
Esteticamente lindo e gastronomicamente acolhedor.

Essa é a ideia inicial que fez nascer o Canto. Um restaurante que poderia estar no Soho em NY ou até no Leblon - Rio de Janeiro. Com uma atmosfera cosmopolita, o restaurante é dedicado a conforto e sorrisos, para estar em família ou com amigos, em momentos especiais ou simplesmente para trazer bossa ao dia.

Tudo partiu da paixão dos arquitetos Francyne Rabaioli e Igor Freitas, por gastronomia e boas experiências. O casal, que assina projetos contemporâneos e sofisticados, já havia caminhado pelo o mundo da boa comida e com o Canto consolidam uma proposta completa que mescla um jeito especial de ser e fazer.

O Canto tem no cardápio ingredientes simples e muito amor em suas combinações. É um lugar para estar, sentir e compartilhar. Do tipo «lugar ideal». Sem afetação e nem por isso menos interessante. Sofisticado e descolado. Desses que tornam a vida mais especial.

CANTO

cozinha e conforto

COUVERT

pães artesanais, manteiga da casa, rillete de lingüiça de pernil defumada e perfume de erva doce

36,00 (unidade)

COMPARTILHAR

Pan tomaca

pão de fermentação natural, passata de tomates e alho poró, mousse de ricota defumada

48,00

Risóles de charque

com massa de banana da terra e catupiry alongado

52,00

Croqueta de ossobuco

ragú em baixa temperatura na redução com cerveja Pilsen tartar abóbora cabotiá assada e aioli de coentro

54,00

Bolinho de bacalhau

com paio, couve e queijo trança, aioli de alho tostado e malagueta

57,00

Coxinha de camarão

massa de mandioca e fonduta de coco

72,00

Roll de carpaccio bovino

rúcula, pickles de rabanete, pistache, azeite de pesto, balsâmico de rapadura e queijo parmesão ralado

99,00



@cantocozinhaeconforto

ENTRADAS

Bolovo

ovo envolto no «nosso mais amado risoto de filet»
e maionese de trufas brancas (unidade)

48,00

Burrata e rabada

ragú de rabada cremoso, agrião crioulo, pickles de maxixe
e pães de fermentação natural

99,00

Salada de lulas ao pesto

mix de folhas, repolho e cebola roxa, tomates e amêndoas

78,00

Salada brie brulée

mix de folhas com uva, tomate cereja,
conserva de abobrinha e croutons integrais

58,00

PRINCIPAIS

Filet mignon em crosta de cogumelos

risoto de grana padano com raspas de limão e
balsâmico branco trufado ao perfume de trufas branca

128,00

Bife ancho de Angus

canjiquinha cremosa de costela e lingüiça guanabara,
queijo parmesão e saladinha crioula

148,00

Bacalhau com crosta

de pangrattato de foccacia e alho poró, arroz
cremoso de espinafre com coentro e cebolas tostadas

184,00

Costela em baixa temperatura

arroz de rapa, creme de pimentões e cebolas tostadas

124,00



PRINCIPAIS

Arroz cremoso de moqueca

leite de coco e dendê, peixe, levemente picante, vinagrete de tomates, camarões empanados e crocante de coco fresco

154,00

Fideuá terra e mar

massa fina e tostada, ragú de frutos do mar com açafrão espanhol, bem picante, barriga de porco e aioli de alho

118,00

Polvo

massa nero ao molho fagioli, lingüiça Guanabara, tomates cereja tostados e saladinha crioulla

134,00

Baião de pato

coxa confitada, baião cremoso com arroz e feijão manteguinha, chourizo português e salada de agrião

126,00

Barriga de porco *(sem glútem)*

assada lentamente, nhoque de banana da terra, molho dashi de pancetta e manteiga de ervas defumadas

119,00

Paleta de cordeiro com crosta

de castanhas brasileiras, purê de grão de bico, coalhada caseira, azeite de hortelã e farofa croc de cebolas

139,00

Pirarucu em crosta de maracujá e ervas

arroz vermelho de leite com cubinhos de verdura crocante

128,00



PRINCIPAIS

Pintado na manteiga de ervas
pururuca de quinoa e dendê, vinagrete, purê de batata doce,
emulsão de coentro e dedo-de-moça

