

# MENU

Dia dos Namorados

*clarice*  
RESTAURANTE



## Amuse Bouche

CRUDO | atum | robalo | salmão |  
molho de ostras

*Crudo | tuna, sea bass, salmon and  
oyster sauce*

## Entrada Starter

RAVIÓLI | queijo de cabra | trufas  
negras | molho de mel e vinagre de  
jerez

*Ravioli | goat cheese, black truffles,  
honey sauce and jerez vinager*

## Principais Main courses

CAMARÃO VG | empanado na  
quinoa | palmito confitado | molho  
de salsa e coco | compota de manga

*Prawns | crispy quinoa, palm heart  
confit, coconut and parsley sauce and  
mango jam*

*e/and*

FILÉ MIGNON ROTI | aspargos |  
farofa da terra com nuts | chips de  
beterraba | molho Malbec

*Tenderloin steak roti | asparagus,  
manioc flour with nuts (brazilian farofa),  
beet chips, Malbec sauce*

## Sobremesas Deserts

ÓPERA DE CHOCOLATE | especial  
do Equador | pistache italiano

*Opera cake | with special ecquador  
chocolate and Italian pitachio*

#namoradosnoHiltonCopa

12.JUN.2024

*clarice*  
RESTAURANTE

