

Bebidas

| | | |
|--------------------------------|----------|--|
| Água mineral | R\$5,90 | |
| Água mineral Perrier | R\$8,50 | |
| Refrigerante em lata | R\$5,90 | |
| Suco copo | R\$8,50 | |
| Suco jarra | R\$12,50 | |
| Red Label | R\$16,00 | |
| Black Label | R\$22,00 | |
| Glenfiddich 12 anos | R\$28,00 | |
| Brandy de Jerez Torres 10 anos | R\$16,00 | |
| Licores | R\$18,00 | |
| Café Moccato | R\$6,90 | |

Cervejas

| | | |
|-------------------|----------|--|
| Paulaner | R\$27,00 | |
| Therezópolis Gold | R\$19,80 | |
| Therezópolis Dark | R\$21,80 | |
| Serra Gelada | R\$16,50 | |

Drinks

| | | |
|-----------------------|----------|--|
| Caipirinha | R\$24,00 | |
| Caipirinha de Absolut | R\$29,00 | |
| Mojito | R\$29,00 | |
| French 75 | R\$36,00 | |
| Kir Royal | R\$39,00 | |

Babel

Para Começar

Couvert

| | |
|---|---------------------|
| Amuse buche, pães, azeites e saladinha da horta | R\$16,00 por pessoa |
| Cesta de pães | R\$14,50 |

Entradas

Para comer sozinho

| | |
|---|----------|
| Crepe de pato ao creme de trufas | R\$35,00 |
| Trufas de cogumelos com pure de joie e cebolas confit no cassis | R\$35,00 |
| Cevicce de truta salmonada com laranja e gengibre | R\$32,00 |
| Steak Tartare de Black Angus com chips de baroa | R\$48,00 |

Para compartilhar

| | |
|--|----------|
| Polenta grelhada com gorgonzola, geleia de tomate e pesto | R\$39,00 |
| Isclas de truta salmonada em crosta de gergelim com caramelo balsâmico | R\$42,00 |
| Brie a milanesa com molho picante de goiabada | R\$42,00 |
| Trio de bruschettas | |
| Cogumelos, pera picante com queijo de cabra e tomates frescos | R\$42,00 |
| Figo ao mel e aceto balsâmico com queijo de cabra | R\$42,00 |

Os Favoritos

Agulhas Negras

Fetuccine caseiro de pimenta e açafrão com ragú de pato e cogumelos ao vinho do Porto R\$71,00

Vale da Prata

Fetuccine caseiro de curry ao molho de truta salmonada e legumes da estação R\$68,00

Mirantão

Risotto com queijo de cabra e pera em caramelo picante R\$68,00

Vale da Grama

Risotto de cogumelos frescos ao perfume de trufas brancas R\$68,00

Santa Clara

Filé de truta salmonada com arroz negro e pupunha ao molho de limão siciliano e crisp de alho porró R\$68,00

Alcantilado

Stinco de cordeiro ao mel e especiarias com polenta trufada e lascas de cebola assadas R\$80,00

Vale das Cruzes

Pato preparado a duas maneiras ao molho de jabuticaba com purê de baroa e pipoquinha de arroz selvagem R\$95,00

Vale das Flores

Costeleta de leitoa caipira ao molho de goiabada picante acompanhado por risotto de Gorgonzola e crisp de abobrinha R\$95,00

Vale do Pavão

Filé Mignon com geleia picante de tomates, crepe de queijo de cabra e quinoa com brócolis R\$85,00

Pratos divididos terão acréscimo de R\$30,00

Menu Infantil

Massa caseira com molho de queijo e filé mignon ou filé de truta R\$42,00

Risotto de açafrão com legumes e truta R\$42,00

Torre de Babel

Menu degustação R\$185,00 por pessoa

Pães e azeites, duas entradas, dois pratos principais, sobet, mix com quatro sobremesas

Tentações

Mix de sobremesas da Chef Dani Keiko R\$42,00

Tiramissu R\$24,00

Tarte Tatin de maçã com sorvete caseiro de canela R\$25,00

Parfait de chocolate com rocher de amêndoas R\$25,00

Cheesecake de queijo de cabra com calda de goiabada R\$29,00

Torta Sacher com chantilly R\$25,00

Creme Bruleé com frutas vermelhas R\$25,00