



SOBREMESAS

DESSERTS

Fruta da estação <i>Seasonal fruit</i>	17
Sorvetes <i>Ice creams</i>	20
Brigadeiro com castanha do Pará, sorvete de paçoca <i>Brigadeiro (candy made of chocolate) with brazilian nut and peanut ice cream</i>	23
Charuto crocante de banana com sorvete de baunilha <i>Crispy banana cigar with vanilla ice cream</i>	25
Rabanada com creme inglês de whisky e maçã <i>French toast with whiskey english cream and apple</i>	29
Pudim de cumaru com calda de frutas vermelhas <i>Cumaru (typical brazilian fruit) pudding with berries syrup</i>	27
Mousse de chocolate belga, caramelo e sal negro <i>Belgian chocolate mousse, caramel and black salt</i>	29
Torta quebrada de maçã verde com creme inglês <i>Green apple pie with english cream</i>	27
Sufê de goiabada com requeijão <i>Guava paste soufflé with cream cheese</i> *	27

* Tempo de preparo - 20 minutos | Preparation time - 20 minutes.