



menu

5 etapas

20, 21, 22 e 23 de junho de 2025

Durante o São João, convidamos você para uma jornada gastronômica em cinco etapas, onde cada prato exalta as raízes, os sabores autênticos e a memória afetiva dessa festa tão amada. Prepare-se para viver uma experiência sensorial que combina tradição, criatividade e ingredientes locais, harmonizada com a beleza do nosso terroir.

Etapa 1: Boas Vindas

Joia do Sertão

Bombom de queijos finos de cabra e vaca, recheado com uva, coberto com castanhas e licuri, servido sobre geleia de pimenta artesanal.

Etapa 2: Degustação

Trio do nordeste e do mundo

Para impulsionar seu paladar e elevar as expectativas, transformamos uma entrada em três: 1. Milhos assados: temperados em aioli e empanado em parmesão e farofa de defumados; 2. Burrata com confit de uva e tomates cereja: trouxinha de muçarela fresca servido sob confit de uva tinta e tomate cereja, regado ao molho pesto de folhas de uva.; 3. Bao de suíno com barbecue de cambuí: pãozinho de aimpim cozido no vapor recheado com carne de porco marinada e cozida lentamente, servido ao molho de barbecue de cambuí.



Etapa 3: Entrada

Salada Sereníssima

A Salada Sereníssima é puro amor! Ela é feita com um mix de folhas, incluindo alface americano, alface roxo, mostarda e rúcula, recebendo um toque houmous para dar aquela cremosidade. Acrescentamos tiras de pickles de cenoura, tomates confit com alecrim e uvas. E para completar, ela é temperada com vinagre balsâmico caseiro e coberta com croutons de pão rústico e milhos crocantes.



menu

5 etapas

20, 21, 22 e 23 de junho de 2025

Etapa 4: Prato principal

Você escolhe

OPÇÃO 01: Tilápia defumada com sabores da terra e do mar

Tilápia defumada lentamente, servida com musseline de banana da terra que traz dulçor e cremosidade, harmonizando com o frescor e a acidez do molho cítrico de maracujá e gengibre, ladeado com legumes salteados no ponto, que trazem crocância e cor. Como contraponto terroso e regional, um arroz vermelho com licuri finaliza o prato, adicionando perfume e textura.

OU

OPÇÃO 02: Cordeiro do Vinhedo sobre polenta ao perfume de hortelã e videira

Delicada base de chutney de cebola roxa ao vinho tinto, sobre a qual repousa uma generosa camada de polenta cremosa, rica e aveludada. No centro do prato, o protagonista: um stinco de cordeiro lentamente assado, suculento e dourado. Por cima, um fio de pesto fresco feito com folhas de uva e hortelã, que adiciona notas herbais vibrantes e frescor ao conjunto.

OU

OPÇÃO 03 (opção vegetariana): Nhoque Encantado de abóbora e batata doce com gorgonzola

Nhoque artesanal preparado com batata doce de polpa laranja e abóbora, resultando em uma textura macia e levemente adocicada. Dourados na manteiga, desenvolvem uma crocância sutil na superfície, contrastando com a cremosidade do molho de gorgonzola. Finalizado com crispy de folha de uva, que agrega notas tostadas e um toque de terroir.



Etapa 5: Sobremesa

Xodó de Caramelo

Uma sobremesa que combina base sablée crocante, creme mármore, licuri caramelizado e um merengue maçaricado. Acompanha um licor de caramelo para finalização no prato. Um equilíbrio perfeito entre doçura, frescor e crocância, com um toque de flor de sal para realçar os sabores. Elegante, reconfortante e irresistível!