118,00

Nhoque de mandioquinha trufado
cogumelos frescos, perfume de trufas, limão siciliano
velouté de queijo e crocante de parmesão

82,00

Ravióli de ricota e espinafre
pêra portuguesa, manteiga de pêra e castanha de caju

92,00

Moqueca Vegana

legumes, banana da terra, cogumelos, mandioca, alga nori
dedo-de-moça, coentro, farofa de dendê e coco tostado

82,00

AOS DOMINGOS

Parmegiana

filé recheado com creme de queijo, pomodoro e massa
longa na manteiga de ervas defumada e mousse de burrata

104,00

PARA CRIANÇAS

Menu Infantil

consultar ao Atendente as sugestões,

48,00

Sobremesa Kids

sorvete, wafer, nutella, confeitos

34,00



@cantocozinhaeconforto

SOBREMESAS

«O segredo do Canto»

bolo da vovó, creme de chocolate, ganache de chocolate branco, sorvete de amora e anglaise de leites

58,00

Fatia de parida

pão de leite lambuzado em manteiga, creme de caramelo salgado, praliné de avelã e gelato de leite

38,00

Torta de frutas amarelas

massa sablée, compota de manga, creme de maracujá, ganache de coco fresco e gel de maracujá

36,00

Queijadinha

Mousse de goiaba, sorvete de goiaba, geleia de framboesa e tuille de castanha de cajú

46,00

BEBIDAS

Água sem gás 7,00

Água com gás 7,40

Água Tônica 7,50

Refrigerantes 8,00

Água de Coco 18,00

Café Espresso 8,50

Chá Quente 7,00

Energético 15,00



BEBIDAS

- Soda Italiana 20,00
- Suco Laranja 12,00
- Suco Uva Integral 20,00
- Maçã, hibisco e hortelã 16,00
- Abacaxi, laranja e cenoura 16,00
- Limão com hortelã 12,00
- Detox (laranja, couve, gengibre, hortelã e mel) 18,00

CAIPIRINHAS

- Dois limões com rapadura 28,00
- Lima da Pérsia e hortelã 28,00
- Tangerina, gengibre e dedo de moça 28,00
- Amora morango e manjericão 30,00
- Morango e Cassis 30,00
- (escolha cachaça, vodka ou saquê)

CERVEJAS ARTESANAIS

- Louvada Pilsen 14,00
- Louvada German Pilsner 16,00
- Louvada Pilsen 500ml 22,00
- Louvada Weiss 24,00
- Louvada Apa 26,00
- Louvada Ipa 30,00
- Louvada Hoplage 26,00



DRINKS

Clericot 48,00

(produção artesanal tempo de preparo 20min. Vale a pena esperar!)

Moscow Mule 42,00

Mojito 29,00

Aperol Spritz 36,00

Gin Limão e Alecrim 36,00

Gin Especiarias 36,00

Gin chá limão e framboesa 39,00

Negroni 39,00

Cosmopolitan 32,00

Margarita 32,00

Dry Martini 28,00

Kir Royal 28,00

Blue Champagne 28,00



VODKAS

Absolut 25,00

Smirnoff 20,00

WHISKIES

Chivas 12 35,00

Chivas 18 65,00

Johnnie Walker Red Lable 25,00

Johnnie Walker Double Black 35,00

DEMAIS DOSES

Premium El Jimador 18,00

Cachaça Weber Haus Premium 38,00

DIGESTIVOS

Licor 43 34,00

Limoncello 38,00

Cointreau 28,00

- Cobramos taxa de rolha - R\$ 80,00.

- Cobramos couvert musical.

- Não aceitamos cheques.

- Solicite CPF na nota.

- Taxa brinquedoteca - R\$ 15,00 por criança

(espaço permitido para crianças acima de 3 anos).

- Senhores Pais, atenção as regras da brinquedoteca,
estão dispostas na parede do local.

Não é permitido fumar em nenhuma das dependências
do restaurante.



@cantocozinhaeconforto