

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 Essenza 23

(Porção de azeite especial da Serra da Mantiqueira – Arbequina, Coratina, Grappolo 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 90

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

Baos da casa 55

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

Cruda dry-aged, ovas de truta e castanha do Pará 85

(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 à base de gengibre, azeite, balsâmico e granola salgada) – VG/SL/SG

Língua, coalhada e hommus 65

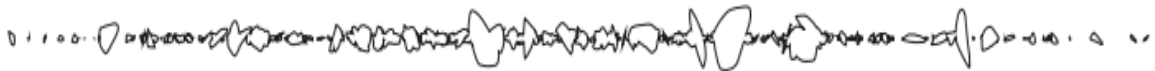
(Língua no estilo yakitori com hommus, salada de salsa e hortelã, cebola roxa e amêndoas com alho noisette, molho de tahine servido com pão naan)

Burrata, focaccia e pesto 80

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

Bochecha de porco, pêra e bearnaise 65

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



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

Tortellini de abóbora, mascarpone e cogumelos 123

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

Arroz de pato, magret e macadâmia 190

(Arroz meloso de pato, peito do pato selado fava verde, chorizo azeitona preta e macadâmia) – SL

Pescado do dia, tupinambo e cebola jovem 150

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

Ribeye, creme de milho e farofa noisette 190

(Steak dry-aged na brasa, creme de milho, farofa noisette e salada de coentro, cebola roxa e aji amarillo) – SG

Bacalhau confitado, brócolis e pilpil 160

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

Prime rib suíno gnocchi frito e fondue 150

(Steak grelhado na brasa, gnocchi frito com espuma de fondue e gremolata)

Filé à Rossini, torta de batatas e foie 190

(Mignon com duxelle de cogumelos, torta de batatas com guanciale e trufa negra, finalizado com molho de fígado de galinha) -SG

Tagliatelle, funghi da Mantiqueira e tomate em conserva 140

(Massa longa com molho a base de cogumelos espontâneos e nativos da Mantiqueira crocante de cacau e conserva de tomates da casa)

Polvo, bobó, molho Nikkei e espinafre 170

(Polvo laqueado na brasa com molho à base de tomates, gengibre e condimentos japoneses, bobó tradicional e farofa de castanha de caju e coco)

SOBREMESAS

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, feulletine e amarena 48
(Creme de maçã, caramelo de framboesa, amarena, crocante de especiarias e pó de hibisco) – VG

Tiramissô 42
(Mousse de chocolate, biscoito de especiarias, licor de café mascarpone com missô, cacau e sorvete de sourdough) – VG

