

★ Todas as flores são de comer, aproveite!
Possuem boa quantidade de carotenoides que dão esse pigmento a elas e ajudam na saúde da nossa retina ★

Primeira entrada

Croissant tradicional, acompanha queijo defumado de corte, geléia de pitaya, manteiga cremosa da casa, azeitonas pretas e queijo cremoso da casa.

Nossos croissants são folhados à mão, um a um, com gordura vegetal e farinha de trigo orgânica e francesa. Ambos os queijos são feitos com castanhas de caju levemente fermentadas com probióticos específicos.

Segunda entrada

Jardim de orgânicos

Couve flor rosa em conserva, aspargos brancos, cenourinhas adocicadas no próprio açúcar, raiz de cebolinha ao vapor, aioli de beterraba, aioli de mostarda dijon e limão caviar. Misture as diferentes cores e texturas.

Primeiro prato principal

Ravioli de coração cor-de-rosa recheado de ricota de castanhas ao molho pesto suave de manjericão italiano.

Massa fresca de semolina em formato de coração, colorido naturalmente com beterraba. Nosso molho é feito de uma combinação de pesto de manjericão italiano e bechamel de leite de amêndoas com noz moscada.

Segundo prato principal

Flor de abobrinha in pastella, mil folhas de batatas, alho poró adocicado, molho de kinchi.

A flor de abobrinha é facilmente encontrada na Europa, mas no Brasil é considerada uma PANC (planta alimentícia não convencional), acompanha finas camadas de batatas banhadas na manteiga vegetal e alho poró ao vapor e finalizado no fogo. O alho negro é um alho fermentado naturalmente trazendo um sabor rico em umami!

Primeira sobremesa

Gelato de baunilha verdadeira e petit gateau de biscoff

Nosso gelato é artesanal e feito aqui com três leites vegetais: arroz, amêndoas e castanhas de caju. Aqui é saborizado com baunilha verdadeira. Biscoff é um biscoito belga caramelizado.

Segunda Sobremesa

Entremet de pistache

O entremet é um doce tradicional francês com diferentes texturas de cremes à base de pistache.

À vontade

Pink lemonade
Água da casa

Bebidas

Água com gás 300ml | **6**
Wewi Cola 300ml | **12**
Wewi Guaraná 300ml | **12**

Vinhos

Tintos:

Da casa – Miolo Seleção – Cabernet Sauvignon & Merlot 2023
taça **28** | garrafa **74**

Brancos:

Da casa - Almadèn – Riesling 2024 | garrafa **74**

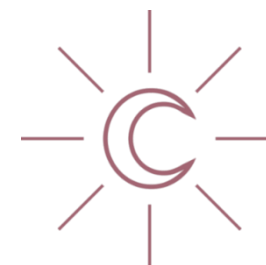
Rosé:

Miolo - Cabernet Sauvignon & Tempranillo 2024 – Brasil | **84**

No ciganando ao final de cada ciclo de experiências, nós somamos a quantidade de pessoas que conseguimos alcançar com nossas comidas e preparamos o mesmo número de marmitas veganas que serão entregues a pessoas em vulnerabilidade social.

Você tirou uma foto aqui? Marca a gente!
wifi: ciganando convidados | senha: croissantquentinho

@ciganando 2024



ciganando

Menu degustação de seis tempos

Noite Clássica

♥ Todas as comidas são veganas e feitas à mão com ingredientes selecionados. ♥