

Hilton
CONVIDA
Chef Pedro Benofiel
MENU



isabel
LOUNGE

Primeiro curso - Chef Pedro

Salmão no suco de beterraba e especiarias, servido com blinis de creme fraiche e cebote

Segundo curso - Chef Pablo

Zé Ravióli

Ravióli de queijo de cabra da fazenda Geneve com molho de mel de Jataí e vinagre de Jerez

Terceiro curso - Chef Pedro

Peixe Branco grelhado, Mousseline de baroa, beurre blanc de manjeriço e legumes orgânicos

Quarto curso - Chef Pablo

Vieiras na brasa

Vieiras de Santa Catarina grelhadas no Carvalho, purê de couve-flor, molho de hibiscus e crocante de tapioca

Quinto curso - Chef Pedro

Risoto de polvo com tomate, linguiça de porco artesanal e tentáculos de polvo caramelado na redução de vinho do porto

Sobremesa - Chef Pablo

Entremet de limão siciliano