

menu

HARMONIZADO



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

Tempurá de folha de shisô com cubos de atum fresco, óleo de gergelim torrado, pimenta japonesa e raspas de limão-siciliano

Harmonização: Cannion Champenoise Brut | Chardonnay, Pinot Noir, Riesling itálico – Brasil

ENTRADA

Tostada de camarão

Camarão empanado, pimenta togarashi, óleo de gergelim, maionese de páprica, queijo parmesão ralado e raspas de limão-siciliano

Harmonização: Les Chant des Sirènes – C. Fontenille | Sauvignon Gris, Sauvignier Gris | Bordeaux – França

PRATO PRINCIPAL

Maminha grelhada marinada, servida com purê de ervilhas, mousse de batata, aspargos, brócolis-rama, crispy de alho-poró e molho demi-glace

Harmonização: Barolo DOCG San Carlo 2015 | Dezzani | Nebbiolo | Piemonte – Itália

SOBREMESA

Mousse de cupuaçu com sorbet de açaí, tuile de cacau e crumble de cumaru

Harmonização: Antonella Sacramento | Moscatel, Serra da Canastra – Brasil

Vegetariano

MENU HARMONIZADO

AMUSE-BOUCHE

Tempurá de folha de shisô com lichia, cogumelos, óleo de gergelim torrado, pimenta japonesa e raspas de limão-siciliano

Harmonização: Cannion Champenoise Brut | Chardonnay, Pinot Noir, Riesling itálico – Brasil

ENTRADA

Tostada de cogumelos com maionese Kewpie, coentro, pimenta dedo-de-moça e mix de brotos

Harmonização: Les Chant des Sirènes – C. Fontenille | Sauvignon Gris, Sauvignier Gris | Bordeaux – França

PRATO PRINCIPAL

Ravioli de queijo de cabra, servido com purê de ervilhas, mousse de batata, aspargos, brócolis-rama, crispy de alho-poró e molho demi-glace vegetariano

Harmonização: Barolo DOCG San Carlo 2015 | Dezzani | Nebbiolo | Piemonte – Itália

SOBREMESA

Mousse de cupuaçu com sorbet de açaí, tuile de cacau e crumble de cumaru

Harmonização: Antonella Sacramento | Moscatel, Serra da Canastra – Brasil

VALOR:

R\$800 por pessoa | 800,00 BRL per person

RESERVAS:

Whats: (11) 91635.3751 | **E:** reservas@seensp.com

www.seensp.com | @seensaopaulo | Alameda Santos, 1437 – 23º andar – São Paulo, Brasil

