

T
i
N
I
T

MENU

CON LAS MANOS



CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO

• 4 Unid •

Mayo de chorizo picante e jamón crocante

R\$ 38

CROQUETA DE RABO DE BUEY

• 4 Unid •

Mayo tonnata e alcaparras fritas

R\$ 42

MINI CONES CROCANTE

• 4 Unid •

Tartar de atum, gema curada ralada e caviar de shoyu.

R\$ 59

BATATAS BRAVAS

• 4 Unid •

Mil-folhas de batata crocante, salsa brava secreta e allioli

R\$ 44

CROCANTE DE ARROZ NEGRO

Camarões empanados, guacamole e molho picante.

R\$ 68

PARA COMPARTILHAR OU NÃO...



GAZPACHO DE TOMATE

Creme de tomates orgânicos, tomatinhos cereja marinados ao Jerez, camarões no vapor e sorbet de pepino

R\$ 78

TARTAR DE ATUM

Gazpacho de tomates verdes com queijo de cabra, Jerez e mix de folhas orgânicas

R\$ 73

SALADA DE GUACAMOLE

Tataki de atum, lascas de parmesão e mix de folhas

R\$ 73

MOULES FRITES

Ao molho Beurre Blanc

R\$ 79

STEAK TARTAR DE ANGUS

Repousado no tutano grelhado com cubos de batata crocantes .

R\$ 78

GAMBAS AL AJILLO

Camarões grelhados e flambados ao perfume de manzanilla, alho, pimenta dedo de moça e salsinha

R\$ 116

LULINHAS A LA PLANCHA

Com salsa de su tinta, emulsão de azeite, croutons de brioche e azeite de cebolinha

R\$ 79

STRACCIATELLA

Tomates Holandeses marinados por 24h no shoyu, caremelizado e assado lentamente, tempura de flor de abobrinha crocante, pesto e azeite de limão siciliano.

R\$ 67

ARROZES E MASSAS



ARROZ DE PATO

Com pato desfiado, fatias de magret defumado e ovo poché

R\$ 112

ARROZ NEGRO

Polvo a la plancha, tinta de lula e allioli

R\$ 145

ARROZ DEL MAR NA "LATA"

• (20 min aprox) serve 2 pessoas •

Camarões, mexilhões e lulas grelhadas

R\$ 229

FIDEUÀ DE CAMARÕES

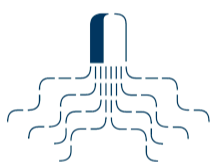
R\$ 98

NHOQUE DE BETERRABA

Fonduta de queijo manchego, nozes caramelizadas, dadinhos de beterraba e flor de sal

R\$ 93

PRINCIPAIS



POLVO A LA PLANCHA

Batata doce amarela, lardo di colonnata, emulsão picante e pesto

R\$ 138

PEIXE DO DIA

Texturas de alcachofra, mini challotas douradas, ar de parmesão trufado e emulsão de azeite extra virgen

R\$ 105

LEITÃOZINHO

Cozido em baixa temperatura, emulsão de cenouras queimadas na brasa, baby cenouras orgânicas glaceadas e farofa de alho

R\$ 138

COSTELA BLACK ANGUS

Polenta Robuchon com parmesão, farofa de alho e crispy de couve

R\$ 138

FILÉ DE ANGUS

Batata rosti, manteiga café de paris e salsa de Vinho do Porto.

R\$ 116

