



Brasil Gourmet



SUGESTÃO DO CHEF



- ✓ **Confit de Pato com purê de mandioquinha**
- ✓ **Tornedor de Filé mignon com molho fungui**
- ✓ **Moqueca de Tilápia ao estilo capixaba**
- ✓ **Lagarto cozido no próprio molho por 12 horas**
- ✓ **Ossobuco de Angus braseado – cozido por 36 horas**
- ✓ **Costela Bovina Cozida no bafo por 9 horas**
- ✓ **Costela Suína ao molho BBQ do chef – cozida por 16 horas**