



Babette

Comida, Diversão e Arte

Diálogos sensoriais entre Brasil e Peru

Apoio



Realização





Menu

por Ana Salles e Marcelo Scofano

Couvert

Tacu Tacu (bolinho de arroz com feijão e pimenta) servido com shot de pisco sour (inspirado no Baião de dois brasileiro), finalizado com o azeite uruguaio OLIVAR DEL VIRREY. Este excepcional azeite é produzido no departamento de Colonia, região de Cerros de San Juan e é composto por um blend das variedades Arbequina, Coratina e Manzanilla, o que lhe confere grande complexidade de aromas, com notas de maçã, tomate, amêndoas e forte característica herbácea. Seu sabor harmonioso entre amargo e picante finalizará perfeitamente essa especial preparação da chef para abrir a noite.

Entrada

Salada de moqueca (peixe marinado no leite de coco, cebola laminada no azeite de dendê, pimenta e chips de banana da terra) – uma versão contemporânea do ceviche com pitadas da culinária baiana. Harmonizado com o azeite OLIVAS DO SUL – Monovietal Arbequina – brasileiro, de Cachoeiras do Sul, no Rio Grande do Sul, antiga região produtora de tabaco é elaborado a partir da variedade de azeitona de origem espanhola ARBEQUINA. Caracteriza-se por um agradável aroma de frutas verdes, herbáceo, apresenta um frutado de intensidade média, com agradável persistência e equilíbrio entre amargo e picância. Tais características o indicam para essa versão brasileira do ceviche peruano e está presente em toda sua preparação.

Prato Principal

Pachamanca (pedaços de carne de caça – lombo de vitelo, costelinha de porco e frango - e legumes cozidos em folha de bananeira, servidos com farinha d'água).

Opção Vegetariana

Cozido de legumes em folha de bananeira

Os pratos principais serão harmonizados com o azeite uruguaio DE LA SIERRA – Monovietal Picual – produzido no vilarejo de Campanero, em Paso de las Piedras, é elaborado a partir da variedade de azeitona de origem espanhola PICUAL. Esse azeite especial possui um frutado verde com notas maduras e herbáceas. A combinação e harmonia entre sua picância e amargor, assim como a persistência e toque amendoado envolvem de forma agradável a PACHAMANCA e sua versão VEGETARIANA preparadas pela chef.

Sobremesa

Pudim de macaxeira com calda de melado e especiarias

Petit Four do Café

Broinha de milho