

# MENU

Dia dos Namorados

## Amuse Bouche

CEVICHE DE ATUM FRESCO | couve  
mizuna crocante | shoyo e limão  
*Fresh tuna ceviche, mizuna crunch kale,  
shoyo and lemon*

## Entrada Starter

QUEIJO DE CABRA CROTTIN |  
palmito pupunha | molho de  
rapadura  
*Goat's cheese crotin, pupunha palm  
heart, rapadura sauce*

## Principais Main courses

POLVO CONFIT | purê de ervilha |  
polenta italiana | puttanesca  
*Octopus confit, pea purée, italian  
polenta, puttanesca sauce*

e

FILE MIGNON ROTI | crosta de 7  
pimentas | couve flor ao gorgonzola |  
hibisco  
*Tenderloin steak roti with crispy pepper,  
cauli flower with gongonzola cheese  
sauce*

## Sobremesas Deserts

BOMBONS E FRAISIER de  
framboesa e morango  
*Raspeberry and strawberries Fraisier*

*clarice*  
RESTAURANTE

#namoradosnoHiltonCopacabana

12.JUN.2023