

# K KÜCHE

## COUVERT

**Couvert** **R\$ 40,00**  
*Preparação do dia | Patê | Azeite | Manteiga*



## ENTRADAS

**Camarão laqueado**  **R\$ 81,00**  
*Camarão laqueado em aceto de framboesa | Bisque | Agrião | Telha de polvilho*

**Crostini de brie** **R\$ 63,00**  
*Brie empanado | Pão de fermentação natural | Figo fresco  
Geleia de amora | Presunto parma*

**Naturalle di mozzarella di bufala**  **R\$ 53,00**  
*Tomate rama confit | Tapenade de azeitona | Gel de manjeriço*

**Bruschetta**  **R\$ 49,50**  
*Pão de carvão ativado | Pesto | Tomate assado | Mozzarella crocante*

**Ceviche**   **R\$ 68,40**  
*Atum | Leche de tigre | Chips de batata-doce | Kiwi | Coentro | Cebola roxa*

**Cogumelo portobello recheado**   **R\$ 53,00**  
*Mix de cogumelos refogados | Muçarela gratinada | Mini Rúcula | Teriyaki*

**Steak tartare**  **R\$ 69,00**  
*Mignon picado na ponta da faca | Gema | Chips de bata-doce | Aioli da casa*

**Mandioquinha**  **R\$ 55,00**  
*Mandioquinha | Espinafre | Ovo pochê | Grana padano | Crocante de parma*

**Carpaccio de polvo** **R\$ 68,00**  
*Emulsão de kimchi | Mini rucula | Mix de brotos*

**Burrata toast** **R\$ 68,00**  
*Aspargos | Coalhada seca | Crispy de parma | Pistache*

## SALADAS

**Salada Caesar** **R\$ 65,00**  
*Alface americana | Lascas de frango | Croutons | Molho ceaser*

**Fruta da estação**   **R\$ 63,00**  
*Folhas amargas | Burrata | Presunto parma | Balsâmico | Mel | Pistache*

**Ort Salat** **R\$ 62,00**  
*Mix de folhas | Atum | Cebola roxa | Croutons | Tomate cereja | Palmito  
Queijo coalho | Molho da casa*

**Melancia osmotizada**   **R\$ 69,00**  
*Mix de folhas | Gin | Erva-doce | Granola salgada | Queijo bousin*

**Ratatouille**    **R\$ 65,00**  
*Mini legumes | Molho de tomate assado*

# K KÜCHE

## SOPAS/CREMES

<b>Fonduta de queijo</b> 🌾	R\$ 69,00
<i>Queijos da Mantiqueira   Ovo poche   Mix de cogumelos   Ovas de mulol</i>	
<b>Creme de espinafre</b> 🌾	R\$ 61,00
<i>Aspargos   Raspas de limão siciliano</i>	
<b>Creme de cogumelo</b> 🌾	R\$ 64,00
<i>Azeite trufado   Mix de brotos</i>	
<b>Creme de abóbora defumada</b> 🌾 🌾	R\$ 63,00
<i>Abóbora em brasa   Ricota defumada   Azeite de abacate</i>	
<b>Creme de palmito</b> 🌾	R\$ 69,00
<i>Palmito pupunha   Azeite trufado   Amêndoas laminadas</i>	

## PRATOS PRINCIPAIS

### MASSAS

<b>Spätzle</b>	R\$ 85,00
<i>Ragu bovino   Ragu de pato   Queijo local</i>	
<b>Fettucine com ragu</b> 🌾	R\$ 83,00
<i>Fettucine   Ragu de costela feita em baixa temperatura   Tomate cereja Ervas frescas</i>	
<b>Espaguete com iscas</b> 🌾	R\$ 81,00
<i>Espaguete na manteiga   Êmincé de mignon   Brócolis</i>	
<b>Nhoque roxo</b> 🌾	R\$ 73,00
<i>Nhoque feito com farinha de arroz   Creme de queijos Mantiqueira Pesto de manjeriço</i>	
<b>Casarecce caprese</b>	R\$ 119,00
<i>Camarão   Muçarela   Tomate cereja   Rúcula</i>	
<b>Raviolini de Brie</b> 🌾 🌾	R\$ 85,00
<i>Raviolini recheado queijo brie   Molho de amêndoas   Damasco</i>	

### RISOTOS

<b>Risoto funghi</b> 🌾	R\$ 112,00
<i>Medalhão de mignon grelhado   Funghi Secci   Demi-glacé vinho tinto</i>	
<b>Risoto de pera</b> 🌾	R\$ 107,00
<i>Medalhão de mignon grelhado   Pera   Gorgonzola   Nozes   Demi-glacé</i>	
<b>Limão siciliano</b> 🌾 🌾	R\$ 88,00
<i>Abobrinha amarela   Queijo local   Azeite verde</i>	
<b>Arroz negro</b> 🌾 🌾 🌾	R\$ 89,00
<i>Mix de cogumelos   Palmito fresco   Limão siciliano</i>	

### PEIXES E FRUTOS DO MAR

<b>Espaguete al nero di seppia</b>	R\$ 129,00
<i>Lula   Polvo   Camarão   Molho pesto   Limão siciliano</i>	

