

menu

cantô



Appetizers

Petiscos

Chips da Terra com Homus Tahine | 22 (v, gf, lf)
Roots chips with Hummus Tahine

Pastel de Carne Seca com Vinagrete de Rapadura | 4 un | 37
Jerked beef "pastel" with sweet vinaigrette sauce

Pastel de Pupunha e queijo canastra com Mel de Tomilho | 4 un | 35 (v)
Canastra cheese and palm heart "pastel" with thyme honey

Dadinho de Tapioca com Dip de Goiabada | 10 un | 35 (v, gf)
Tapioca dices with guava dip

Bolinho de Bacalhau com Aioli | 10 un | 42
Cod fish mini croquete with aioli

Camarão e Mexilhão à Provençal com Maionese de Algas | 120 (gf)
Shrimps and mussels in Provence Style with seaweed mayonnaise

Lula a Dorê com Molho Tártaro | 55
Breaded squid with remoulade sauce

Queijo Coalho na Brasa com Vinagrete e Farofa de Bacon | 30
Curd Cheese with vinaigrette sauce and Bacon "farofa"



Starters

Entradas

Bruschetta Vegetariana | 50 (v)
Mussarela de búfala, berinjela, abobrinha, cogumelos e tomate
Buffalo mozzarella, eggplant, zucchini, mushroom and tomato

Salada Tropical | 42 (v, gf, lf)
Quinoa, manga, passas branca, tomate cereja, mix de folhas e castanha de cajú
Quinoa, mango, raisins, cherry tomatoes, green leaves and cashew chestnut

Salada Caesar | 42
Alface americana, croutons, lascas de parmesão, bacon e molho caesar
Lettuce, croutons, parmesan cheese, bacon and caesar dressing

Salada Cobb | 65 (v, gf)
Mix de folhas, tomate, abacate, ervilha torta, ovo cozido, chips de bacon, gorgonzola e frango grelhado
Green leaves, tomato, avocado, peas, egg, bacon chips, blue cheese and grilled chicken

Ceviche | 55 (lf)
Cubos de Dourado, leite de coco, tangerina, limão, manga, cebola roxa, coentro, pimentão, tortilha de milho e farofa de castanhas
Mahi-mahi, coconut milk, tangerine, lime, mango, red onion, cilantro, pepper, corn chips and nuts crumble

Burrata | 72 (v, gf)
Tomate, burrata, tapenade de azeitonas, rúcula e azeite verde
Tomato, burrata cheese, olive tapenade, arugula and olive oil

Sopa do Dia | 32
Acompanha torradas caseiras
Soup of the day, home made toast

Adicionais | To add:
Peito de frango 120g | 20 **Salmão defumado 120g | 35**
Chicken breast 120g Smoked salmon 120g



Sandwiches

Sandúiches

Todos os sandúiches acompanham batatas fritas ou salada verde
All sandwiches come with french fries or green salad

Hambúguer Cantô | 59
Hambúguer de picanha, queijo coalho, tomate, cebola caramelizada, picles de pepino e maionese de ervas
Rump burger with curd cheese, tomato, caramelized onion, cucumber and herb mayonnaise

Club Sandúiche | 52
Filé de frango, ovo cozido, bacon, alface, tomate, maionese e pão de forma
Chicken breast, boiled eggs, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise and sliced bread

Panini de Búfala | 62 (v)
Ciabatta, pesto, tomate assado, mussarela de búfala e tapenade de azeitona
Ciabatta bread, roasted tomato, buffalo mozzarella and black olives tapenade

Bagel de Salmão | 75
Bagel de salmão defumado com sour cream e mix de folhas
Smoked salmon bagel with sour cream and green leaves



Pizza

Todas as pizzas são produzidas pela Bráz Pizzaria
All pizzas are produced by Bráz Pizzaria

Bráz | 69 (v)
Fatias de abobrinha ao alho assadas na lenha com mussarela e parmesão, sobre massa de fermentação longa e natural
Wood oven-fired garlic zucchini with mozzarella and parmesan, over a long-fermented dough

Mussarela | 65 (v)
Pizza de mussarela clássica, com massa de fermentação longa e natural
Classic Mozzarella pizza, over a long-fermented dough

Castelões | 69
Base de Mussarela com calabresa artesanal, sobre massa de fermentação longa e natural
Mozzarella and artisanal pepperoni, over a long-fermented dough

