

COPACABANA *TAKES OVER* JNcQUOI CLUB

Restaurante Pérgula ^{by} Chef Nello Cassese *unt ut laoreet*

13 — 15 March

JNcQUOI Club

ENTRADA STARTER

**ATUM MAÇARICADO, JERIMUM, QUINOA,
VINAGRETE DE MELAÇO E ESFERAS DE URUCUM**
MARINATED TUNA, JERIMUM, QUINOA, MOLLASSES VINAIGRETTE AND URUCUM SPHERES

35

**CROSTINI DE TAPIOCA INSUFLADA, TARTAR DE CARNE DEFUMADA,
OVAS MUJOL E PICLES DE MAXIXE**
CROSTINI OF PUFFED TAPIOCA, SMOKED MEAT TARTAR, MUJOL ROE AND MAXIXE

33

**SALADA DE BETERRABA ORGÂNICA ASSADA, BROTOS VARIADOS,
QUEIJO DE CABRA DA SERRA, FIGO, MEL FERMENTADO DE JATAÍ**
ROASTED ORGANIC BEETROOT SALAD, SPROUTS, GOAT CHEESE, FIGS,
JATAI FERMENTED HONEY

24

CROQUETE DE PATO, GELEIA DE TAPEREBÁ
DUCK CROQUETTE, TAPEREBÁ FRUIT JELLY

28

**TARTAR DE PEIXE, PIMENTA CUMARI, TUCUPI, CEBOLA ROXA,
COENTRO, CRISPY DE BETERRABA**
FISH TARTAR, CUMARI PEPPER, TUCUPI, RED ONION, CORIANDER, BEETROOT CRISPY

35

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

**RISOTO DE MINI ARROZ BRASILEIRO ,SHITAKE, EMULSÃO DE QUEIJO
CANASTRA “PANGRATTATO” DE CASTANHA DE CAJU**
RISOTTO OF MINI RICE, SHITAKE, EMULSION OF CANASTRA CHEESE,
PANGRATTATO OF CASHEW NUTS

33

**COXA DE PATO CONFIT, PURÊ DE INHAME, CEBOLAS GLACEADAS,
MOLHO ROTI DE JABUTICABA**
DUCK LEG CONFIT, YAM PURÉE, GLAZED ONIONS, JABUTICABA ROTI SAUCE

28

**NHOQUE DE AIPIM DOURADO, LOMBO DE BACALHAU, MANTEIGA
DE GARRAFA, BRÓCOLIS BRASILEIROS, LÂMINAS DE ALHO
E AZEITE DE COENTRO**
GNOCCHI OF GOLDEN MANIOC, CLARIFIED BUTTER, CODFISH, BRAZILIAN BROCCOLIS,
GARLIC AND CORIANDER OIL

35

**MOQUECA DE CAMARÃO TIGRE, ARROZ DE COCO COM ABACAXI,
E FAROFA DE ARAXÁ**
ROCK LOBSTER “MOQUECA”, COCONUT RICE WITH PINEAPPLE AND “ARAXÁ FAROFA”

45

**PICADINHO DO COPA
(ARROZ DE LEGUMES, BANANA GRELHADA, OVO FRITO, FAROFA DE BIJU
E CROCANTE DE MANDIOQUINHA)**
COPA’S CASSEROLE BEEF, VEGETABLES RICE, GRILLED BANANA, FRIED EGG, “BIJU FAROFA”
AND MANIOC CHIPS

33

SOBREMESAS DESSERTS

BOLO DE AIPIM COM SORVETE DE CUMARÚ
CASSAVA CAKE WITH TONKA BEAN ICE CREAM

11

SORBET DE AÇAI COM CUPUAÇU E CROCANTE DE TAPIOCA
AÇAI SORBET WITH CUPUAÇU AND CRUNCHY CASSAVA

11

PÃO DE MEL COM PUXURI, DOCE DE LEITE E FLOR DE SAL
HONEY BREAD, PUXURI SPICY, WITH "DULCE DE LECHE" AND FLEUR DE SEL

11

CHEESECAKE DE QUEIJO CANASTRA COM GOIABADA
CANASTRA CHEESE CHEESECAKE WITH GUAVA COMPOTE

11