

CEIA DE NATAL

「 24 ▲ 12 」



「 WO 」
「 OD 」 OCRE

Roberta Sudbrack
chef ROBERTA SUDBRACK

QUARTA-FEIRA

24 / DEZEMBRO

Do olhar criativo da Chef Roberta Sudbrack, nasce um menu que une essência brasileira e toques autorais, feito para brindar o momento.

Celebre conosco uma noite em que o sabor encontra o design, o fogo encontra a mesa e cada detalhe vira memória.

WOOD • GRAMADO

MENU CEIA



- **MESA DE CHARCUTARIA BRASILEIRA**

Charcutaria selecionadas pela Chef Roberta Sudbrack de produtos especialíssimos de pequenos produtores artesanais brasileiros.

- **MESA DE QUEIJOS BRASILEIROS**

Queijos selecionados pela Chef Roberta Sudbrack de produtos especialíssimos de pequenos produtores artesanais brasileiros.

ENTRADAS

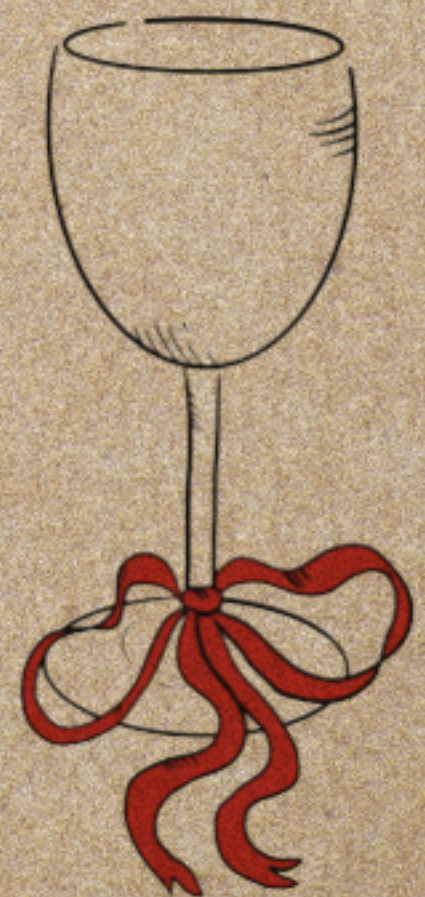
- Yakitoris de frutos do mar de Santa Catarina, preparados no momento. Camarões, lagosta, lulas e vieiras.
- Castanhas portuguesas premium assadas no momento.
- Pães de fermentação natural, manteiga dramática caipira em bloco grande com flor de sal.
- Salmão defumado com limão bergamota queimado.
- Crudo de atum fresco, framboesa e mirtilos gaúchos.
- Seleção de frutas da estação orgânicas dos nossos pequenos produtores.
- Castanhas, nozes, amêndoas e frutas secas do interior do Rio Grande do Sul.

ENTRADAS FRIAS

- Couscous de frutas secas, pinólis e folhas de presunto cru brasileiro.
- Salada ácida de batatas e camarões marinados.
- Frito de bacalhau com maionese de ervas do quintal.
- Carpaccio de filé angus em crosta de ervas queimadas.
- Salada de alface romana orgânica, melão, presunto cru e parmesão brasileiro.
- Salada de figos frescos, queijo feta, nozes e mel branco de Cambará do Sul.
- Matambrito de porco caipira, radiche e limão bergamota do Rio Grande do Sul.

SERVIDOS A MESA

- Codorna recheada com foie gras e pêssigo seco de Pelotas. Com batatinhas assadas no forno a carvão.
- Cordeiro gaúcho assado com mel de laranjeira e tomilho. Acompanhado de arroz jasmim brasileiro com ervas frescas, farofa com farinha de milho flocada, maçã verde e tomilho.
- Bacalhau com natas. Acompanha arroz jasmim brasileiro com ervas frescas do nosso jardim.



SOBREMESAS

- Torta de muitos leites com frutas vermelhas gaúchas.
- Mousse de chocolate com framboesa e creme inglês com baunilha brasileira.
- Choux craquelin com nata gaúcha e morangos.
- Panacota de iogurte, calda de limão bergamota e flor de laranjeira.
- Seleção de chocolates brasileiros.



BEBIDAS



INCLUSAS NA CEIA:

- Seleção de espumantes premium da Serra Gaúcha.
- Vinhos branco e tinto europeus.
- Drinks clássicos e autorais.
- Whisky 12 anos.
- Cerveja.
- Águas, refrigerantes e sucos.

「WO
OD」
GRAMADO

OCRE

RESTAURANTE
& BAR DE
CHARCUTARIA

