

Puriman

ENTRADAS

Pão da casa 8

(Pão de fermentação natural estilo sourdough - consulte sabores) – VG/SL

Manteiga da casa 12

(Manteiga com leite do nosso sítio, fermentada com iogurte) – VG/SG

Azeite Sabiá 23

(Porção de azeite especial da Serra da Mantiqueira – Arbosana, Arbequina e Koroneiki) – VG/SL/SG

Patê de fígado 18

(Patê de fígado de galinha com redução de maçã, castanhas brasileiras e laranja cristalizada) - SG

Experiência de queijos e meles 70

(Seleção de queijos da Mantiqueira e meles de abelhas nativas) - SG

Baos da casa 45

(Pão cozido no vapor, barriga de porco com gochujang, tamagoyaki empanado e kimchii)

Cruda dry-aged, ovas de truta e castanha do Pará 125

(Carne cruda condimentada finalizada na mesa, ovas de truta e pasta de castanha do Pará) – SL/SG

Salada da horta e granola 45

(Salada de folhas e vegetais da nossa horta, molho a base de gengibre, azeite, balsâmico e granola salgada) – VG/SL/SG

Ovo caipira, cogumelos e trufa 65

(Ovo perfeito, velouté de cogumelos com trufa e lascas de parmesão) – VG

Burrata, focaccia e pesto 70

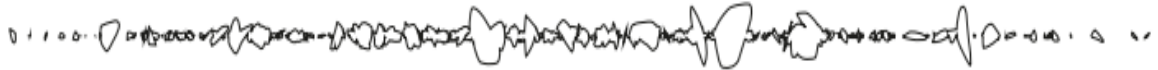
(Burrata fechada na hora, focaccia da casa gratinada com molho de tomate e parmesão e pesto) – VG

Bochecha de porco, pêra e bearnaise 70

(Bochecha de porco defumada e laqueada com demi-glace, pêra com baunilha do cerrado e espuma de bearnaise) – SG/SL

Guioza de pato, chilli oil e alface 63

(Guioza de pato frito, alface romana grelhada na brasa e caldo de pato aromatizado com limão)



PRATOS PRINCIPAIS

Arroz socarrat de cogumelos e cebola 130

(Arroz estilo espanhol “pregadinho”, feito com caldo de cogumelos e cebola com cogumelos grelhados, cebola selada e aioli) – VG/SL/SG

Fagotini de pato, maçã e mollica 140

(Massa recheada com sobrecoxa de pato confit, mantecada com tucupi negro, servida com purê de maçã, maçã verde fresca, farofa de pão e glace de pato)

Tortellini de abóbora, mascarpone e cogumelos 113

(Massa recheada com creme de abóbora, queijo mascarpone fresco da casa, abóbora e cogumelos salteados e crocante de abóbora)

Fideuá de pato, bokchoy e aioli picante 170

(Fideuá de pato, sobrasada, peito de pato, vegetais na brasa e aioli picante) – SL/AP

Pescado do dia, pastinaca e cebola jovem 140

(Peixe feito na manteiga clarificada, purê de pastinaca, cebola jovem na brasa e molho de missô e saquê) -SG

Ribeye, fritas e salsa choron 230

(Steak dry-aged na brasa, batatas fritas com páprica e wasabi e molho de salsa choron) – SG

Costela braseada, gohan e kimchii 150

(costela cozida com saquê mirim e shoyu, arroz japonês, furikake e fermentado de vegetais) – SL/ SG

Bacalhau confitado, brócolis e pilpil 155

(Bacalhau confitado no azeite, purê de batata, brócolis ao alho e molho à base de azeite e ervas) – SG

Prime rib suíno e gremolata 145

(Steak grelhado na brasa, gnocchi tostado com molho Alfredo e gremolata)

SOBREMESAS

Creme Catalana, frutas amarelas e togarashi 42

(creme catalana aromatizado com canela e amburana, brunoise de manga com maracujá e crocante de beterraba amarela) - VG

Pão de ló de ovar, maracujá, doce de leite e creme frâiche 50

(Uma versão de maracujá do bolo tradicional de Ovar, cidade de Portugal, com doce de leite e creme fraiche com baunilha) - VG

Frutas vermelhas, feuilletine e amarena 48

(Creme de maçã, caramelo de framboesa, amarena, crocante de especiarias e pó de hibisco) – VG

Gatteau, sorvete de eggnog e cogumelo 53

(Bolo cremoso de chocolate, sorvete de eggnog e redução de cogumelos) – VG

