

menu
HARMO
NIZADO



OLIVIER DA COSTA

O Seen São Paulo leva a assinatura do Chefpreneur Olivier da Costa, um dos mais prestigiados chefpreneurs portugueses. Com mais de 20 anos de carreira na Europa, Olivier da Costa é o responsável pela criação do conceito gastronômico do Seen Restaurant & Bar. Sua reconhecida cozinha apresenta um menu variado, com pratos executados com produtos de alta qualidade, ingredientes orgânicos e de fabricação artesanal.

GIZELY ROCHA

À frente da cozinha do Seen São Paulo, a chef Gizely Rocha imprime sua identidade com técnica, sensibilidade e criatividade. Com uma trajetória sólida na gastronomia, ela combina referências contemporâneas e ingredientes brasileiros para construir o equilíbrio ideal entre frescor, textura, temperatura e sabor. Sua atuação reflete uma experiência gastronômica sofisticada, vibrante e fiel à essência cosmopolita de São Paulo.



ADRYAN ANJOS

À frente da carta de vinhos do Seen São Paulo, o sommelier Adryan Anjos imprime sua visão sensível e sofisticada na curadoria de rótulos e harmonizações. Com paixão pela enogastronomia, ele busca conexões entre sabores e momentos, criando experiências que valorizam a diversidade e o equilíbrio. Seu trabalho complementa com excelência a cozinha da chef Gizely Rocha, tornando cada taça parte essencial da vivência vibrante e elegante do Seen São Paulo.

Seen

MENU HARMONIZADO

AMUSE-BOUCHE

Charuto Crocante

Charuto crocante de lagosta, maionese de limão e brotos

Harmonização: Espumante Brut Nature Champenoise – Vinícola Cannon, Brasil

COUVERT

Brioche de Mandioquinha

Brioche de mandioquinha de fermentação natural acompanhado com manteiga de maracujá e flor de sal

Harmonização: Espumante Brut Nature Champenoise – Vinícola Cannon, Brasil

ENTRADA

Carpaccio de Berinjela

Berinjela defumada, vinagre Jerez, farofa crocante, coalhada e mix de broto, acompanhado com baguete de fermentação natural

Harmonização: Les Chant Des Sirènes – Bordeaux, França

PRATO PRINCIPAL

Linguine de Rabada

Massa fresca com espuma de parmesão, rabada desfiada e sal negro

Harmonização: Ottobucce Rosso DOC – Piemonte, Itália

SOBREMESA

Barra de Chocolate Dourada de Milho Torrado

Recheada com manga, maracujá e frutas vermelhas e folha de ouro

Harmonização: Sauternes – Bordeaux, França

Vegetariano

MENU HARMONIZADO

AMUSE-BOUCHE

Charuto Crocante

Charuto crocante de palmito, maionese de limão e brotos

Harmonização: Espumante Brut Nature Champenoise – Vinícola Cannon, Brasil

COUVERT

Brioche de Mandioquinha

Brioche de mandioquinha de fermentação natural acompanhado com manteiga de maracujá e flor de sal

Harmonização: Espumante Brut Nature Champenoise – Vinícola Cannon, Brasil

ENTRADA

Carpaccio de Berinjela

Berinjela defumada, vinagre Jerez, farofa crocante, coalhada e mix de broto, acompanhado com baguete de fermentação natural

Harmonização: Les Chant Des Sirènes – Bordeaux, França

PRATO PRINCIPAL

Linguine de Cogumelo

Massa fresca com fonduta de parmesão, mix de cogumelo e pimenta do reino

Harmonização: Ottobucce Rosso DOC – Piemonte, Itália

SOBREMESA

Barra de Chocolate Dourada de Milho Torrado

Recheada com manga, maracujá e frutas vermelhas e folha de ouro

Harmonização: Sauternes – Bordeaux, França



VALOR:

R\$840 por pessoa | R\$480 por pessoa (vinhos não incluídos)

RESERVAS:

Whats: (11) 3146.5922 | **E:** reservas@seensp.com

www.seensp.com | @seensaopaulo

Alameda Santos, 1437 - 23º andar - São Paulo, Brasil