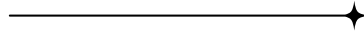


Jay

BISTROT

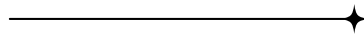
COUVERT

Edamame com flor de sal	25
Milho doce tempurá com nuvem de grana padano, nori crocante e alioli picante de togarashi	45



ENTRADAS

Ceviche de peixe Robalo maturado leite de tigre milho espanhol	50
Croquetas de Jamón Ibérico Croquetas crocantes e melosas de jamón, servidas com uma geleia de pimenta caseira.	45
Vieras com coral Vieiras peruanas com coral crocante de jamon beurre blanc de maracujá	75
Camarões em Tempurá japonês Camarões rosa em tempurá e alioli de wasabi yuzo (3und)	50
Guiozas de Pork belly molho teriyaki balsâmico envelhecido	45



PRINCIPAIS

Peixe Maturado Braseado Filete de peixe fresco grelhado na brasa, acompanhado de um purê aveludado de banana-da-terra e coroado com um molho luxuoso de panceta defumada.	90
Polvo Nero Tentáculos de polvo grelhados na brasa, arroz negro meloso e tartar de tomate orgânico, finalizados com um alioli de sakê.	100
Risotto di King Crab Risoto cremoso de king crab, adornado com vieiras, ovas de massago e uma manteiga exclusiva de camarão carabineiro.	135
Ossobuco Bourguignon Prestige Ossobuco cozido lentamente em vinho tinto, acompanhado de gnocchi de baroa e um molho rico e profundo do próprio assado.	110
Cordeiro au pouvre fungui Contrafilet de cordeiro com aligout de batata clássico e molho poivre de pimenta verde ao fungui.	100

SOBREMESAS

Pudim de Leite Jay

Pudim de leite ultra cremoso, decorado com crumble de leite Ninho, flor de sal e finalizado com um generoso toque de doce de leite caseiro.

30

Chocolate em texturas

Uma composição luxuosa de brownie de chocolate, sorvete artesanal, brigadeiro gourmet, crumble crocante, mousse aveludada e calda de Nutella.

30

Mil Folhas de Yuzu e Matchá

Camadas crocantes de massa filo, intercaladas com creme suave de limão yuzu e finalizadas com um toque de matchá.

30

