SELEÇÃO DE PÃES

Lavoche de polvilho e parmesão

Grissini

Focaccia de limão siciliano

Pão campanha de frutas e Sourdough *(1/2/6/V)*

SELEÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS

Mortadela Italiana ao pistache, Bresaola, Vitello Tonnato, culatelo *(5)*

Alcachofras marinadas *(Veg)*

Roda de grana padano *(2/V)*

Seleção de 3 queijos artesanais *(2/V)*

Geleia de manga com pimenta, geleia de abacaxi com limão siciliano *(Veg)*

ESTAÇÃO JAPONESA

SASHIMIS
Atum | Salmão

Suzukuri de peixe branco do dia com molho ponzu e zest de limão (3)

NIGIRIS
Salmão | Atum

URAMAKI
Uramaki de salmão defumado com cream cheese e cebolinha *(1/2/3)*

HOSOMAKI
Hossomakis de salmão *(3)*

Hossomaki de pepino *(Veg)*

SALADA
Salada de harussame com molho sú, kani, polvo e hiyashi wakame *(3)*

(1) Contém glúten - Contains gluten | (2) Contém lactose - Contains lactose | (3) Frutos do mar - Contains seafood | (4) Contém oleaginosas - Contains nuts (5) Contém porco - Contains pork | (6) Contém ovo - Contains eggs | (V) Vegetariano - Vegetarian | (Veg) Vegano - Vegan

MENU | ALMOÇO DE ANO NOVO

SALADAS, QUICHES E SOPA

Melancia, feta brasileiro e hortelã *(2/V)*

Camarão grelhado, manga verde e rúcula selvagem *(3)*

Carpaccio de abobrinha amarela coloridas *(Veg)*

Grão-de-bico, atum curado e salsa *(3)*

Palmito pupunha na brasa com laranja e azeite de poejo *(Veg)*

Tomates coloridos com stracciatella fresca, folhas de basilico e azeite defumado *(2/V)*

Quiche de alho-poró e queijo Serra da Canastra *(1/2/6/V)*

Mesclun de folhas *(Veg)*

Tomate cereja, pepino, azeitonas marinadas, tomate seco, queijo parmesão, croutons e bacon *(2/5)*

Azeite de oliva, molho balsamico, vinagrete, molho casear, molho italiano, molho de mostarda, sardella

Guacamole | Vinagrete de echalote | Sour cream | Maionese da casa | Muhammara

FRUTOS DO MAR & CRUDOS

Ostras de Florianópolis *(3)*

Mexilhões em scabech *(3)*

Lula, óleo de alho, crocante de parma, piseli e manjerona *(3/5)*

Tartare de atum com água de tomate e cremoso de avocato *(3)*

Salmão defumado, sourcream blinis de mandioquinha *(2/3)*

GRAND HYATT
SÃO PAULO

QUENTES

Ragu de lentilhas *(Veg)*

Robalo assado com salsa de capim limão *(3)*

Polenta cremosa com gorgonzola e ervas *(2/V)*

Mix de raízes assadas ao mel de engenho e alecrim *(Veg)*

Abobora cabotia assada em crosta amendoas de citricos *(4/Veg)*

Arroz cremoso de bacalhau *(2/3)*

MASSAS & RISOTOS

Rigatone alla vodka com camarões *(1/3)*

Cavatelli ao molho chevrotin e brócolis tostado ao basamico *(1/2/V)*

Risoto de cogumelos trufado *(2/V)*

Gnochi alla sorrentina *(1/2/V)*

CHURRASQUEIRA

Linguiça artesanal *(5)*

Galeto a la diavola

Fraldinha

Bife de chorizo

Picanha angus

Pão de alho *(1)*

Queijo Coalho *(2/V)*

Costela Suína ao Finocchio *(5)*

(1) Contém glúten - Contains gluten | (2) Contém lactose - Contains lactose | (3) Frutos do mar - Contains seafood | (4) Contém oleaginosas - Contains nuts (5) Contém porco - Contains pork | (6) Contém ovo - Contains eggs | (V) Vegetariano - Vegetarian | (Veg) Vegano - Vegan

MENU | ALMOÇO DE ANO NOVO

KIDS MENU

Mini hambúrguer com fritas

Arroz, feijão com proteína *(carne, peixe ou frango)*

Penne com molho Pomodoro ou Branco *(V)*

SOBREMESA

Pudim de Laranja *(1/2)*

Brulle de espumante com cerejas amarenas *(2/ álcool)*

Opera de doce de leite com chocolate *(1/2/4)*

Danish frutas vermelhas *(1/2)*

Supreme de Tangerina *(1/2)*

Macaron (banana e cupuaçu) *(1/2/4)*

Gateau de maracujá c/ framboesa *(1/2/4)*

Taça Mousse de gianduia *(1/2)*

Trufas variada (coco, e ganache) *(1/2)*

Creme de iogurte com chia *(Veg)*

Bolo de nozes *(1/2)*

Panna Cotta capim santo e frutas vermelhas *(2)*

GRAND HYATT
SÃO PAULO