

Cortes UMI

Los cortes UMI provienen de razas de origen británicas (Escocia). Son animales jóvenes con una edad máxima de 30 meses, con un estricto seguimiento de trazabilidad y que tienen que tener un mínimo de 200 días de terminación a grano. Luego de pasar un control fenotípico se mide la grasa intramuscular y son sólo aceptados los que están en el grado 5 o más (la escala va del 1 al 10). En nuestras estadísticas promedian 7.

Os cortes UMI provêm de raças de origem britânica (Escócia). São animais jovens, com idade máxima de 30 meses, submetidos a um rigoroso controle de rastreabilidade e que devem ter no mínimo 200 dias de terminação a grão. Após passarem por um controle fenotípico, mede-se a gordura intramuscular, e somente são aceitos aqueles que atingem o grau 5 ou superior (a escala vai de 1 a 10). Em nossas estatísticas, a média é 7.

•

new **Carpaccio de lomo UMI curado en hierbas silvestres, flameado con olio de trufa blanca, aderezo de mostaza antigua, láminas de Parmigiano Reggiano y rúcula baby** **52**

Carpaccio de filé UMI curado em ervas silvestres, flambado com óleo de trufa branca, temperado com mostarda antiga, lascas de Parmigiano Reggiano e rúcula baby

•

Tagliata de ternera sous vide UMI con sal de maldon sobre puré de coliflor asado, brócoli, tomates cherry, cebollas rojas asadas, mizuna, hojas de reggiano y aceite verde **89**

Tagliata de vitela sous vide umi com sal de maldon sobre purê de couve-flor assada, brócolis, tomates cereja, cebolas roxas assadas, mizuna, folhas de reggiano e azeite verde

Entradas Frías & Ensaladas Cold Entrées & Salads

Ensalada otoñal: hojas de estación, tomates secos, hongos crocantes, almendras tostadas, queso de cabra, esterificación de calabaza y mostaza sobre crujiente venere con gota de oliva **36**

Salada outonal: folhas da estação, tomates secos, cogumelos crocantes, amêndoas torradas, queijo de cabra, esferificação de abóbora e mostarda sobre crocante de arroz venere com gota de azeite

•

Burrata con sal maldom ahumada, chips de olivas negras, echalottes confitados en aceto balsámico, cherry asados, pesto y prosciutto di parma **39**

Burrata com sal defumado maldom, chips de azeitona preta, echalota confitado em vinagre balsâmico, cereja assado, pesto e presunto de parma

•

Antipasti **42**

•

Sutil degustación española: jamón de bellotas, manchego, pulpo, olivas, tortilla de patatas, alioli, baby greens, cherry y esponjas de piquillos y hierbas **44**

Sutil degustação espanhola: presunto de bolotas, manchego, polvo, olivas, omelette com batatas, alioli, baby greens, cherry, esponjas de piquilhos com ervas

•

Antipasti de mar: langostino in saor, tartare de salmón, brandada de bacalao, seppia frita y mejillon liquido con geles cítricos **45**

Antipasti do mar: lagostim in saor, tartare de salmão, brandade de bacalhau, lula frita e mexilhão líquido com géis cítricos

•

new **Abanico de langosta sobre mousse de aguacate, con crema cítrica, tomates confitados y espárragos verdes. Acompañado de huevas de salmón, garrapiñada de jengibre, brotes frescos y aire de cilantro** **119**

Leque de lagosta sobre mousse de abacate com creme cítrico, tomates confitados e aspargos verdes. Acompanhado de ovas de salmão, praliné de gengibre, brotos frescos e ar de coentro

•

Russian oscietra caviar - master selection. Guarnición tradicional **375**

Entradas Calientes & Sopas Hot Entrées & Soups

Sutil sopa cremosa de langostinos y leche de coco, perfumada con jengibre, castañas, cilantro y aceite de dende, con esferas crujientes de mandioca **30**

Sopa cremosa sutil de camarão e leite de coco, perfumada com gengibre, castanhas, coentro e óleo de dendê, com esferas crocantes de mandioca

•

new **Melanzane alla Siciliana con esferas crujientes de mozzarella in carrozza sobre pesto de pomodoro, tierra de aceituna negra y piñones, finalizadas con delicadas gotas de pesto genovés** **34**

Melanzane alla Siciliana com esferas crocantes de mozzarella in carrozza sobre pesto de tomate, terra de azeitona preta e pinhões, finalizadas com delicadas gotas de pesto genovés

•

Foie gras grillado sobre gallette de sésamo caramelizado con salsa de queso roquefort, higos con oporto y nutella **47**

Foie gras grelhado sobre gallette de gergelim caramelizado com molho de queijo roqueforte, figos com oporto e nutella



Pescados & Mariscos Fish & Seafood

**Salmón en croute cítrica de coco y almendras
con ensalada de quinoa tropical, curry verde y
baby greens 54**

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

•

**Roll de lenguado relleno de langostinos, puerros
y queso blanco, envuelto en masa kataifi y
tapenade, muselina de patatas al pesto con
reducción de aceto balsámico 54**

Rolinho de linguado recheado com camarões, alho-poró
e queijo branco, envolto em massa kataifi e tapenade,
musse de batatas ao pesto com redução de vinagre
balsâmico

