

MENÚ / *CARDAPIO*

St. Joseph



Pescados y Mariscos / *Peixes e Mariscos*

Merluza Negra sobre Quenelle de Cous cous al Pesto Genovese con Tomates Secos, sobre Salsa de Azafrán de la Mancha, Tierra de Cebollas Rojas y Coral Tuil de Nero di Seppia.

Pescada Negra sobre Quenelle de Couscous al Pesto Genovese com Tomates Secos, Molho de Açafraão La Mancha, Terra de Cebola Roxa e Coral Tuil de Nero di Seppia.

Atún Rojo en Croute Noire acompañado de Vegetales

Salteados al Wok con Jengibre, Espuma de Lima, Puré de Habas al Perfume de Wasabi y Salsa Oriental.

Atum Vermelho em Croute Noire acompanhado de Vegetais Salteados na Wok com Jengibre e Esouma de Lima, Purê de Feijão com Perfume de Wasabi e Molho Oriental.

Pulpo a la Grilla con Salsa de Pimientos de Piquillo, Ajie,

Ajo, Lima y Togarashi, acompañado de Papines Dominó con Manteca de Hierbas de Nuestra Huerta y Ajo Negro.

Polvo Grelhado com Molho de Pimientos Piquillo, Pimentão Verde, Alho, Lima e Togarashi, acompañado de mini Batatas Dominó com Manteiga de Ervas da Nossa Horta e Alho Preto.

Salmón en Croute Cítrica de Coco y Almendras con Ensalada de Quinoa Tropical, Curry Verde y Baby Greens.

Salmão em Croute Cítrico de Coco e Amêndoas com Salada de Quinoa Tropical, Curry Verde e Baby Greens.

Brandada de Bacalao sobre Salteado de Langostinos, Pimientos y Cebollas, coronado con Crumble Noir y Mini Huerta de Vegetales Baby.

Brandade de Bacalhau sobre Camarões Salteados, Pimientos e Cebolas, Coberto com Crumble Noir e Mini Horta de Legumes Baby.



Carnes

Solomillo Relleno de Provolone, Tomates Secos y Pepperoni, acompañado de Torre de Papas y Cebollas con Salsa Ahumada.

Porco Recheado de Provolone, Tomates Secos e Pepperoni, acompanhado de Torre de Batatas e Cebolas com Molho Defumado.

Magret du Canard Grille, acompañado de Tatin de Mango y Papaya Caramelizada, Hojas Frescas, Roquitas de Roquefort, Espiral de Papa y Salsa de Especies de la India.

Magret de Canard Grillé, acompanhado de Tatin de Manga e Mamão Caramelizado, Folhas Frescas, Roquitas de Roquefort, Espiral de Batata e Molho de Especiarias da Índia.

Rack de Cordero con Puré de Patatas Ahumadas, Ensalada fresca de Mango Verde y Frambuesas, Hojas, Brotes de Estación y Técnicas de Tres Cervezas: Negra - Roja - Rubia.

Costeletas de Cordeiro com Purê de Batata Defumada, Salada Fresca de Manga Verde e Framboesas, Folhas, Brotos da Estação e Técnicas de Três Cervejas: Preta - Vermelha - Clara.

Filetto di Manzo coronado con Foie Gras sobre Gratende Batatas, Salteado de Espinacas, Hongos de Estación y Echalottes, perfumado al Humo de Madera de Olivos y Especies. Salsa de Oporto.

Filetto di Manzo coberto com Foie Gras no Gratinado de Batata-Doce, Salteado com Espinafre, Cogumelos da Estação e Echalottes, aromatizado com Fumo de Lenha e Especiarias. Molho do Porto.





Entradas Frías & Ensaladas

Entradas Frías & Saladas

Insalata Invernale: Hojas de Estación, Calabaza asada, Espárragos Verdes, Tomates Cherry, Champignones, Zuchinne y Zanahorias con Olio de Trufas, sobre Crujiente de Riso Venere, coronado con Huevo Poche y Chip de Prosciutto di Parma.

Insalata Invernale: Folhas da Estação, Abóbora assada, Aspargos verdes, Tomate Cereja, Cogumelos, Abobrinha e Cenouras com Óleo Trufado, em Riso Venere crocante, coberto com Ovo escalfado e Lascas de Presunto de Parma.

Sutil Degustación Española: Jamón de Bellotas, Manchego, Pulpo, Olivas, Tortilla de Patatas, Alioli, Baby Greens, Cherry, Esponjas de Piquillos y Hierbas.

Sutil Degustação Espanhola: Presunto de Bolotas, Manchego, Polvo, Olivas, Omelette com Batatas, Alioli, Baby Greens, Cherry, Esponjas de Piquilhos com Ervas.

Burrata con Sal Maldom Ahumada, Chips de Olivas Negras, Echalottes Confitados en Aceto Balsámico, Cherry Asados, Pesto y Prosciutto di Parma.

Burrata com Sal Defumado Maldom, Chips de Azeitona Preta, Echalota Confitado em Vinagre Balsámico, Cereja Assado, Pesto e Presunto de Parma.

Trilogía de Tartare sobre Crujientes: Atún Rojo, Salmón y Pesca Artesanal, acompañados con Daiquiri de Frutas Tropicales.

Trilogia de Tartar sobre crocantes: Atum vermelho, Salmão e Peixe Artesanal, acompanhados de Daiquiri de Frutas Tropicais.

Delicado Abanico de Langosta, Mousse de Aguacates, Tomates y Espárragos, sobre Ensalada Fresca de Quinoa y Salsa de Fruta de la Pasión.

Delicado Leque de Lagosta, Mousse de Abacates, Tomates e Aspargos, sobre Salada Fresca de Quinoa e Molho de Fruta da Paixão.

Carpaccio de Lomo Marinado, Finas Hierbas con Salsa de Mostaza Antigua, Verdes y Láminas de Parmigiano Reggiano.

Carpaccio de Lombo Marinado, Ervas Finas com Molho de Mostarda Velha, Verdes e Fatias de Parmigiano Reggiano.

Texturas de Gambero Rosso:

Crujientes - In Saor- Carpaccio- Natural.

Texturas de Camarão Vermelho:

Crocantes - In Saor - Carpaccio - Natural.

Antipasti.

“Black River Caviar” con su Guarnición Tradicional (Blinis, Crema Agria, Cebolla Roja, Ciboulette, Yema y Clara de Huevo).

“Black River Caviar” com seu Acompanhamento Tradicional (Blinis, Creme Ágrio, Cebola Vermelha, Ciboulette, Gema e Clara de Ovo).

Russian Oscietra Caviar - Master Selection.

Guarnición Tradicional.



Entradas Calientes & Sopas

Entradas e Sopas Quentes

Sutil Sopa Cremosa de Langostinos y Leche de Coco, perfumada con Jengibre, Castañas, Cilantro y Aceite de Dende, con Esferas Crujientes de Mandioca.

Sopa Cremosa Sutil de Camarão e Leite de Coco, perfumada com Gengibre, Castanhas, Coentro e Óleo de Dendê, com Esferas Crocantes de Mandioca.

Foie Gras Grillado sobre Gallette de Sésamo Caramelizado con Salsa de Queso Roquefort, Higos con Oporto y Nutella.

Foie Gras Grelhado sobre Gallette de Gergelim Caramelizado com Molho de Queijo Roqueforte, Figs com Oporto e Nutella.



St. Tropez

Pastas / Massa

Ravioli de Zucca e Ricotta en su Emulsión Mantequilla de Salvia y Semillas de Calabaza Caramelizadas con Mezcla Secreta de Especies
Ravioli de Abóbora e Ricota em sua Emulsão de Manteiga de Sálvia e Sementes de Abóbora Caramelizadas com Mistura Secreta de Especiarias.

Bigoli al Nero di Seppia con Eneldo, Cítricos, Pimienta Rosa y Salmón Gravelax con Betterave.
Bigoli al Nero di Seppia com Endro, Citrus, Pimenta Rosa e Salmão Gravelax com Betterave.

Gnocchi de Berenjena sobre Tomates Asados Muzzarella Fresca y Hojas de Albahaca.
Nhoque de Berinjela sobre Tomates Assados, Mussarela Fresca e Folhas de Manjeriçã.

