

The background is a vibrant blue watercolor wash with various shades of teal and turquoise. Scattered throughout are several irregular, torn pieces of white paper, creating a layered, textured effect.

*Leopoldo*

## ENTRADAS

- ✔ Camembert defumado envolto de filo e geleia de cranberry | 47
- Pera impregnada no espumante com mousseline de gorgonzola, endívias e nozes | 40
- Chinese Bun recheada de pernil suíno e misô | 30
- Arancini de meia cura recheado com pancetta defumada e molho de goiaba | 32
- ✔ Bruschetta de chèvre, beterraba ralada e azeite de tangerina | 37
- Bruschetta de salmão curado no whisky e crème fraîche | 42
- ✔ Polenta frita com maionese trufada | 32
- ✔ Salada de quinoas, queijo feta, ervas frescas, abóbora assada e couve crispy | 30
- Croquete de cordeiro com maionese de sriracha | 65
- Carne cruda - steak tartar do Leo | 52

Leopoldo

## PRINCIPAIS

- Filet Mignon grelhado com crosta de mostarda e castanha acompanhado de risoto de cebola roxa, regado ao demi glace | 105
- Filet Mignon grelhado au poivre com aligot defumado | 115
- Tomahawk 48l acompanha chimichurri de pimenta verde, demi glace, coleslaw, farofa de alho, batata baby assada, manteiga de ervas e pão sourdough (serve 2 - 3 pessoas) | 490
- Lombo de Cordeiro com risoto de cevada, abacaxi defumado e desidratado, coberto por gastrique de cerveja Red Ale | 115
- Sobrecoxa de pato confitada com purê de inhame, redução de balsâmico e cereja, baby gem grelhada e beluga | 118
- Robalo ao espumante e camarões em cama de arroz vermelho cremoso e herbal acompanhado de sablé de tomate seco | 135
- Salmão confitado com molho cremoso de cogumelos, espinafre e estragão acompanhado de couscous marroquino | 98
- Vieiras acompanhadas de arroz negro, ervilha torta, com molho beurre blanc e crocante de parma | 245
- Camarão envolto em bifum frito com pasta nero de seppia, tomate clarificado e espuma de xerez | 145
- ✔ Mezzaluma recheada de uva verde, palmito, alcaparras, gratinada e acompanhada de tomatinhos desidratados | 73
- Linguini a carbonara do Leo | 73
- Linguini cremoso com salmão defumado | 75
- Risoto de pera com barriga suína marinada e pururucada finalizada com espuma de gengibre | 83
- ✔ Risoto de queijo chèvre com figos brulée, redução de balsâmico e pinoli | 85

## SOBREMESAS

- Cheesecake de queijo feta com merengue de cominho | 38
- French toast com coulis de frutas vermelhas, creme anglaise e sorvete de baunilha | 32
- Verrine de Banoffee | 32
- Torta de maçã verde desconstruída com sorvete de canela | 39
- Paleo German Cake - bolo de chocolate com castanhas e cranberries | 35