

ENTRADAS

- ♥ **CARPACCIO DE PORTOBELLO** **G*^N** **56**
Cogumelos **Fazenda Velha** assados, molho de ervas, parmesão **Basi.co**, pickles de cebola roxa, rúcula, crocante de alecrim
{ TROQUE POR CIABATTA SEM GLÚTEN - ADICIONAL } **6**
- HOMUS CHERMOULA** **G*^P** **44**
Homus de grão de bico **Coopernatural**, grão de bico com Chermoula picante, coentro, pão pita artesanal **Sítio do Moinho**
{ TROQUE POR CIABATTA SEM GLÚTEN - ADICIONAL } **6**
- ACARAJÉ - 2 UN** **N^{SP}** **42**
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 } **21**
- NACHOS SUPREMOS** **N*^{SPM}** **46**
Tortillas de milho com páprica, chilli de feijão, guacamole, pico de gallo, sour cream de tofu, pimenta jalapeño, muçarela **Basi.co**, coentro
- ♥ **ISCAS DE SEITAN COREANO** **G^{SPA}** **42**
Seitan empanado vestido em molho agri-doce de pimenta coreana Gochujang, abacaxi, cebola caramelizada, gergelim branco, cebolinha
- ♥ **BATATA TRUFADA** **N** **42**
Batata frita rústica, molho cremoso de queijo muçarela **Basi.co**, parmesão **Basi.co** ralado, azeite trufado **Empório Tartufi**, ervas frescas

NOVIDADES

- SALADA DE ABACAXI THAI** **S^N** **56**
Abacaxi grelhado, bifum, repolho roxo, pepino, coentro, hortelã, vinagrete de capim limão, cebolinha, amendoim **Coopernatural**
{ ADICIONE TEMPEH À MILANESA OU TOFU } **S** **14**
- SALADA PANZANELLA** **G^N** **52**
Tomate cereja, tomate seco **Vale do Formoso**, rúcula, manjeriço, croutons de pão italiano **Sítio do Moinho**, parmesão **Basi.co**
{ ADICIONE TEMPEH À MILANESA OU TOFU } **S** **14**
- ROLINHO DE VERÃO - 2 UN** **S^{NA}** **44**
Massa de arroz, bifum, alface, vegetais, shiitake **Do Vale cogumelos**, tofu, manga, castanha de caju, hortelã, coentro, manjeriço, molho Ponzu
{ PEÇA UM ROLINHO EXTRA } **22**
- CASQUINHA DE PALMITO** **S^P** **38**
Palmito pupunha **In Natura**, mix de pimentões, aipo, pimenta dedo de moça, leite de coco feito em casa, azeite de dendê, coentro, alga Nori, farinha de mandioca torrada com dendê, limão
- TOSTONES COM SALSA DE MANGA** **S^P** **38**
Chips de banana da terra verde fritos, jaca **Sinal do Vale** ao molho barbecue, chimichurri, salsa de manga, tomate, cebola roxa, coentro
- VEGETAL DO DIA** **38**
Todo dia um vegetal da estação preparado de forma surpreendente com molho feito em casa

ALMOÇO 12H ÀS 17H

- ARRUMADINHO PERNAMBUCANO** **G^{NS}** **68**
Seitan acebolado, feijão de corda, pimentão, **Uai tofu** defumado, farofa de mandioca com dendê, quibebe de abóbora, molho Lambão
- ARRUMADINHO SEM GLÚTEN** **N^{SP}** **68**
com almôndegas **Amazonika Mundi**
- ESPECIAIS DA SEMANA**
{ DE TERÇA A SEXTA EXCETO FERIADOS - CONSULTE }
PRATO DO DIA **60**
MENU DO DIA {SALADA + PRATO + SOBREMESA } **74**

PORÇÕES EXTRAS

- PÃES SEM GLÚTEN** **14**
Cozinha Crunch/Bem Nutrir **S**
- PÃES SÍTIO DO MOINHO**
Pão pita, filone ou Romano **G** **14**
Focaccia de alecrim **G** **20**
Crocante de alecrim **G** **14**
- PASTINHAS E TORTILLAS**
Guacamole ou ricota de tofu **N^S** **14**
Tortillas de milho com páprica **M** **18**
- PRATO INFANTIL**
Espaguete com molho de tomate, parmesão **G^N** **44**

