

# Brisa

## ENTRADAS

Tabule \$52

*Salada de trigoilho com verduras e pão de fermentação natural*

Sashimi de peixe branco \$75

*Sashimi de peixe branco com molho picante de coco*

Ceviche com torradas \$80

*Peixe fresco marinado no limão com torradas de pão artesanal*

Tartare \$45

*Tartare de banana da terra com mostarda Dijon e alcaparras*

Creme de legumes \$45

*batata, cenoura, croutons de pão vegano de fermentação lenta*

## PRICIPAIS

Peixe Brisa \$90

*filé de Bejupira com risoto de limão siciliano e redução de manga*

Camarão Ventos \$90

*Camarão com purê de banana da terra, pesto de coentro e vinagrete agridoce*

Gnocchi di banana da terra \$79

*Gnocchi da casa com molho de tomate*

Risotto frutos do mar \$98

*Risotto com polvo e camarão*

Spaghetti frutos do mar \$98

*Spaghetti de grano duro com camarão, polvo e tomate fresco*

Medalhão Filet \$98

*200 gramas de filet acompanhado de purê de abóbora e legumes grelhados*

Risotto Funghi \$79

*Risotto de Cogumelos*

Fillet de Peixe \$90

*Filet de barracuda com molho amanteigado com alcaparras e purê de aipim*

## SOBREMESAS

Sorvete de tapioca \$45

*Sorvete Galiléia da ilha servido em cama de churros*

Brownie \$45

*Brownie acompanhado de sorvete Galiléia de tapioca da ilha*

Cocada Ventos \$40

*Pannacotta de coco com redução de maracujá*

