

nui

360

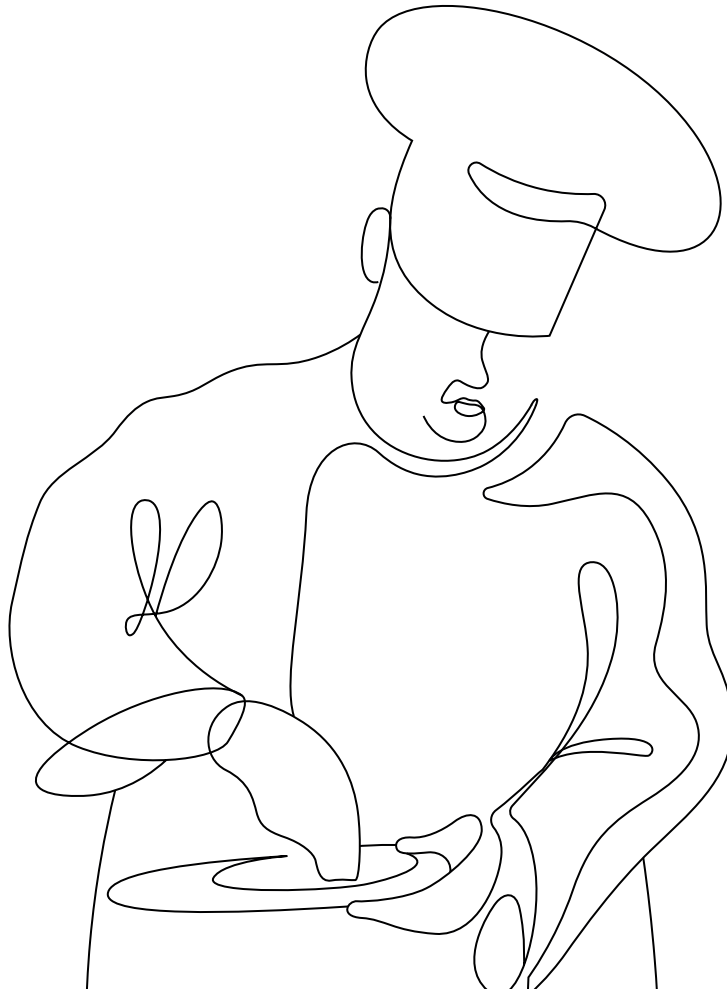
ERICK JACQUIN

Erick

60 ans - 30 anos

Jacquin

*Viva e proporcione excelência
todos os dias!*





ENTRADAS

Carpaccio de Carne	70	Mignon Dijon	80
<small>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</small>		<small>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</small>	
Burrata NUI	85	0 Steak tartar Erick Jacquin	75
<small>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</small>		<small>Steak tartar, torradas da casa e salada verde finalizado com pimenta do reino Steak tartare, toasts, green salad and black pepper</small>	
✦ Vinagrete de Polvo	65	Camarão salteado	90
<small>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 n nori, with black pepper</small>		<small>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</small>	
Croquete de Costela	65		
<small>Costela suína succulenta, 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</small>			

MASSAS

△ Capeletti de camarão	110	△ Pappardelle com camarões	115
<small>Capeletti artesanal de camarão e mascarpone, molho de baunilha, camarões grelhados com caviar Handmade shrimp and mascarpone ravioli with vanilla sauce, grilled shrimp and caviar</small>		<small>Pappardelle com camarão ao molho de champagne com caviar Pappardelle with shrimp in champagne sauce with caviar</small>	

FRUTOS DO MAR

△ Peixe Regional	95	△ Camarão provençal	110
<small>Peixe regional, purê de banana-da-terra, molho de coco e gengibre com Farofa Cítrica NUI Fish of the day, plantain puree, coconut and ginger sauce, coconut flakes with NUI Citrus Farofa</small>		<small>✦ Purê de cenoura, camarão salteado e vinagrete de manga, acompanhados de arroz à provençal Sweet potato and carrot puree, sautéed shrimp, mango vinaigrette, served with Provençal-style rice</small>	
△ Polvo ao Romesco	120	△ Risoto de Frutos do Mar	115
<small>✦ 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</small>		<small>Risoto de frutos do mar cozido em bisque, com camarões, mexilhões e polvo, finalizado com Farofa Cítrica NUI e vinagrete de manga Seafood risotto cooked in bisque, with shrimp, mussels, and octopus, finished with NUI Citrus Farofa and mango vinaigrette</small>	

CARNES

△ Filé au poivre	110	△ Confit de pato	120
<small>✦ Tornado de filé mignon rôti au poivre servido com mousseline de batata Roasted filet mignon tourned au poivre served with mashed potato</small>		<small>✦ Confit de pato servido com maça caramelizada, ameixa e molho de cogumelos Duck confit served with caramelized apple, plum, and mushroom sauce</small>	
△ Brisket Glaceado	105	△ Ossobuco braseado	100
<small>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</small>		<small>✦ Ossobuco lentamente braseado com mousseline de mandioquinha, redução do assado e gremolata Slow-braised ossobuco with baroa potato mousseline, roasting jus, and gremolata.</small>	
△ Carré c/ risoto de cebola	130		
<small>✦ Carré de cordeiro com risoto de cebola, finalizado com Farofa Seleção Única NUI, cebola brulée e molho roti Rack of lamb with onion risotto, accompanied by NUI Signature Farofa, finished with bruléed onion and roti sauce</small>			

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

0 Sem Lactose | Dairy Free

∇ Pode ser vegano | It can be Vegan

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



SOBREMESAS

△ O verdadeiro Petit Gâteau	45	△ Profiteroles	50
<small>Petit Gâteau de chocolate com sorvete de cream The real hot chocolate petit gâteau, vanilla ice cream</small>		<small>Massa choux recheada com sorvete de creme, acompanhada de calda de chocolate amargo quente Choux pastry filled with vanilla ice cream, served with hot dark chocolate sauce</small>	
△ Pain Perdu	45	△ Torta Basca Clássica	50
<small>Brioche embebido em calda de baunilha e canela, creme anglaise de doce de leite e sorvete de café Brioche soaked in vanilla and cinnamon syrup, served with dulce de leche crème anglaise and coffee ice cream.</small>		<small>Torta basca clássica com calda de caramelo, servida com sorvete de caramelo salgado Classic Basque cheesecake with caramel sauce, served with salted caramel ice cream.</small>	
△ Vacherin de morango	47	△ Sorbet de Cupuaçu	42
<small>Morango fresco, calda de morango, sorvete de frutas vermelhas e chantilly de baunilha Fresh strawberries, strawberry sauce, red fruit ice cream, and vanilla whipped cream</small>		<small>Sorbet de cupuaçu com redução de cajá ao capim-santo e telha de suspiro Cupuaçu sorbet with cajá and lemongrass reduction and meringue crisp</small>	
△ Entremet de Frutas Vermelhas	47		
<small>Entremet de frutas vermelhas com geleia de frutas vermelhas, mousse de chocolate, crumble de chocolate e morangos frescos Red berry entremet with red fruit jelly, chocolate mousse, chocolate crumble, and fresh strawberries</small>			