Pappardelle Relleno de Ternera a las Brasas sobre su Salsa de Hongos Shitake, Puerros, Pesto di Prezzemolo
y Queso Manchego Grattugiato.

Pappardelle Recheio de Carne de Ternera às Brasas sobre seu Molho de Cogumelos Shitake, Alho-poró, Pesto di Prezzemolo e Queijo Manchego Grattugiato.

Ravioli de Espinaca y Ricotta con Salsa Pomodoro, Piñones, Pesto Genovés y Tuil de Parmigiano Reggiano.

Ravioli de Espinafre e Ricota com Molho Pomodoro, Pinhões, Pesto Genovês e Tuil de Parmigiano Reggiano.

Chitarrine con Langosta en su Emulsión de Langostinos y Tomates Cherry.
Chitarrine com Lagosta em sua Emulsão de Camarão e Tomate Cereja.

Risottos / Risotos

Risotto de Hongos de Estación y Verdeo, perfumados con Aceite de Trufas.
Risoto de Cogumelos da Estação e Cebolinha, perfumado com Óleo de Trufas.

Risotto Azafranado a la Milanese acompañado de Picanha de Cordero al Vacío en su Jugo de Cocción.

Risoto Açafranado à Milanese acompanhado de Picanha de Cordeiro ao Vácuo em seu Suco de Coccão.

Risotto de Champagne y Quesos sobre Prosciuto di Parma, coronada con Oro 24 Kilates.
Risoto de Champagne e Queijo em Prosciuto di Parma Coberto com Ouro 24 Quilates.

Risotto Venere con Mostarda de Peras, coronado con Lámina de Plata Pura, Langostinos a la Grilla y Crujientes de Parmagiano Reggiano.

Risoto Venere com Mostarda de Pêra, coroado com Lâmina de Prata Pura, Camarões na Grelha e Crocantes de Parmesão Reggiano.

Postres / Sobremesas

Delicada Mousse de Chocolate al 54% y Pistachos Iranies, Crujiente de Cacao, Espuma de Frambuesas y Quenelle Helada de Chocolate Amargo.

Mousse Delicada de Chocolate 54% com Pistaches Iranianos, Crocante de Cacao, Espuma de Framboesas e Quenelle Gelada de Chocolate Amargo.

Tiramisú en Texturas y Temperaturas.

Tiramisu em Texturas e Temperaturas.

Panacotta de Vainilla sobre Sable de Almendras, Crema Fresca de Limón, Sutil Toque de Pesto de Basilico y Sorbete de Maracuyá con Notas de Aceite de Oliva.

Panna Cotta de Baunilha sobre Sablée de Amêndoas, Creme Fresco de Limão, Toque Sutil de Pesto de Manjeriçao e Sorbet de Maracujá com Notas de Azeite de Oliva.

Nido de Merengue Crujiente con Crema de Lima, Frutos del Bosque, Gel de Vainilla de Tahiti y Quenelle Helada de Frambuesas sobre Struesel de Almendras.

Ninho Crocante de Merengue com Creme de Lima, Frutas do Bosque, Gel de Baunilha do Taiti e Quenelle Gelada de Framboesas sobre Streusel de Amêndoas.

Volcán de Chocolate o Dulce de Leche. Vulcão de Chocolate ou Doce de Leite.

Crepe Suzette.

Degustación de Postres para compartir.

Degustação de Sobremesas para compartilhar.

St. Tropez

Menú Niños / *Cardapio Criança*

Milanesa de Lomo o Pollo con sus Aderezos.
Milanesa de Lombo ou Frango com seus Molhos.



Mini Penne o Ñoquis.
Mini Penne ou Nhoque.

Salsas Opcionales: Crema, Pomodoro y Bolognesa.
Molhos Opcionais: Creme, Pomodoro e Bolonhesa.



Pinchos de Lomo o de Pollo con Papas Smile y sus Aderezos.
Espetos de Lombo ou Frango com Batatas Sorriso e seus Molhos.



Variedad de Frutas y Dulces.
Variedade de Frutas e Doces.