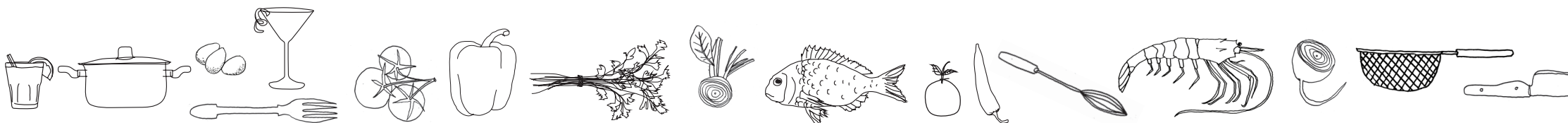


TORDESILHAS

MENU-DEGUSTAÇÃO
DE COZINHA BRASILEIRA 2017 / 2018
BRAZILIAN CUISINE TASTING MENU

TORDESILHAS

MENU-DEGUSTAÇÃO
DE COZINHA BRASILEIRA 2017 / 2018
BRAZILIAN CUISINE TASTING MENU

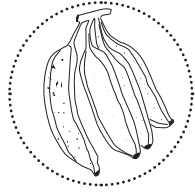


Um delicioso jeito de conhecer mais e melhor do Brasil
A delicious way to discover more of Brazil

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 caju e torresminhos

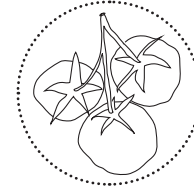
Três pastéis e suas pimentas

Marinada de Abóbora, Camarões
Grelhados e Folhas

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

Ripa de Costelinha de Porco
com Risoto Mulato e Couve

Sorvete de Cupuaçu, Bananas Caramelizadas
e Calda de Cítricos



TASTING MENU

*Shot of Cachaça (Brazilian drink)
with Cashew fruit and Pork Cracklings*

Three Pastries with Chili Peppers

Marinated Squash, grilled Shrimps and Leaves

*Pirarucu (Amazonian Fish), Tucupi, Jambu,
Banana and Palm Heart*

*Pork Ribs with Browned Rice (prepared
with Feijoada Sauce) and Kale*

*Cupuaçu Ice-cream, Caramelized
Bananas and Orange Syrup*