# K KÜCHE

**Salmão**  **R\$ 115,00**

*Risoto de alho poró | Molho cítrico*


**Truta** **R\$ 98,00**

*Truta grelhada | Farofa banana | Batata sauté | Molho de amêndoas*

**Robalo em crosta de pistache**   **R\$ 97,00**

*Robalo em baixa temperatura | Crosta de pistache | Mousseline cará*

*Tartare de banana-da-terra | Folha de mostarda*

**Polvo Lila**   **R\$ 129,00**

*Polvo | Purê batata-doce roxa | Tomate cereja e Chalota*

**Bacalhau confit**  **R\$ 139,00**

*Arroz negro | Posta bacalhau confit | Tapenade de azeitona roxa | Tomate rama*

## AVES

**Strogonoff releitura**  **R\$ 87,00**

*Peito de frango sous-vide | Espuma strogonoff | Cogumelos paris*

*Picles de mostarda | Arroz negro | Crispy mandioquinha*

**Arroz caldoso de pato**   **R\$ 110,00**

*Pato confit | Ora-pro-nóbis | Tucupi*

**Galeto**  **R\$ 96,00**

*Galeto feito em baixa temperatura | Polenta cremosa | Quiabo crocante | Demi-glace*

## CARNES

**Bem brasileiro**  **R\$ 145,00**

*Bife ancho | Queijo coalho | purê de cebola | vinagrete de feijão manteiguinha  
demi-glace*

**Porchetta**  **R\$ 94,00**

*Chucrute | Mini cenoura | Purê de maçã | Molho páprica*

**Prime Rib suíno** **R\$ 102,00**

*Nhoque de mandioquinha recheado | Chucrute roxo | Demi-glace | Vinho tinto*

**Medalhão curado com ervas** **R\$ 116,60**

*Medalhão de mignon curado | Mousseline de batata | Molho de mostarda*

*Crosta de ervas*

**Wiener schnitzel** **R\$ 115,00**

*Filé-mignon empanado | Batata com bernaïse | Gastrique de Frutas Vermelhas*

**Carré de cordeiro**  **R\$ 159,00**

*Batata dauphinoise | Salada de panc's | Molho poivre*

## INFANTIS

**Espaguete com iscas** **R\$ 64,90**

*Espaguete na manteiga | Iscas de filé-mignon | Fritas*

**Espaguete bolonhesa** **R\$ 58,30**

*Espaguete ao molho bolonhesa | Fritas*

**Strogonoff de frango** **R\$ 51,70**

*Arroz branco | Batata palha*

# K KÜCHE

## Strogonoff de carne

Arroz branco | Batata palha

R\$ 63,80

## Paillard de frango

Grelhado ou à milanesa | Arroz branco | Fritas | Mix de legumes

R\$ 51,70

## Paillard de carne

Grelhado ou à milanesa | Arroz branco | Fritas | Mix de legumes

R\$ 63,80

## RACLETTE EXPERIENCE

Todas as sugestões serão cobertas na mesa com a raclette de queijo da Mantiqueira.

### Experiência para compartilhar (serve 2 pessoas)

R\$ 245,00

- Tomahawk
- Risoto de arroz negro
- Mix de azeitonas
- Mini legumes
- Salame
- Batata bolinha



Sem glúten



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

# K KÜCHE

## SOBREMESAS

<b>Linzertorte</b>	<b>R\$ 59,00</b>
<i>Mini torta de nozes   Caramelo salgado   Sorvete de tapioca com doce de leite</i>	
<b>Braun um Schwarz</b>	<b>R\$ 52,00</b>
<i>Brownie de chocolate belga   Fudge   Tuille black   Sorvete de chocolate belga</i>	
<b>Pudim de leite</b>	<b>R\$ 47,00</b>
<i>Fava de baunilha   Caramelo toffe salgado   Farofa de paçoca</i>	
<b>Mil folhas de tiramissu</b>	<b>R\$ 53,10</b>
<i>Massa folhada   Sorvete de café   Creme marsala   Creme tiramissu</i>	
<b>Strudell de maçã</b>	<b>R\$ 49,00</b>
<i>Sorvete de canela   Cumble   Creme pâtisserie de cumaru</i>	
<b>Mango und Kokosnuss</b> 	<b>R\$ 47,00</b>
<i>Compota de manga com gengibre   Sobert coco   Tuille curry</i>	
<b>Poire au chocolate</b>	<b>R\$ 42,00</b>
<i>Pera cozida ao vinho   Fava de baunilha   Ganache de chocolate com vinho tinto   Sorvete vanilla</i>	
<b>Schwarzwald – Floresta negra</b>	<b>R\$ 49,00</b>
<i>Dome chocolate 70%   Sorvete de cereja   Tuille chocolate branco</i>	
<b>Rote Grütze com suspiro</b>	<b>R\$ 47,00</b>
<i>Sorvete vanilla   Raspa de chocolate branco   Calda de frutas vermelhas</i>	

## BEBIDAS

<b>Água Mineral premium sem gás 330 ml</b>	<b>R\$ 10,00</b>
<b>Água Mineral premium com gás 330 ml</b>	<b>R\$ 10,00</b>
<b>Água de coco 330 ml</b>	<b>R\$ 14,00</b>
<b>Refrigerante</b>	<b>R\$ 9,90</b>
<b>Suco Natural</b>	<b>R\$ 16,00</b>
<i>Laranja, abacaxi com hortelã ou morango</i>	
<b>Suco Del Valle</b>	<b>R\$ 9,00</b>
<i>Pêssego ou uva</i>	
<b>Suco de uva integral 300 ml</b>	<b>R\$ 16,00</b>
<b>Café expresso</b>	<b>R\$ 13,00</b>
<b>Drink Ort</b>	<b>R\$ 19,00</b>
<i>Amora, framboesa, limão-siciliano e tahiti - sem álcool</i>	
<b>Radler</b>	<b>R\$ 25,00</b>
<i>Cerveja e Sprite</i>	
<b>Clericot 750 ml</b>	<b>R\$ 205,00</b>
<i>Vinho branco, Countreau e frutas</i>	



Sem glúten Sem lactose Vegano Vegetariano