



urucum

Manifesto Urucum

Olá, aventureiros.

O urucum conta e pinta uma história: a nossa. E essa história é a infusão da cultura local de Cumuru com a nossa ancestralidade e vivência do mundo afora, tentando interpretar, com o nosso olhar, a essência da rica mistura brasileira e algumas de suas influências.

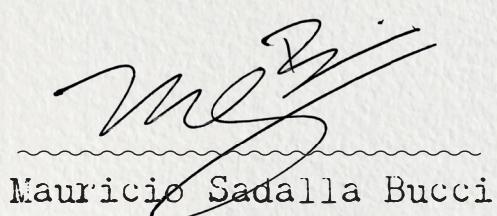
E pra essa semente germinar e dar cores e sabores, valorizamos e apoiamos o consumo sustentável.

É por isso que priorizamos o conceito da "terra/mar à mesa", tentando aproveitar a totalidade do alimento para um menor desperdício, dando a cada ingrediente o seu devido respeito e valor.

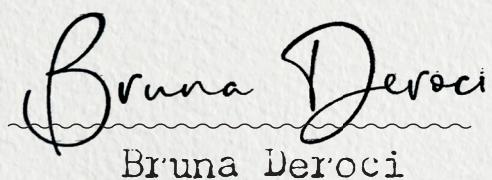
É no urucum, na vila onde nossa mistura começou, que caminhos se cruzam e a nossa aventura começa.

Vamos com a maré.

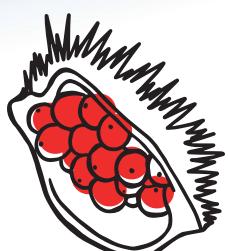
Boa jornada.



Mauricio Sadalla Bucci



Bruna Deroci



Curiosidade do nome

Além de urucum ser um fruto nativo e repleto de funções, é também o nosso anagrama para o nosso lugar favorito: cumuru. Inverta uru - cum e voilà.

Entradinha da vila

para compartilhar

Polvo herói miscigenado

Polvo ao molho vierge, azeite defumado, balsâmico glaze trufado, focaccia de fermentação natural e flor de sal.

— R\$73,00 —

Samba & Sampa

Burrata, vinagrete, alho confit, corniccione com alecrim, focaccia de fermentação natural e sal maldon.

— R\$71,00 —

Le tartare

Tartare de salmão ao estilo asiático, crocante de arroz, maionese de wasabi com matcha.

— R\$75,00 —

Baozinhos!

Pão chinês no vapor, barriga de porco no missô e demi-glace com rapadura, maionese de wasabi, pepino, geleia de pimenta.

2 unidades

— R\$60,00 —

Onde o tempo não tem pressa...

PARTE I

Banquete de nativo com twist forasteiro

Herança terra e mar

Tentáculo de polvo, risoto de grana padano e calabresa, gotas de aioli, gel de limão siciliano e picles de cebola roxa.

— R\$115,00 —

Brazza

Costela angus defumada por 7 horas, mousseline de aipim com grana padano, demi-glacê, quiabo tostado e cebola brulè..

— R\$120,00 —

Caboclo

Peixe do dia com crosta de farinha de bacon e mandioca, camarão rosa, bisque de moqueca, batata doce defumada e picles de cebola roxa.

op. peixe s/ crosta

— R\$118,00 —

e a preguiça é mais gostosa.

PARTE II

Banquete de forasteiro com twist nativo

Nostra all'americana

Rigatoni, barriga de porco levemente defumada na casa, molho de tomate, cebola confit e queijo pecorino de ovelha.

— R\$95,00 —

Amaré Cumuru

Spaghetti de camarão rosa na manteiga de sálvia, alho confit, pimenta calabresa e pangrattato com raspas de limão siciliano e tomilho.

— R\$95,00 —

Alla Norma

Tagliatelle, berinjela frita, berinjela assada, cebola e alho confit, molho de tomate da casa e grana padano.

— R\$87,00 —

Cumuru de açúcar

Churros bambino italiano

Pizza frita com açúcar e canela, gelato artesanal de caramelo salgado, doce de leite, beiju de coco, hortelã.

— R\$35,00 —

Creme brûlée

— R\$32,00 —

Pudim de leite com flor de sal

— R\$25,00 —

Pitangueira

Sorvete de creme com calda de pitanga artesanal.

— R\$15,00 —

Sucos & Soft Drinks

Suco da estação

— R\$ 14,00 —

Suco integral de uva

— R\$ 18,00 —

Coca-Cola

Op. Coca-Cola zero | 350ml

— R\$ 7,00 —

Guaraná

350ml

— R\$ 7,00 —

Mocktail

Água com gás, limão, maracujá, hortelã e xarope de açúcar

— R\$ 18,00 —

Soda italiana

Água com gás, xarope de fruta, suco de limão siciliano.

— R\$ 18,00 —

Água sem gás

500ml

— R\$ 6,00 —

Água com gás

500ml

— R\$ 7,00 —

Água tônica

350ml

— R\$ 8,00 —

Espresso

— R\$ 7,00 —

Bebidas alcoólicas

Solicite ao garçom nossa carta especializada de coquetéis e vinhos

Bicchieri di vino

taça 180ml

— R\$ 20,00 —

Original

600ml

— R\$ 20,00 —

Corona

330ml

— R\$ 14,00 —

Heineken

600ml

— R\$ 23,00 —

Leopoldina IPA

600ml

— R\$ 35,00 —

Leopoldina Red Ale

600ml

— R\$ 35,00 —