



Rio Restaurant Week Almoço

Entradas

Sopa de Cenoura com gengibre

Ou

Mix de folhas verdes, manga, tomate seco e molho
vinagrete.

Pratos principais

Arroz de frutos do mar ao vinho branco

Ou

Picadinho com ovo e banana frita, arroz e farofa

Sobremesas

Trilogia de doces brasileiros

Ou

Mousse de maracujá



Rio Restaurant Week Jantar

Entradas

Salada de mix de folhas verdes, queijo de cabra e vinagrete de morango.

Ou

Ceviche de linguado clássico com abacate

Pratos principais

Escalopes de mignon com molho do Chef e gratin de batata baroa

Ou

Filé de dourado grelhado ao molho de alcaparras e legumes a provençal

Sobremesas

Frutas da estação fatiadas

Ou

Crème Brulée