

Menú del restaurante Raiz de Sol

Menú

Podéis elegir uno de estos platos:

- Ensalada agroforestal con hojas, flores y frutos del bosque de Paraty con panes, hojas de jardín y salsa de la casa.
- Arroz de Haucá: carne seca desmenuzada, camarones, arroz, chips de coco y especias.

Plato principal

Podéis elegir uno de estos platos:

- São Salvador: moqueca de pescado con camarones con vatapá, caruru, arroz y farofa de aceite de palma.
- Pamonha ravioli con relleno de carne de sol y requesón, salsa bechamel, encurtidos de mini chayote con tocino blanco y crujiente.
- Pollo en salsa marrón con Acaçá (puré de maíz blanco) y taioba, plato típicamente bahiano.
- Risotto del Agroforestal de Paraty con arroz arbóreo, melocotonero orgánico, leche de coco de la casa y ralladura de limón (sin gluten, sin lactosa, sin mantequilla - vegano).
- Guiso de maíz blanco al perfume de la leche de coco de la casa, con un toque de aceite de oliva, especias de palma aceitera brasileña, bolas de arroz y paçoca de plátano (vegano).

Postre

Podéis elegir uno de estos postres:

- Manjar dos Deuses: crema elaborada con leche de coco fresca y salsa de ciruela con guayaba.
- Sorbete de frutas de temporada con gelatina de pimienta y migas de maní.
- Coco y coco de maracuyá con gelatina de pimienta y farofa de maní.