

menu

5 etapas

20, 22, 23 e 24 de junho de 2026

No São João, convidamos você para uma jornada gastronômica, 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

Dupla do nordeste

PTransformamos as boas vindas em duas: 1. Rabanada salgada, com cobertura de tomate seco artesanal e stracciatella cremosa, finalizada com pesto de folha de uva; 2. Milhos assados: temperados em aioli e empanado em parmesão e farofa de defumados.

Etapa 2: Degustação

Musseline de Aipim com dadinho de Fumeiro Agridoce

Musseline de aipim, acompanhada de dadinho de fumeiro em redução agridoce, finalizada com crispy de folha de uva.

Etapa 3: Entrada

Nhoque Romano com Palma Crocante

Nhoque à romana grelhado na manteiga, servido sobre pomodoro de morango. Finalizado com palma empanada e crocante e uma cremosa fonduta de queijo brie, que envolve o prato com suavidade e elegância.

Etapa 4: Prato principal

Filé Tinto com Risoto Pomodoro

Filé no vinho tinto, grelhado e servido com alho-poró crocante e molho rôti reduzido. Acompanha Arroz arbóreo cremoso em molho de tomate fresco lentamente apurado, finalizado com manteiga e parmesão.

OPÇÃO VEGETARIANA

Risoto Pomodoro Caprese

Risoto cremoso envolvido em molho de tomate fresco lentamente apurado, finalizado com manteiga e parmesão. Servido com tomate assado, stracciatella e pesto.

Etapa 5: Sobremesa

Branco em flor

Brownie de chocolate branco com infusão de lavanda, acompanhado de creme aerado de limão rosa e gel cítrico. Finalizado com farofa crocante de licuri e flores comestíveis.