

ENTRADAS

CARPACCIO DE PORTOBELLO R\$ 56 **G* N P**
 cogumelos *Fazenda Velha* assados, molho de ervas e alcaparras, parmesão *Violife*, pickles de cebola roxa, rúcula, crocante de alecrim
TROQUE POR CIABATTA SEM GLÚTEN ADICIONAL R\$ 6

NACHOS SUPREMOS R\$ 46 **N* S P M**
 tortillas de milho com páprica, chilli de feijão, guacamole, pico de gallo, sour cream de tofu, pimenta jalapeño, muçarela *Bási.co*, coentro

ACARAJÉ R\$ 42 - 2un **N S P**
 acarajé feito em casa, molho caruru cremoso, quiabo grelhado no char broiler, salsa de palmito e tomate picante, azeite de dendê, coentro
PEÇA UM ACARAJÉ EXTRA R\$ 21

HOMUS CHERMOULA R\$ 44 **G* P**
 homus de grão de bico *Coopernatural*, grão de bico com molho Chermoula picante, coentro, pão pita artesanal *Sítio do Moinho*
TROQUE POR CIABATTA SEM GLÚTEN ADICIONAL R\$ 6

ISCAS DE SEITAN AO MOLHO COREANO R\$ 42 **G S P A**
 seitan empanado e frito vestido em molho agri-doce de pimenta coreana Gochujang, abacaxi e cebola caramelizados, gergelim branco, cebolinha

VEGETAL DO DIA R\$ 38
 todo dia um vegetal da estação preparado de forma surpreendente com molho feito em casa

SOPA DO DIA R\$ 32 P / R\$ 48 G **G* N**
 todo dia uma deliciosa sopa de vegetais da estação com crocante de alecrim *Sítio do Moinho*

EXCLUSIVO JANTAR À PARTIR DAS 18H

TACOS DE JACA R\$ 42 - 2un **G* S P M***
 jaca verde *Sinal do Vale* refogada ao molho barbe-cue feito em casa, molho Pebre picante com milho verde, salsa de palmito pupunha *Barra Alegre*, coentro, tortilla de trigo, maionese de Chipotle
TROQUE POR TORTILLA DE MILHO ADICIONAL R\$ 4 **M**
PEÇA UM TACO EXTRA R\$ 21 / R\$ 22

SALADAS

SALADA CAESAR R\$ 56 **G* N P**
 couve kale marinada, alface romana, molho Caesar de castanha de caju, shiitake *Do Vale* defumado, tomate cereja, croutons *Sítio do Moinho*, parmesão *Violife*
ADICIONE TEMPEH À MILANESA OU TOFU ADICIONAL R\$ 12 **S**

NOVIDADES

SALADA DE FEIJÃO E VEGETAIS R\$ 56 **N S***
 feijão branco, abobrinha e vagem grelhadas, cebola roxa, tomate seco *Vale do Formoso*, mix de folhas, molho pesto, croutons de pão sem glúten *Bem Nutrir*
ADICIONE TEMPEH À MILANESA OU TOFU ADICIONAL R\$ 12 **S**

BATATA TRUFADA R\$ 42 **N**
 batata frita rústica, molho cremoso de queijo muçarela *Bási.co*, parmesão *Violife* ralado, azeite trufado *Empório Tartufi*, ervas frescas

ARANCINI DE PORCINI R\$ 44 - 2un **N P S**
 bolinhos de arroz mini arbóreo *Altitude* recheados de mix de cogumelos, muçarela e parmesão *Bási.co*, aioli de cogumelo Porcini trufado, shiitake crocante
PEÇA UM ARANCINI EXTRA R\$ 22

EXTRAS

Pão sem glúten *Cozinha Crunch/Bem Nutrir* R\$ 14 **S***
 Pão pita, filone ou Romano *Sítio do Moinho* R\$ 14 **G**
 Focaccia de alecrim *Sítio do Moinho* R\$ 20 **G**
 Crocante de alecrim *Sítio do Moinho* R\$ 14 **G**
 Massa infantil com molho de tomate R\$ 44 **G**
 Porção de guacamole ou ricota de tofu R\$ 14 **N*S***
 Porção de tortillas de milho com páprica R\$ 18 **M**

EXCLUSIVOS ALMOÇO DAS 12 ÀS 17H

ALMÔNDEGAS DE CAJU MARANHENSE R\$ 68 **N* P**
 almôndegas de fibra de caju *Amazonika Mundi* assadas, Chimichuri de azedinha e coentro, Baião de dois Maranhense, mandioca frita, muçarela *Bási.co*

PRATO OU MENU DO DIA CONSULTE R\$ 60/ R\$ 74
 EXCETO FINAIS DE SEMANA E FERIADOS
 menu- salada ou sopa + prato + sobremesa

LEGENDA

Contém: **G** Glúten **N** Nuts ou amendoim **S** Soja **A** Alcool **M** Milho **Sa** Sattva (sem alho/cebola) **C** Crudivoro **P** Pimenta ***** Opcional

