



Couvert

Couvert

Pães da Fazenda Bananal, lulas defumadas com limão siciliano em conserva, manteiga de castanhas e hummus de cogumelos

Farm breads from Fazenda Bananal, smoked squid with preserved Sicilian lemon, cashew butter, and mushroom hummus

R\$59

Entradas

Appetizers

Bokchoy tostado, dashi de cogumelos, purê de pokan, algas frescas locais e creme de avelãs ✓

Toasted bok choy, mushroom dashi, pokan purée, fresh local seaweed and hazelnut cream

R\$66

Berinjela grelhada, ervas frescas, tempura de hortelã, iogurte de pangs, azeite de salsa e gel de cebola ⑤

Grilled eggplant, fresh herbs, mint tempura, PANC yogurt, parsley oil and onion gel

R\$64

⑤ vegetariano | vegetarian

✓ vegano | vegan

Tataki de sororoca, purê de limão, picles de mostarda e óleo de kombu

Sororoca tataki, lemon purée, mustard pickles and kombu oil

R\$71

Salada de folhas da fazenda, frutos do mar a la plancha, vinagrete de mel de abelhas nativas e coalhada temperada

Farm fresh greens salad, grilled seafood, native bee honey vinaigrette and seasoned curd

R\$79

Ostras do Saco do Mamanguá, vinagrete de uvas verdes, picles de cambuci e espuma de limão cravo

Saco do Mamanguá oysters, green grape vinaigrette, cambuci pickles and lime foam

R\$77

Lagostim, creme de castanhas, pupunha grelhado e azeite de bisque

Crayfish, nut cream, grilled pupunha palm and bisque oil

R\$89

Fonduta de alho-poró, cogumelos, gema de ovo caipira curada, crocante de sourdough e azeite de capim santo (V)

Leek fonduta, mushrooms, cured free-range egg yolk, sourdough croutons and lemongrass oil

R\$78

Principais

Couvert

**Cupim assado lentamente, aligot de inhame,
molho do porto, crocante de parma e agrião fresco**

*Slow-roasted hump beef (cupim), yam aligot, port wine
sauce, Parma ham croutons and fresh watercress*

R\$154

**Tortelini de ragu de pato, magret grelhado, molho
de cointreau, cebolinha tostada e pétalas de cebola**

*Duck ragu tortellini, grilled magret, cointreau sauce,
toasted scallions and onion petals*

R\$165

**Peixe em crosta de castanhas, mousseline de banana
com tinta de lula, pickles de palem de abelhas nativas
e tuile de espinafre com spirulina**

*Nut-crusted fish, banana mousseline with squid ink, native
bee pollen pickles and spinach tuile with spirulina*

R\$149

**Polvo tostado, socarrat de frégola, romesco,
geleia de pimenta e pickles de cebola roxa**

*Toasted octopus, frégola socarrat, romesco,
pepper jelly and purple onion pickles*

R\$157

Ⓥ vegetariano | *vegeterian*

✓ vegano | *vegan*

**Camarões grelhados, risoto de quinoa, cogumelos,
aioli de açafrão da terra e amêndoas**

*Grilled shrimp, quinoa risotto, mushrooms,
turmeric aioli and almonds*

R\$159

**Arroz negro, pupunha, creme de abóbora
cenouras orgânicas e crocante de castanhas ✓**

*Black rice, pupunha palm, pumpkin cream,
organic carrots and nut croutons*

R\$117

**Moqueca de peixe, arroz com amêndoas
e farofa de alho com urucum**

Fish moqueca, almond rice and garlic farofa with annatto

R\$157

**Moqueca vegana de banana da terra e pupunha,
arroz jasmim e farofa de ervas ✓**

*Vegan moqueca with plantain and pupunha palm,
jasmine rice and herb farofa*

R\$135

**Corte do dia, molho glaceado, massa artesanal,
molho de queijos, tomates confitados e brotos**

*Cut of the day, glazed sauce, artisanal pasta,
cheese sauce, candied tomatoes and sprouts*

R\$153

**Barriga de porco duroc, arroz cateto vermelho,
mole de juçara e coentro fresco**

*Duroc pork belly, red heirloom cateto rice,
juçara mole and fresh cilantro*

R\$145

Sobremesas

Desserts

Torta opera de chocolate AMMA, sorvete de leite, nozes pecans e tuile de cacau

AMMA chocolate opera cake, milk ice cream, pecan nuts and cocoa tuile

R\$53

Mousse de tapioca, glaçagem de cupuaçu e pipoca de sagu ✓

Tapioca mousse, cupuaçu glaze and sago popcorn

R\$49

Entremet de chocolate com tangerina

Chocolate and tangerine entremet

R\$53

Pavlova, cremoux de juçai, amoras da fazenda e coulis de cachaça

Pavlova, juçai cremeux, farm blackberries and cachaça coulis

R\$49

Pudim de pão, banana caramelizada, crocante e folha fresca de canela

Bread pudding, caramelized banana, croutons and fresh cinnamon leaf

R\$49

Ⓥ **vegetariano** | *vegeterian*

✓ **vegano** | *vegan*

Bebidas

Beverages

Café expresso ou chá

Coffee or tea

R\$9

Refrigerantes e água mineral

Soda or water

R\$9

Suco natural

Natural Juice

R\$17

Cerveja Long Neck

Beer 375ml (12,7oz)