(gf) gluten-free (v) vegetariano/vegetarian (lf) lactose-free

Todos os valores estão em reais e sujeitos à taxa de 10% de serviço. | Ligue 151 para falar com o Procon, ligue 1746 para falar com a Vigilância Sanitária.
All prices are in Reais and are subject to 10% service charge. | Call 151 to talk with Procon, call 1746 to talk with the sanitary surveillance.

menu

cantô

Principal



Main dish

Moqueca de Banana da Terra e Palmito | 75 (v, gf, lf)

Leite de coco, azeite de dendê, arroz e farofa de dendê

Plantain and heart of palm "Moqueca" with coconut milk, palm oil, rice and palm oil "farofa"

Churrasco de Legumes | 60 (v, lf)

Churrasco de tubérculos, leguminosas do dia, tofu grelhado e farofa de beterraba

Roots barbecue with grilled vegetables, tofu and beetroot "farofa"

Feijoadinha de Frutos do Mar | 120

Feijão branco, frutos do mar, arroz de taioba, farofa de dendê e coentro

Seafood "Feijoada" with taioba rice and palm oil "farofa" and cilantro

Polenta com Ragu | 78

Polenta cremosa com costela bovina cozida no vinho por 24h

Creamy polenta with 24hours slow cooked ox ribs in red wine

Prato do Dia | 85

Chef's dish

Escolha uma proteína, uma guarnição e um molho:

Choose one protein, one side dish and one sauce:

Proteínas / Proteins

Picanha Black Angus 200g | 90
Black angus rump steak 200g

Peito de frango | 60
Chicken breast

Bife de Ancho 200g | 85
New York strip steak

Dourado 180g | 72
Mahi-Mahi 180g

Filé mignon Black Angus 200g | 85
Black angus filet mignon 200g

Salmão 180g | 75
Salmon 180g

Camarão VG 3 und | 115
Shrimp

Guarnições / Side dish

Purê de batata (v, gf)
Mashed potatoes

Guarnição extra | 26

Extra side dish

Batata frita (v, gf, lf)
French fries

Molhos / Sauce

Molho de vinho (v, lf)
Red wine sauce

Mix de folhas (v, gf, lf)
Green leaves

Vinagrete (v, lf)
Brazilian vinaigrette

Arroz, feijão e farofa
Rice, black beans and "farofa"

Molho de cajá (v)
Cajá sauce

Legumes grelhados (v, gf, lf)
Grilled vegetables

Molho de mostarda (v)
Dijón mustard

Risoto de parmesão (v, gf)
Parmesan cheese risotto

Palmito na brasa (v, gf, lf)
Grilled heart of palm

Molho extra | 12
Extra sauce



Pastas and Risottos

Massas & Risottos

Fettuccine de Frutos do Mar | 90

Molho de tomate, camarão, lulas e mariscos

Fettuccine "al mare" with Tomato sauce, shrimps, squid and mussels

Espaghetti ao Molho / Spaghetti with Sauce

Bolonhesa | 65

Bolognese

Queijo | 55

Cheese

Penne a Pomodoro | 65 (v)

Molho de tomate rústico, mussarela de búfala e manjeriço

Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Espaghetti à Carbonara | 75

Queijo Serra da Canastra, panceta defumada e gema caipira curada.

Spaghetti carbonara, "Serra da Canastra" cheese, smoked bacon and egg yolk

Arroz de Polvo | 95 (gf)

Polvo com páprika, arroz branco, panceta defumada, tomate, azeitona e bisque

Octopus with paprika, white rice, smoked bacon, tomatoes, olive and bisque

Risoto de Funghi | 80 (v)

Risoto de cogumelos com burrata e azeite de trufas

Funghi risotto with burrata and truffle oil

Risoto Carnaroli com Alcachofra | 75 (v, gf, lf)

Arroz Carnaroli com alcachofra, semente de abóbora tostada, creme de tofu e rúcula

Carnaroli rice with artichock, toasted pumpkin seed, creamy tofu and arugula



Desserts

Sobremesas

Cocada de Forno Cremosa | 25 (gf)

Baked creamy cocada

Torta Mousse de Chocolate Belga | 25

Belgium chocolate mousse tart

Pudim de Leite | 25 (gf)

Caramel flan, peanuts crumble

Frutas Tropicais | 18 (v, gf)

Assorted tropical fruits

(gf) gluten-free (v) vegetariano/vegetarian (lf) lactose-free

Todos os valores estão em reais e sujeitos à taxa de 10% de serviço. | Ligue 151 para falar com o Procon, ligue 1746 para falar com a Vigilância Sanitária.
All prices are in Reais and are subject to 10% service charge. | Call 151 to talk with Procon, call 1746 to talk with the sanitary surveillance.