

MENU

(PB) = PLANT-BASED / (OV) = OVOLACTO-VEGETARIANO /
(SG) = SEM GLÚTEN

ALMOÇO EXECUTIVO (Segunda à Sexta-feira)

Buffet a Quilo Sazonal R\$ 69,90

Seleção diária de pratos quentes, saladas orgânicas e grãos. (PB) e (OV) variados

Prato Feito Raízes (PF) R\$ 38,00

Proteína Plant-Based ou Ovolacto (a escolher), 2 acompanhamentos orgânicos e salada fresca. (PB) / (OV)

Extra: Caldo do Dia R\$ 15,00

Caldo funcional e nutritivo (zero-waste). (PB) / (SG)

PRATOS PRINCIPAIS À LA CARTE (Jantar e Finais de Semana)

Moqueca de Caju e Banana R\$ 58,00 da Terra

Lascas de caju, azeite de dendê, leite de coco fresco, acompanhada de farofa de dendê e arroz integral com coco. (PB) / (SG)

Bowl de Grãos e Tofu R\$ 48,00 Marinado

Base de quinoa ou arroz selvagem, tofu grelhado marinado em shoyu de coco, brócolis, edamame, cenoura ralada e molho tahine cítrico. (PB) / (SG)

Lasanha de Abobrinha 65,00

Fatias finas de abobrinha orgânica substituindo a massa, intercaladas com molho de tomate caseiro e recheio rico em lentilha e vegetais. Cobertura de queijo de castanha. (PB) / (SG)

Hambúrguer de Grão-de-Bico 55,00

Hambúrguer plant-based com queijo de castanha defumado, cebola caramelizada e batatas rústicas. (PB) / (Opção SG)

Feijoada Vegana Gourmet 56,00

Feijoada com linguiça vegetal artesanal defumada e carne de legumes. (PB) / (SG)

SOBREMESAS E DOCES

Cheesecake de Maracujá R\$ 25,00 Vivo

Base crocante de castanhas, recheio cremoso, adoçado com néctar de coco. (PB) / (SG)

Brownie Vegano e Sem R\$ 22,00 Glúten

Textura aveludada, feito com cacau 70%. Acompanha sorbet de morango. (PB) / (SG)

BEBIDAS E DETOX

Suco Detox Prensado R\$ 18,00 a Frio

Couve, gengibre e maçã. (PB) / (SG)

Kombucha Artesanal R\$ 16,00

Sabores variados de Kombucha produzida localmente. (PB) / (SG)

Água Aromatizada com Grátis Hortelã

Água com infusão natural de ervas (cortesia). (PB) / (SG)