R\$16

Cerveja Caborê

Beer Caborê

R\$48

Água San Pellegrino com gás 250 ml

Sparkling water - San Pellegrino 250ml (8.5oz)

R\$25

Água Perrier com gás 330 ml

Sparkling water - Perrier 330ml (11.2oz)

R\$25

Água Panna sem gás 250 ml

Panna water 250ml (8.5oz)

R\$22

Drinks

Drinks clássicos brasileiros

Brazilian classic drinks

Rabo de Galo

Cachaça Carvalho e Cynar

Cachaça Carvalho and Cynar

R\$38

Caipirinha

Cachaça prata, limão e açúcar

Cachaça prata, lime and sugar

R\$42

Batida de Coco

Creme de coco artesanal e cachaça prata

Handmade coconut cream and cachaça prata

R\$38

Jorge Amado

Cachaça Gabriela - cravo e canela, maracujá e limão

Cachaça Gabriela - clove and cinnamon, passionfruit and lime

R\$45

Drinks autorais e releituras

Signature drinks and reinterpretations

Literal

Shrub de uvaia com pacová, blend de cachaças, grápia, jequitibá e carvalho francês, sucos de limão e laranja

Uvaia shrub with pacová, cachaça's blend, grapia, jequitibá and french oak, orange and lime juice

R\$48

Eugenia Collins

Gin, folhas de pitanga, suco de limão e água com gás

Gin, pitanga leaves, lemon juice and sparkling water

R\$48

Fitzcarraldo

Cachaça Azuladinha, suco de limão, açúcar e Angostura

Cachaça Azuladinha, lime juice, sugar and Angostura

R\$48

Drinks clássicos internacionais

International classic drinks

Negroni

Gin, vermute rosso & campari

R\$52

Sbagliato

Espumante brut, vermute rosso e campari

Brut sparkling wine, vermute rosso and campari

R\$52

Aperol Spritz

Aperol, espumante e laranja bahia

Aperol, sparkling wine and bahia orange

R\$52

Queen's Park Swizzle

Rum 7 anos, rum spice, rum ouro, demerara,

limão, hortelã e Angostura

7 years rum, spice rum, oro rum, demerara, lime,

peppermint and Angostura

R\$52

Penicillin

Whisky, mel, limão siciliano, gengibre e whisky turfado
Whisky, honey, lemon, ginger and peated whisky

R\$52

Margarita

Tequila prata, limão, licor de laranja e sal
Tequila prata, lime, orange liqueur and salt

R\$52

Hanky Panky

Gin, vermute rosso e fernet branca
Gin, vermute rosso and white fernet

R\$52

Bloody Mary

Suco de tomate, vodka, suco de limão,
molho inglês, sal e pimenta
*Tomato juice, vodka, lime juice,
worcestershire sauce, salt and pepper*

R\$52

Dry Martini

Gin e vermute seco
Gin and dry vermute

R\$52

Drinks da estação

Seasonal drinks

Gin Tônica da Estação

Gin, tônica e folhas e frutas da estação

Gin, tonic, leaves and seasonal fruits

R\$49

Caipirinha da Estação

Fruta da estação, limão e cachaça prata

Seasonal fruits, lime and cachaça prata

R\$42

Drinks sem álcool

Mocktails

Amadinho

Maracujá, limão e xarope de cravo com canela

Passionfruit, lime and clove & cinammon syrup

R\$36

Paraty Mirim

Shrub de uvaia com pacová, suco de limão e chá de camomila

Uvaia shrub with pacová, lime juice and chamomile tea

R\$36

SOBRE O CARDÁPIO:

Cardápio feito com artesanato de base trançada

A arte trançada em palha natural é uma tradição em Paraty e em diversas regiões do Brasil.

O trançado escolhido para este artesanato foi do tipo espinha de peixe e a produção foi assinada pelo artesão Alexandre Pereira, que é morador da comunidade de Santo Antônio, localizada em Xerém, na cidade de Duque de Caxias (RJ).

O material utilizado neste cardápio é resultante de um ciclo de sustentabilidade e de valorização da cultura regional, e concretiza uma das nossas ações de responsabilidade social aliada à redução de geração de resíduos, reutilização e reciclagem.

No lugar da palha natural elegemos o vime, um material sintético 100% reciclável, que é fabricado no Brasil e que utiliza 0,9kg de CO² por kg de um material que já foi compensado pela empresa fabricante.

A escolha do vime se dá pela necessidade de higienização constante e pela busca por uma maior durabilidade. Assim, garantimos o descarte necessário para que esse material seja reciclado e reutilizado adequadamente.

ABOUT THE MENU:

Menu made with woven base craftsmanship

The art of weaving with natural straw is a tradition in Paraty and in various regions of Brazil.

The weaving pattern chosen for this craft was the herringbone type and the production was signed by artisan Alexandre Pereira, who is a resident of the Santo Antônio community, located in Xerém, in the city of Duque de Caxias (RJ).

The material used in this menu is the result of a sustainability cycle and appreciation of regional culture, and materializes one of our social responsibility actions combined with waste reduction, reuse and recycling.

Instead of natural straw, we chose wicker, a 100% recyclable synthetic material that is manufactured in Brazil and uses 0.9kg of CO² per kg of material that has already been offset by the manufacturing company.

The choice of wicker is due to the need for constant sanitization and the search for greater durability. Thus, we guarantee the necessary disposal so that this material is properly recycled and reused.