

# MOTT

COCINA DE MERCADO  
FROM MARKET TO KITCHEN

---

## AS ENTRADAS

---

Camembert dourado em caçarola de ferro aromática com molho.

Ceviche em duas texturas, peixe branco e polvo crocante com milho frito.

Espetos de camarão no alecrim fresco, em camadas de abobrinha e emulsão de abacate

Brusqueta de Moelas marinadas em orégano fresco.

Nossos queijos regionais e combinados de geleias.

A sopa do dia.

Degustação das entradas.

---

## SALADA

---

Salada verde.

Salada de abóbora.

Salada de frango

# MOTT

COCINA DE MERCADO  
FROM MARKET TO KITCHEN

---

## LAS CARNES

---

Carne de porco grelhado com molho de limão e alecrim, mandioca, vegetais na manteiga e salada verde.

Costelas em molho americano, folhas de mostarda com batatas picantes.

Miolo de bife na chapa de ferro, mistura de tomates e alcaparras, folhas verdes com molhos.

Filé de novilhos, sal de sálvia e bacon, purê de berinjela em massa folhada, emulsão de cenoura e gengibre e rúcula.

Peito de frango grelhado com batatas e pimentão e espinafres fritos com nozes.

Filé à milanesa, batata em duas texturas, ovos de codorna, couve e mostarda caseira.

Peixe grelhado acabado com óleo de manjeriço, purê de ervilhas, salada de pepino e cebolas frescas e tomates assados com alecrim e com azeitonas pretas.

Salmão dourado, timbale de arroz e legumes, creme de batata e baunilha e cubos de abóbora.

Risoto de cogumelos e tomates com parmesão e salsinha.

Wok de legumes arroz bacon e camarão.

Tortelli de coelho com legumes fritos e tocinho.

# MOTT

COCINA DE MERCADO  
FROM MARKET TO KITCHEN

---

## SOBREMESA

---

Morocho de chocolate com sorvete de manjeriçã e molho de maracujá.

Duo de chocolates com molho de pistache e baunilha crocante e anis.

Cremoso de chocolate branco e chá de jasmim.

Crumble de pêra com farinha de milho e sorvete de caipis.

Macarrão colorido e semi-frio.

Creme Brule com nutella.

Degustação de sobremesas.

María Lancio  
Chefe de cozinha