
cozinha 212

PRIMAVERA 2020

O fogo é a forma mais simples e ancestral no preparo dos alimentos.
Simples como as mudanças das estações. Ancestral como plantar e colher os próprios ingredientes.

PÃO CASCUDO NATURAL E BOURSIN DO MATO 212 12

DUPLA DE VIEIRAS, AZEITE, LIMÃO E DILL 28

CRUDO DE ATUM, SHIMEJI E ALHO-PORÓ 36

LAGOSTINS GRELHADOS COM GREMOLATA DE COENTRO 56

COUVE TOSCANA, MANJERICÃO ROXO, LIMÃO E QUEIJO ZOLA 26

ABOBRINHAS E RABANETES LAMINADAS, VINAGRETE DE LIMÃO E QUEIJO DE CABRA 28

TARTAR DE ANGUS, COGUMELO DEFUMADO, TALOS DE BETERRABA, AIOLI E FRITAS 32

CORAÇÕES DE GALINHA, TOMATE E HORTELÃ 24

BERINJELA COM COALHADA DE OVELHA E AMÊNDOAS TORRADAS 22

BETERRABAS CARBONIZADAS, PICLES DE TALOS E RICOTA DE CABRA 24

COGUMELOS PORTOBELLO GRELHADOS 22

POLVO NA LENHA, GREMOLATA E AIOLI 98

ATUM SELADO EM SEMENTES, VINAGRETE DE TALOS E FOLHAS DE COENTRO 68

COSTELA DE PORCO DUROK COM MOSTARDA FRESCA E FERMENTADA 72

TAGLIATA DA GRELHA COM MIX DE FOLHAS DO MATO 212 82

ARROZ DE PATO COM GENGIBRE E AGRIÃO 78

FETTUCINI AO PESTO DE MANJERICÃO COM NOZ PECAN E QUEIJO TULHA 58

BOLO DE MANJERICÃO COM MASCARPONE 22

BANANAS NA LENHA COM CHOCOLATE E PRALINÉ 18



CAMBUCI 28

Gin Tanqueray, purê artesanal de cambuci, água tônica e twist de limão.

AZEDIM 28

Licor artesanal Azedim, água tônica e twists cítricos.

BETHÂNIA 28

Gin Tanqueray, tintura de beterraba, suco de limão, salmoura de azeitona e água tônica.

HALF BLOODY BROTHER 32

Tintura de beterraba com Vodka Ketel One, suco de tomate temperado e borda crustada com sal de Angostura

DIRTY BEET 32

Gin Tanqueray, tintura de beterraba, salmoura de azeitona e azeitonas.

SOUR SCOTTISH 32

Whiskey Singleton, suco de limão, xarope de açúcar e bitter Angostura.

FITZGERALD 32

Gin Tanqueray, suco de limão, xarope de açúcar e bitter de angostura.

NEGRONI 28

Gin Tanqueray, vermute rosso e amaro.

BOULEVARDIER 28

Bourbon Bulleit, vermute rosso e amaro

ROB ROY 36

Whiskey Singleton e Talisker, vermute rosso, angostura e cereja em calda.