PRINCIPAIS

♥ **ESCALOPE À PIAMONTESE** **G*N*A*S** **78**
Seitan empanado e frito ao molho Demi-glace, cogumelos Paris, arroz **Altitude** à Piamontese, creme de castanha, muçarela **Basi.co**, batata { TROQUE POR TEMPEH PARA SEM GLÚTEN }

TEMPEH PICCATA **S*A** **74**
Escalope de tempeh à milanesa, molho Piccata cítrico com vinho branco e alcaparras, purê de batata, espinafre cremoso no alho e cebola { TROQUE TEMPEH POR SEITAN - ADICIONAL } **G** **6**

DE VOLTA AO CARDÁPIO

♥ **RAVIOLONE** **G*N*A*S** **78**
Massa artesanal com farinha Mirella recheada de ricota de tofu, muçarela **Basi.co** e cogumelos, molho cremoso de castanha, panko, azeite trufado **Empório Tartufi**

♥ **ARROZ AROMÁTICO BIRMANÊS** **74**
Arroz Jasmine cozido com cúrcuma e capim limão, gengibre, shiitake, ervilha, bokchoy, coentro, cebolinha, cebola frita, limão taiti {ADICIONE CUBOS DE TOFU OU TEMPEH EMPANADO} **S** **10**

SOBREMESAS

♥ **BOLO LAVA** **G*N** **42**
Bolo de chocolate recheado com ganache **Maré chocolates**, sorvete **Naveia** de baunilha, caramelo de coco salgado, farofa de praliné de nozes pecan

♥ **CREPE CHOCOLATE NAVELÃ** **G*N** **42**
Crepe recheado de ganache **Maré chocolates** com **Navelã**, sorvete **Naveia** de baunilha, caramelo salgado, morango em calda, farofa de praliné de avelãs

SANDUÍCHES

BURGER TEVA **G*S*P** **52**
Burger artesanal de cogumelo e arroz, rúcula, tomate, cebola caramelizada, aioli rosé defumado, pão rústico **Sítio do Moinho** { ADICIONE MUÇARELA BASI.CO } **N** **6**

BURGER AMAZONIKA **S*N*P** **58**
Burger de fibra de caju, rúcula, tomate, cebola caramelizada, aioli rosé defumado, pão sem glúten **Cozinha Crunch** { ADICIONE MUÇARELA BASI.CO } **N** **6**
{ ADICIONE MEIA BATATA TRUFADA OU SALADA } **N** **18**

NOVIDADES

ENCHILADAS MEXICANAS **N*P*M*S** **74**
Tortillas de milho recheadas de feijão, lentilhas e jaca **Sinal do Vale**, molho de tomate picante, muçarela **Basi.co**, arroz de tomate mexicano, sour cream, aioli rose, guacamole, coentro

TOFU CHERMOULA **S*N*P** **78**
Uai tofu grelhado no char broiler, molho Chermoula apimentado, risoto de quinua marroquino, Harissa, espinafre, abóbora assada com cominho, azeitonas, coentro, amêndoas

NOVIDADES

TORTA PECAN **G*N** **TEVA DELI** **42**
Massa sablée, nozes pecan **Coopernatural**, tâmaras Medjool, sorvete **Naveia** de baunilha, calda de caramelo, pecan caramelizada

PANNA COTTA TROPICAL **N*A** **36**
Creme de coco com castanha de caju, rum, salsa de abacaxi caramelizado com manga, coco ralado tostado, hortelã, raspas de limão

TAÇA DE SORVETE **G*N** **28**
Duas bolas de sorvete **Naveia** com calda

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. 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. www.tevavegetal.com.br / Instagram: @tevavegetal
Chefs Executivo: Daniel Biron / Cozinha: Jorge Luis Martins / Confeitaria: Hannah Tatagiba

AVALIE A SUA EXPERIÊNCIA



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 compostáveis - valor unitário R\$3/R\$5. Não aceitamos cheques - Procon: 151 - Vigilância sanitária: 2219-1394 - Beba com moderação - Se beber, não dirija