
Gnocchi with shitake, peas and grana padano cheese

Espaguete frutos do mar com molho de limão e tomatinhos
Seafood spaghetti with lemon sauce and tomatoes

Contrafilé com purê de couve flor, cogumelo paris e espinafre
Grilled top sirloin with cauliflower purée, mushrooms and spinach

SOBREMESAS DESSERTS

Verrine de banana flambada com creme de caramelo
Banana verrine with caramel cream

Sorvete com calda
Ice cream with syrup

Frutas da estação
Seasonal Fruits

NOMADE
por Lénin Palhano

R\$ 69,00 + taxa de serviço