

TORDESILHAS

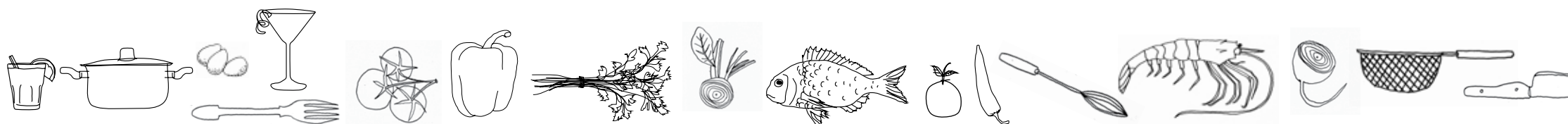
MENU-DEGUSTAÇÃO
DE COZINHA BRASILEIRA 2016

BRAZILIAN CUISINE TASTING MENU 2016

TORDESILHAS

MENU-DEGUSTAÇÃO
DE COZINHA BRASILEIRA 2016

BRAZILIAN CUISINE TASTING MENU 2016

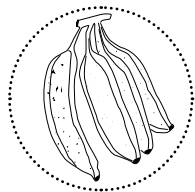


Um delicioso jeito de conhecer mais e melhor do Brasil
A delicious way to discover more of Brazil

Horário: terça a sábado (*tuesday to saturday*) 19h / 23h
Reservas: +55 11 3107 7444
www.tordesilhas.com
www.facebook.com/restaurantetordesilhas

Um delicioso jeito de conhecer mais e melhor do Brasil
A delicious way to discover more of Brazil

Horário: terça a sábado (*tuesday to saturday*) 19h / 23h
Reservas: +55 11 3107 7444
www.tordesilhas.com
www.facebook.com/restaurantetordesilhas



CARDÁPIO

Trago Amigo

Harmonização de cachaça branca com frutas de época e torresminhos

Três pastéis e suas pimentas

Marinada de Abóbora, Camarões Grelhados e Folhas

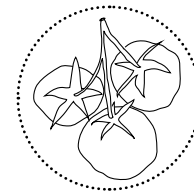
Filhote (peixe amazônico), Tucupi, Jambu, Banana-da-terra e Pupunha

Ripa de Costelinha de Porco com Risoto Mulato e Couve

Cocada de Tabuleiro com Sorvete de Tapioca e Calda de Tamarindo

Café com Paçoquinha de Amendoim

R\$180



TASTING MENU

A shot of Cachaça (Brazilian drink) with Brazilian fruits and Pork Cracklings

Three Pastries with Chili Peppers

Marinated Squash, grilled Shrimps and Leaves

Filhote (Amazonian Fish), Tucupi, Jambu, Banana and Palm Heart

Pork Chops served with Browned Rice and Kale

Flat Coconut sweet with Tapioca Ice-cream and Tamarind Sauce

Coffee with Peanut Paçoca

R\$180