PRINCIPAIS

ESCALOPE À PIAMONTESE R\$ 76 **G N S P A**

seitan empanado e frito ao molho Demi-glace, cogumelos Paris, arroz *Altitude* à Piamontese, creme de castanha, muçarela *Basi.co*, batata frita

TEMPEH PICCATA R\$ 74 **S P A**

escalope de tempeh à milanesa, molho Piccata cítrico com vinho branco e alcaparras, purê de batata, espinafre cremoso no alho e cebola

WELLINGTON R\$ 76 **G N S P A**

massa filo recheada de cogumelos, feijão fradinho, lentilha, cenoura defumada e castanhas, molho gravy, Panaché de legumes, polenta de painço

LÁMEN PICANTE R\$ 78 **G N S P A M**

dashi de missô, talharim, *Uai tofu*, milho, shiitake *Do Vale cogumelos*, edamame, cebolinha, bok choy, moyashi, wakame, nori, óleo de gergelim picante

NOVIDADES

ARROZ COREANO PICANTE R\$ 74 **S P**

arroz Jasmine cozido, kimchi feito em casa, pimenta coreana, gengibre, shiitake, ervilha, tofu defumado, cebolinha, gergelim torrado, alga Nori

SORRENTINO CAPRESE R\$ 78 **G N P S**

raviolis artesanais recheados de ricota de tofu com tomate seco, rúcula e muçarela *Basi.co*, molho de tomate rústico, pesto, parmesão *Basi.co*

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Não nos responsabilizamos pelos seus objetos pessoais. Utilize os ganchos abaixo das mesas para prender bolsas e mochilas. Não permitimos o consumo de alimentos e bebidas de fora em nossas dependências. Aceitamos somente bolos veganos em reservas. **Nem todos os ingredientes contidos no prato estão listados**, principalmente alho e cebola. Rolha R\$70 (vinhos veganos). Utilizamos embalagens biodegradáveis e compostáveis - valor unitário R\$3/ R\$5. Não aceitamos cheques - Procon: 151 - Vigilância sanitária: 2219-1394 - Beba com moderação - Se beber, não dirija

NOSSA ORIGEM: A NATUREZA

Nosso propósito é tornar a alimentação à base de vegetais atraente e apresentá-la como um caminho para um mundo sustentável. Teva significa natureza em hebraico. Mas significa também imprimir, o que expressa a nossa intenção de deixar uma marca consciente na gastronomia e um legado positivo para o planeta.



AVALIE A SUA EXPERIÊNCIA

Nossos pratos são 100% vegetais, sazonais, orgânicos, produzidos com ingredientes frescos e cultivados localmente. Todos os itens no cardápio são isentos de colesterol, laticínios, ovos e mel. Mesmo os itens não sinalizados com G (glúten), podem conter traços. Por favor nos informe em caso de alguma alergia alimentar. Nossos resíduos orgânicos são compostados pelo **Ciclo Orgânico** e damos destino correto a itens recicláveis e rejeitos com consultoria da **Teiares**. **Chef Executivo Daniel Biron**

www.tevavegetal.com.br

Instagram: @tevavegetal

facebook/tevavegetal

SANDUÍCHES

BURGER DE CEREAIS E COGUMELOS R\$ 52 **G S P***

BURGER AMAZONIKA MUNDI SEM GLÚTEN R\$ 58 artesanal de cogumelo ou *Amazonika* de caju, cebola caramelizada, rúcula, tomate, maionese de Chipotle, pão *Sítio do Moinho ou Cozinha Crunch* sem glúten

ADICIONE QUEIJO MUÇARELA BASI.CO R\$ 6 **N**

ADICIONE MEIA BATATA OU SALADA R\$ 14 **G***

SOBREMESAS

BANOFFEE FLAMBADA R\$ 42 **G*N S A**

massa de amêndoa, doce de leite de coco, creme de licor de banana, raspas de *Maré Chocolates*, sorvete *Naveia* de baunilha, banana brulée e flambada, pecan

CREPE DE CHOCOLATE NAVELÃ R\$ 40 **G N**

crepe recheado de ganache *Maré Chocolates* com *Navelã*, sorvete *Naveia* de baunilha, caramelo salgado, morango em calda, farofa de praliné de avelãs

BOLO DE ESPECIARIAS R\$ 42 **G*N** SEM AÇÚCAR

adoçado com purê de maçã, tâmaras Medjool e uva passa, ganache *Maré Chocolates*, canela, coco ralado, sorvete Chai *Naveia* com banana e tâmaras, amêndoas

NOVIDADE

BOLO LAVA R\$ 42 **G*N**

Bolo de chocolate recheado com ganache *Maré chocolates*, sorvete *Naveia* de baunilha, caramelo de coco salgado, farofa de praliné de nozes pecan

Empresa



Certificada



TEIARES