



1

RECEPCIÓN - RECEPTION - RECEPÇÃO

TEXTURAS DE CALABAZA

PUMPKIN TEXTURE

TEXTURA DE ABÓBORA

COSECHA ESPECIAL ROSÉ

2

HUMITA EN CHALA, CRIOLLA CON LIMÓN Y MERKEN

HUMITA IN HUSK, CRIOLLA WITH LEMON AND MERKEN

HUMITA NA PALHA, CRIOLLA COM LIMÃO E MERKEN

ALTURA SEMILLÓN

3

OJO DE BIFE, PAPA ROSTI, PESTO DE TOMATES, RÚCULA
RIBEYE STEAK, ROSTI POTATOES, TOMATO PESTO, ARUGULA
OLHO DE BIFE, BATATA ROSTI, PESTO DE TOMATE, RÚCULA

PRIVADA FAMILY BLEND

4

BANOFFEE PIE

BANOFFEE PIE

TORTA DE BANOFFEE

COSECHA ESPECIAL GRUNER VELTLINER

MICHELIN
2025

Chef: Facundo Di Fabrizio

Consultar por opciones/
Ask for options/ Pergunte por opções:



1

RECEPCIÓN - RECEPTION - RECEPÇÃO

TEXTURAS DE CALABAZA

PUMPKIN TEXTURE

TEXTURA DE ABÓBORA

COSECHA ESPECIAL ROSÉ

2

HUMITA EN CHALA, CRIOLLA CON LIMÓN Y MERKEN

HUMITA IN HUSK, CRIOLLA WITH LEMON AND MERKEN

HUMITA NA PALHA, CRIOLLA COM LIMÃO E MERKEN

ALTURA SEMILLÓN

3

OJO DE BIFE, PAPA ROSTI, PESTO DE TOMATES, RÚCULA
RIBEYE STEAK, ROSTI POTATOES, TOMATO PESTO, ARUGULA
OLHO DE BIFE, BATATA ROSTI, PESTO DE TOMATE, RÚCULA

PRIVADA FAMILY BLEND

4

BANOFFEE PIE

BANOFFEE PIE

TORTA DE BANOFFEE

COSECHA ESPECIAL GRUNER VELTLINER

MICHELIN
2025

Chef: Facundo Di Fabrizio

Consultar por opciones/
Ask for options/ Pergunte por opções:

