



Degustação

Preço: R\$420,00

Menu

Mesa;

Ostras frescas in natura
Ostras empanadas com aioli de wasabi
Polvo com vinagrete de caju e lichias
Carpaccio de haddock com molho ponzu
Sashimi roasted de salmão e atum com teryaki de enguia
Capaccio rustico de filet mignon com redução de maracuja
Salada de lagostim com panco
Capaccio de beterraba e ervas frescas

Finger food:

Ceviche de peixes
Vieiras grelhadas com molho ponzu
Tartar de atum, azeite trufado e ervas
Tartar de salmão, azeite trufado e ervas
Camarão spyce caramelizado, mosseline de inhame com gengibre
Camarão empanado, pure de batata e molho spyce
Troxinha de camarão thai
Guioza de porco
King krab e aspargos ao curry verde tailandes
Chutney de manga thai

Sobremesas

Tempura de sorvete de pitaya e frutas silvestres
Sorvete de manjeriço, harumaki de ganache de chocolate

Bebidas

Buffet Sekkreto

Champagne chandon brutt nacional

Coquetel com gin

Cerveja heineken

Refrigerante: soda, guarana e coca-cola

Agua com gas e sem gs