

CHEF PEDRO

INVITA

COQUETEL DE RECEPÇÃO

VENA BAR

Pedro Marinho

Cruda de manzo, emulsão
de porcini sobre brioche tostado

Felipe Rameh

Crostini, ovinho e ovas

Elia Schramm

Tapioca soufflée, ceviche
de banana e licuri

JANTAR COMEMORATIVO

RESTAURANTE CITTADINO

Entrada Fria | *Elia Schramm*

Carpaccio de vieiras e palmito
pupunha, sunomono de manga e
pimenta coreana

Entrada Quente | *Pedro Marinho*

Steak de couve-flor, fonduta
de gorgonzola dolce e vinagrete
de amêndoas

Primeiro Prato | *Elia Schramm*

Ravioli aberto de camarão, texturas
de abóbora e molho catupiry

Segundo Prato | *Felipe Rameh*

Pato, falso ovo, jabuticaba e PANCs

Pré-sobremesa | *Felipe Rameh*

Bellini - entremet de pêssago,
prosecco e framboesa

Sobremesa | *Fernando Welter*

Seleção de queijos e doces mineiros:

Lua cheia Serra das antas - mamão
enrolado

Canastra Mauro ou Miguel - mini figo

Alagoa - laranja

Matriarca - doce de leite

Gorgonzola dolce - goiabada cascão

GRAND | HYATT

SÃO PAULO