



Dia dos Namorados Upstairs

12 DE JUNHO DE 2025

Eleve sua celebração
a uma experiência
única!

Trio acústico
Voz, violão e sopro

Horário
20h00 às 00h00

Vagas limitadas



Menu Quatro Tempos

Amores da nossa terra

ANTEPASTOS, QUEIJOS E FRIOS

Queijos:

Meia cura de Canastra
Coalho grelhado cortado em cubos
Queijo cremoso com ervas

Frios:

Presunto cru artesanal ou copa lombo
Lombo defumado em fatias finas
Linguiça fina defumada

Antepastos:

Caponata de berinjela com pimentão, cebola e azeite
Tomatinhos confit com ervas brasileiras (alecrim, alfavaca)
Pasta de azeitona preta com toque de limão cravo

Acompanhamentos:

Castanha de caju torrada
Geleia de pimenta e caju
Pão artesanal
Torradinhas de biju

CANAPÉS FRIOS

Laminado de vieiras frescas com tucupi preto e azeite de
jambu
Servido com vinagrete de caju fermentado e chips crocante
de tapioca negra
Canapé de Macaxeira Crocante com Tartare de Carne de Sol
e Emulsão de Cajuína com Gengibre

CANAPÉS QUENTES

Pastel de Pato com molho de cupuaçu
Dadinho de Tapioca com Camarão Defumado e Redução de
Cajá

Menu Quatro Tempos

1° PRINCIPAL (servido em bowl)

Pirarucu confitado no azeite de castanha-do-pará, servido com bisque de moqueca e emulsão de pimenta de cheiro
Purê aerado de banana-da-terra defumada, aspargos nativos tostados, chips de alho negro e farofa de bottarga artesanal.

Um prato elegante, untuoso e aromático, com profundidade de sabor amazônico e apresentação contemporânea.

2° PRINCIPAL (servido em bowl)

Tournedos de mignon Angus curado com sal de ervas brasileiras, risoto de cúrcuma e jus de jabuticaba reduzido ao vinho do cerrado
Finalizado com crocante de couve desidratada e pó de cogumelo Yanomami

SOBREMESAS

Esponja de cacau nativo com sorbet de cupuaçu e praliné de castanha-do-pará
Petit gâteau de castanha com núcleo de goiabada quente

BEBIDAS

Água Mineral com & sem gás
Suco de frutas, refrigerante normal & zero
1 garrafa de espumante Chandon Brut OU Rosé
OU
vinho Tinto Chileno Carmen Carmènere

INFORMAR RESTRIÇÕES ALIMENTARES NO MOMENTO DA RESERVA

Informações Gerais

(Verifique abaixo a Política de pagamento e cancelamento)

Valor para o Casal R\$ 1.400,00 – no Pix à vista
Valor para o Casal R\$ 1.400,00 – 1x no cartão

(Incluso Alimentos e Bebidas, Couvert Artístico,
Taxa de Serviço e Estacionamento)
- Compra de mesa numerada com pagamento
antecipado no ato da reserva

PACOTE COM HOSPEDAGEM

Para pacote fechado com hospedagem, decoração especial no apartamento, espumante e café da manhã no apartamento.

VALOR de R\$2.400,00 – no Pix à vista ou cartão de crédito

POLÍTICA DE CANCELAMENTO

Cancelamentos até 10 de junho: Devolução de 50% do valor pago, após essa data e em caso de não comparecimento não haverá restituição dos valores pagos Crianças: até 6 anos não pagam, dos 6 aos 12 pagam 50% e a partir de 13 anos pagam inteira.

RESERVAS LIMITADAS

(11) 3266-3692 ou WhatsAapp (11) 96608-6446 ou pelo e-mail eventos@grupotheview.com.br de 2ªf à 6ªf das 9h00 às 18h

Mapa das Mesas

Upstairs:

