

nui

360

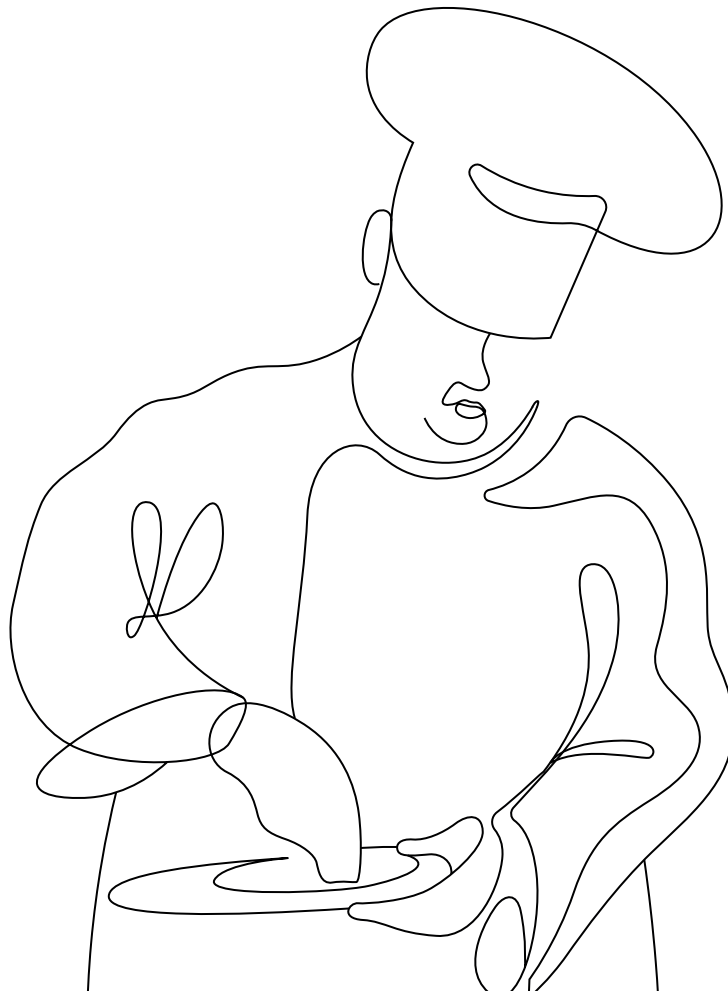
ERICK JACQUIN

Erick

60 ans - 30 anos

Jacquin

*Viva e proporcione excelência
todos os dias!*



nui

ENTRADAS

Carpaccio de Carne	65	Mignon Dijon	75
Carpaccio de carne, azeite de oliva, ervas frescas, lascas de parmesão, mostarda dijon, pimenta do reino e flor de sal Beef Carpaccio, olive oil, fresh herbs, shavings of Parmesan cheese, Dijon mustard, black pepper and sea salt		Cubos de filé mignon salteados, mix de mostardas e cebola, finalizados com mel e azeite trufado acompanha torradas Sautéed cubes of filet mignon with capers, Dijon mustard and onion, finished with truffle honey served with toast	
Burrata NUI	80	Steak tartar Erick Jacquin	65
Burrata, pesto de manjeriçã, presunto de parma, mix de folhas e tomates confitados finalizado com pimenta do reino Burrata, basil pesto, parma ham, mixed greens and candied tomatoes and black pepper		Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino Steak tartare, toasts, green salad and black pepper	
Vinagrete de Polvo	60	Tábua de frios e queijos	100
Vinagrete de polvo servido sobre folha de arroz crocante empanada em alga nori finalizado com pimenta do reino Octopus vinaigrette served on a crispy rice paper base coated in nori, with black pepper		Seleção de frios, queijos e embutidos acompanhados de torradas e geleia Assorted cold cuts, cheeses, and cured meats served with toast and jam	
Croquete de Costela	55	Salada NUI	65
Costela suína suculenta, desfiada e empanada na panko, servida com aioli e molho agridoce Succulent shredded pork rib, breaded with panko, served with aioli and sweet and sour sauce		Mix de folhas, cubos de mignon, tomate confit e parmesão, finalizado com azeite de ervas e pimenta do reino Mixed greens, beef tenderloin cubes, sun-dried tomatoes, and parmesan, finished with herb-infused olive oil and black pepper	
Pastel de carne com açúcar	38	Camarão salteado	80
Massa crocante com carne moída e polvilhada com açúcar acompanhado de molho agridoce Crispy dough with ground meat, sprinkled with sugar		Camarões salteados com sour cream e tomates confitados, finalizados com azeite de ervas Sautéed shrimp with sour cream and confit tomatoes finished with herb oil	
Sopa de Cebola Onion Soup	55	Camembert folhado	68
Sopa de cebola francesa em mongolfière, levemente apimentada French onion soup in mongolfière		Camembert folhado com uvas assadas e copa lombo artesanal Baked Camembert with roasted grapes and artisanal coppa loin	

MASSAS

Linguine basilíco	70	Parpadelle com camarões	105
Linguine ao molho de tomate, basilíco e burrata Linguine with tomato sauce, basil and burrata		Parpadelle com camarão ao molho de champagne com caviar Pappardelle with shrimp in champagne sauce with caviar	
Capectti de camarão	100		
Capectti artesanal de camarão e mascarpone, molho de baunilha, camarões grelhados com caviar Handmade shrimp and mascarpone ravioli with vanilla sauce, grilled shrimp and caviar			

CARNES

Filé au poivre	100	Confit de pato	110
Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com mousseline de batata Roasted filet mignon tourned au poivre served with mashed potato		Confit de pato servido com maça caramelizada, ameixa e molho de cogumelos Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce	
Brisket Glaceado	95	Magret de pato	105
Brisket bovino marinado por 12 horas e lentamente cozido por mais 12 horas, finalizado com molho roti, servido com repolho branco laqueado e Farofa Cítrica NUI Beef brisket marinated for 12 hours and slowly cooked for a further 12 hours, finished with roti sauce, served with lacquered white cabbage and NUI Citrus Farofa		Magret de pato servido com alho-poró tostado, purê de beterraba, molho de laranja e uvas verdes Duck magret served with toasted leek, beetroot purée, orange sauce, and green grapes	
Paleta de cordeiro	240	Ossobuco braseado	95
Paleta de cordeiro com molho roti, acompanhado de risoto de laranja e salada de folhas Lamb shank with jus, served with orange risotto and a green salad	PARA 2 PESSOAS	Ossobuco lentamente braseado com mousseline de mandioquinha, redução do assado e gremolata Slow-braised ossobuco with baroa potato mousseline, roasting jus, and gremolata.	

Venha apreciar a magia da nossa Cozinha Show, onde os pratos ganham vida diante dos seus olhos.

Come and savor the magic of our Show Kitchen, where dishes come to life right before your eyes.

🌿 Sem Glúten | Gluten Free

🥛 Sem Lactose | Dairy Free

🌱 Pode ser vegano | It can be Vegan

🕒 Liberado a partir das 19h | Available at 7 p.m.

nui

FRUTOS DO MAR

△ Moqueca de Peixe e camarões	80	△ Camarão provençal	100
▽ Moqueca de peixe e camarão levemente apimentada, servida com arroz branco e farofa cítrica NUI		✿ Purê de cenoura, camarão salteado e vinagrete de manga, acompanhados de arroz à provençal	
○ Fish and shrimp moqueca, lightly spiced. served with white rice and NUI Citric Farofa		Sweet potato and carrot puree, sautéed shrimp, mango vinaigrette, served with Provençal-style rice	
△ Peixe Regional	80	△ Robalo no vapor	95
Peixe regional, purê de banana-da-terra, molho de coco e gengibre com Farofa Cítrica NUI		✿ Robalo no vapor, servido com arroz negro com bacon e tomate, coulis de salsa e cenoura glaceada com manteiga, mel e missô	
Fish of the day, plantain puree, coconut and ginger sauce, coconut flakes with NUI Citrus Farofa		Steamed sea bass served with black rice with bacon and tomato, parsley coulis, and carrots glazed with butter, honey, and miso	
△ Polvo ao Romesco	110		
✿ Polvo grelhado finalizado com azeite de ervas, servido com batatas glaceadas, molho romesco e emulsão de alho assado			
Grilled octopus finished with herb-infused olive oil, served with glazed potatoes, romesco sauce, and roasted garlic emulsion			

SOBREMESAS

△ O verdadeiro Petit Gâteau	45	△ Profiteroles	42
Petit Gâteau de chocolate com sorvete de cream		Massa choux recheada com sorvete de creme, acompanhada de calda de chocolate amargo quente	
The real hot chocolate petit gâteau, vanilla ice cream		Choux pastry filled with vanilla ice cream, served with hot dark chocolate sauce	
△ Pain Perdu	42	△ Cremeux de chocolate	48
Brioche embebido em calda de baunilha e canela, creme anglaise de doce de leite e sorvete de café		Cremeux de chocolate meio amargo com whiskey, crumble de cacau 100%, ganache de maracujá e telha de mel	
Brioche soaked in vanilla and cinnamon syrup, served with dulce de leche crème anglaise and coffee ice cream.		Dark chocolate cremeux with whiskey, 100% cocoa crumble, passionfruit ganache, and honey tuile	
△ Vacherin de morango	44	△ Torta Basca Clássica	45
Morango fresco, calda de morango, sorvete de frutas vermelhas e chantilly de baunilha		Torta basca clássica com calda de caramelo, servida com sorvete de caramelo salgado	
Fresh strawberries, strawberry sauce, red fruit ice cream, and vanilla whipped cream		Classic Basque cheesecake with caramel sauce, served with salted caramel ice cream.	
△ Sorbet de Cupuaçu	42		
Sorbet de cupuaçu com redução de cajá ao capim-santo e telha de suspiro			
Cupuaçu sorbet with cajá and lemongrass reduction and meringue crisp			

MENU KIDS

FILÉ MIGNON

BEEF FILLET

- 62 -

CAMARÃO

SHRIMP

- 62 -

Acompanhamentos disponíveis | Available Sides

Arroz branco e purê ou batatas fritas
Massa fresca ao molho de manteiga ou molho pomodoro
White rice and mashed potatoes or fries
Fresh pasta in butter or pomodoro sauce