JAY

Bistrô

MENU 2026

COUVERT

Pães de fermentação natural, grissini crocantes de polvilho e manteiga aerada de limão-galego da Serra Catarinense.
R$ 25

ENTRADAS

SALADA ROLAND GARROS
Microverdes orgânicos, uvas verdes Sauvignon Blanc, nozes caramelizadas, sementes de romã, creme delicado de queijo de cabra da Serra Catarinense, mel de bracatinga e vinagrete de limão-galego.
R$ 76

VIEIRAS DO RIBEIRÃO & BEURRE BLANC DE MARACUJÁ
Vieiras frescas grelhadas, beurre blanc sutil de maracujá azedo, jamón ibérico crocante, mel de bracatinga e brotos de coentro.
R$ 89

CAMARÕES TEMPURÁ & EMULSÃO DE BOBÓ
Camarões-rosa crocantes, farofa delicada de coco, pérolas de tapioca ao urucum e molho de bobó contemporâneo.
R$ 84

STEAK TARTAR & TRUFA
Filé-mignon cortado à faca, emulsão de Dijon antiga, ovo mollet e purê de trufas negras.
R$ 99

BLACK COD & MISSÔ DE QUIOTO
Bacalhau-negro marinado em missô branco de Quioto, grelhado até leve caramelização, wasabi, gengibre e sumisô.
R$ 89

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
Croquetes cremosos de jamón ibérico de bellota, queijo colonial da Serra, empanados em brioche, com geleia artesanal de pimenta e limão-galego.
R$ 62

BARRIGA DE PORCO MOURA & MAÇÃ
Barriga de porco Moura do Oeste lentamente confitada e finalizada na brasa, purê de maçã assada com especiarias, misô levemente picante e gengibre crocante.
R$ 79

PRINCIPAIS

LAGOSTA NA MANTEIGA DE CHAMPAGNE & RISOTO DE LIMÃO-SICILIANO COM ALCAPARRAS CROCANTES
Lagosta fresca delicadamente pochée em manteiga de champagne brut, servida sobre risoto cremoso de limão-siciliano, finalizado com alcaparras crocantes e ervas finas.
R$ 349

PAELLA DE POLVO & CALAMARES DA COSTA
Arroz bomba, polvo espanhol grelhado, lulinhas da costa, ervilha-torta e emulsão de alga nori.
R$ 158

PEIXE DA COSTA NA BRASA
Peixe de mergulho maturado e grelhado na brasa, purê sedoso de banana-da-terra assada, creme de pancetta defumada da Serra, farofa fina de castanha-de-caju, picles de cebola-roxa e katsuobushi.
R$ 148

RISOTO DE BOBÓ VEGETAL & PISTACHE (vegetariano, vegano ou sem gluten)
Arroz arbório cremoso envolto em purê sedoso de bobó vegetal, pesto artesanal de pistache e farofa delicada de beterraba.
R$ 129

CORDEIRO NA BRASA & LEGUMES ORGÂNICOS
Contrafilé de cordeiro grelhado na brasa, legumes glaceados com especiarias, sementes tostadas e molho Brise vert.
R$ 165

OSSOBUCO JAY
Ossobuco braseado lentamente em jus natural brilhante, gnocchi leves de mandioquinha grelhados na brasa, creme de queijo parmesão 24 meses e gremolata cítrica.
R$ 168

TORNEDÓ DE BOEUF & ALIGOT TRUFADO (opcional foie gras)
Filé mignon Black Angus, aligot de batata com queijo serrano e trufas, demi-glace reduzido em Pinot Noir.
R$ 167

SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE JAY
Pudim de leite extremamente cremoso, crumble sutil de leite Ninho, doce de leite artesanal, flor de sal e folha de ouro.
R$ 42

CHOCOLATE EM TEXTURAS
Brownie intenso, mousse aveludada, sorvete artesanal, crumble de cacau, calda quente de chocolate amargo, brigadeiro clássico e flor de sal.
R$ 49

MORANGOS DE TAQUARAS · CHOCOLATE BRANCO & MATCHA
Morangos frescos marinados, espuma leve de chocolate branco com matcha, merengue crocante, pérolas de balsâmico e final delicado de matcha.
R$ 44

SORVETE DE CACAU PURO (SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR)
Sorvete de cacau intenso, sem adição de açúcar, com notas aromáticas realçadas por raspas cítricas.
R$ 32