•

new **Langostino alla Busara coronado con langostino
carabinero, rocas cremosas de Roquefort y
hojaldre crujiente, bajo una cúpula de humo de
castaño 56**

Camarão alla Busara coroadado com camarão carabineiro,
rochas cremosas de Roquefort e massa folhada
crocante, sob uma cúpula de fumaça de castanha

•

**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 58**

Polvo grelhado com molho de pimientos piquillo,
pimentão verde, alho, lima e togarashi, acompanhado
de mini batatas dominó com ervas da nossa horta com
manteiga de ervas da nossa horta e alho preto



Carnes Meat

new **Picanha de cordero en cocción a baja
temperatura de 12 horas sobre cous cous
aromático al Estilo Marroquí, puré de
zanahorias con cardamomo y salsa tandoori 59**

Picanha de cordeiro cozida em baixa temperatura
por 12 horas, servida sobre cuscuz aromático ao
estilo marroquino, purê de cenoura com
cardamomo e molho tandoori

•

new **"Magret de Pato en Crosta de Pistachos"
con boniatos Pont Neuf, salsa mediterránea,
hierbas frescas y gotas de puré de palomitas
de maíz 64**

Magret de pato em crosta de pistache com
batatas-doces Pont Neuf, molho mediterrâneo,
ervas frescas e gotas de purê de pipoca

•

**Filetto di manzo coronado con foie gras
sobre graten de batatas, salteado de
espinacas, hongos de estación y echalottes,
perfumado al humo de madera de olivos y
especies. Salsa de Oporto 72**

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

Pastas

Gnocchi de berenjena sobre tomates asados muzzarella fresca y hojas de albahaca	41
Nhoque de berinjela sobre tomates assados, mussarela fresca e folhas de manjeriçao	
•	
Ravioli de espinaca y ricotta con salsa pomodoro, piñones, pesto genovés y tuil de parmigiano reggiano	41
Ravioli de espinafre e ricota com molho pomodoro, pinhões, pesto genovês e tuil de parmigiano reggiano	
•	
Bigoli al orujo de tannat, en su emulsión de rosmarino, cacio e pepe con prosciutto di parma y parmigiano reggiano	42
Bigoli ao orujo de tannat, em sua emulsão de alecrim, cacio e pepe com prosciutto di parma e parmigiano reggiano	
•	
Pappardelle relleno de ternera a las brasas sobre su salsa de hongos shitake, puerros, pesto di prezzemolo y queso manchego grattugiato	54
Pappardelle recheio de carne de ternera às brasas sobre seu molho de cogumelos shitake, alho-poró, pesto di prezzemolo e queijo manchego grattugiato	
•	
Chitarrine con langosta en su emulsión de langostinos y tomates cherry	124
Chitarrine com lagosta em sua emulsão de camarão e tomate cereja	

Risottos

Risotto de hongos de estación y verdeo, perfumados con aceite de trufas	48
Risoto de cogumelos da estação e cebolinha, perfumado com óleo de trufas	
•	
Risotto allo zafferano coronado con lámina comestible de oro de 24 kl, acompañado de salteado de mariscos	48
Risotto allo zafferano coroado com folha comestível de ouro de 24 quilates, acompanhado de salteado de frutos do mar	
•	
Risotto venere con nduja calabrese, fior de latte, albahaca y oliva frantoio coronado con crujiente de parmigiano reggiano	48
Risoto venere com 'nduja calabresa, fior di latte, manjeriçao e azeite frantoio, coroado com crocante de parmigiano reggiano	



Postres Sobremesa

<i>new</i>	"Gota Tropical en Texturas" Crujiente de frutas tropicales, mousse aireada de maracuyá, biscuit de dátiles, carpaccio de ananá y reducción de aceto balsámico	26	"Contrastes de Italia y Dubái" Interpretación cálido-fría del tiramisú clásico, con helado, café caliente y chocolate Dubái	26
	"Gota Tropical em Texturas" – Frutas tropicais crocantes, mousse aerado de maracujá, biscuit de tâmaras, carpaccio de abacaxi e redução de aceto balsâmico		"Contrastes da Itália e Dubai" – Interpretação quente e fria do tiramisú clássico, com sorvete, café quente e chocolate de Dubai.	
	•		•	
<i>new</i>	"Delicia del Bosque en Cúpula de Cacao" Corona de merengue crujiente con cúpula de chocolate y frambuesas, frutas frescas del bosque, helado de frambuesa, crocante de cacao y nube de algodón de azúcar a la rosa	26	Crepe suzette	26
	"Delícia da Floresta em Cúpula de Cacao" – Coroa de merengue crocante com cúpula de chocolate e framboesas, frutas frescas da floresta, sorvete de framboesa, crocante de cacau e nuvem de algodão-doce de rosa		•	
	•		Volcán de chocolate o de dulce de leche	26
	Cacao relleno de mousse de chocolate belga al 70% con praliné de frutos secos y helado de pistachos sobre tierra crujiente	26	Vulcão de chocolate ou doce de leite	
	Cacau recheado de mousse de chocolate belga 70%, praliné de frutos secos e sorvete de pistache sobre terra crocante.		•	
			Degustación de postres	46
			Degustação de sobremesas para	

