



## *Menu Executivo*

ENTRADA + PRATO + SOBREMESA

### *Entrada (A sua escolha)*

- **BRANDADE DE BACALHAU**  
(Servido com salada de brotos e chips de batata)
- **SALADA DA CASA**  
(Alface americana, molho de gorgonzola, amêndoas tostadas e lâminas de parmesão)
- **MINI CARPACCIO DE FILET**  
(Filet finamente fatiado, molho de alcaparras, mostarda Dijon com queijo Grana padano ralado e folhas de rúcula).

### *Prato Principal (A sua escolha)*

- **CUPIM**  
(Cupim assado lentamente, mousseline de mandioquinha, fonduta de queijo e vinagrete de alho poró com tangerina).
- **SPATZLEZ COM OSSOBUCCO**  
(Maasa fresca com ragú de ossobuco e chips de batata doce roxa).
- **CONFIT DE LOMBINHO DE PORCO**  
(Confit de lombinho de porco, purê de abóbora com gengibre, farofa de laranja e molho ao funghi).
- **FILET AO COGUMELOS**  
(Tornedor de filet ao molho rôti com shitake assado, servido com risoto de parmesão).
- **PAILLARD DE FRANGO**  
(Paillard de peito de frango com salada mediterrânea (azeitonas pretas, alcaparras, tomate cereja, mussarela de búfala, cogumelo paris e manjeriçã), servido com espaguete alla sorrentina).
- **PEIXE À MILANESA**  
(Peixe do dia à milanesa, mousseline de batata, espinafre e bouillon de coco com dendê).
- **SALMÃO**  
(Salmão grelhado, batatas sauté e lentilhas ao molho de iogurte e espinafre).

### *Sobremesa (A sua escolha)*

- Baba au rum, anglaise de café e sorvete de baunilha
- Mousseline de chocolate branco, nozes, crocante de cacau e calda de frutas vermelhas
- Frutas condimentadas, anglaise de capim limão, marshmallows e sorbet de manga
- Taça Sorvete <sup>1</sup>(Chocolate, Doce de leite, Flocos, Cr<sup>2</sup>eme, Morango, Manga e limão)



## *Entradas*

- **BURRATA**  
(Burrata ao pesto de manjericão servida com mini rúculas e tomates cerejas).
- **STEAK TARTAR**  
(Preparado pelo nosso Maitre em sua mesa, sujeito a disponibilidade).
- **TARTAR DE SALMÃO**  
(Preparado pelo nosso Maitre em sua mesa, sujeito a disponibilidade).
- **CEVICHE DE ROBALO**  
(Tiras de filet de robalo marinado com limão, gengibre, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e salsinha).
- **FOLHADO DE BRIE**  
(Queijo brie folhado e servido com mel trufado).
- **MINI BRUSCHETTA À CAPRESE**  
(Mini bruschetta com tomatinho picado, mozzarella de búfala e manjericão).
- **CARPACCIO DE FILET**  
(Filet finamente fatiado, molho de alcaparras, mostarda Dijon e azeite extravirgem com queijo Grana padano ralado e folhas de rúcula).

## *Saladas*

- **SALADA DE BRIE (individual)**  
(Folhas variadas, frutas frescas e secas, queijo brie levemente derretido ao coulis de damasco).
- **SALADA DELÍCIA DE FRANGO (individual)**  
(Folhas variadas, tiras de peito de frango grelhadas, tomate cereja, mussarela de búfala, amêndoas, manjericão e azeite extravirgem).
- **SALADA ITALIANA (individual)**  
(Folhas variadas, cenoura, tomate cereja, mozzarella de búfala ao pesto de manjericão).

## *Pastas*

- **SPAGHETTI COM FRUTOS DO MAR**  
(Spaghetti com frutos do mar grelhados à provençal).
- **PENNE COM CAMARÃO**  
(Penne com camarão médio flambado no cognac ao molho cremoso de limão Siciliano).
- **PENNE COM FILET**  
(Penne com filé em tiras ao molho creme com mostarda Dijon e funghi-sec).
- **RAVIÓLI DA CASA**  
(Massa fresca feita na casa com recheio de mozzarella de búfala fresca ao molho de tomate).
- **GNOCCHI COM RAGU DE CORDEIRO**  
(Nhoque de batata feito na casa com ragu de cordeiro e shitake).
- **GNOCCHI COM RAGU DE COSTELA**  
(Nhoque de batata feito na casa com ragu de costela e shimeji).
- **SPAGHETTI AO POMODORI**  
(Spaghetti ao sugo com manjeriço, mussarela de búfala e tomate cereja).

## *Risotos*

(Servimos individual e para duas pessoas)

- **RISOTO DE CAMARÃO**  
(Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios no azeite, tomates em cubinhos, ervilhas frescas, manjeriço e queijo grana padano).
- **RISOTO DE CORDEIRO** (Somente Individual)  
(Arroz arbóreo, vinho tinto, paleta de cordeiro, tomilho, alecrim, queijo grana padano e finalizado com hortelã fresco).
- **RISOTO DO CHEF** (Somente Individual)  
(Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios, alho poro, raspas de limão siciliano e queijo grana padano).
- **RISOTO DE PATO** (Somente Individual)  
(Arroz arbóreo, vinho branco, carne de pato desfiado, azeite trufado, shitake, cebola, queijo grana padano e redução de vinho do Porto).
- **RISOTO CAIPIRA**  
(Arroz arbóreo, vinho branco, frango caipira desfiado, lingüiça caseira, guariroba, pequi, açafraão, queijo fresco e queijo grana padano).

## *Peixes e Frutos do Mar*

- **ROBALO À BELLE MEUNIERE**  
(Filé de robalo grelhado ao molho de manteiga de alcaparras com camarão e cogumelos, acompanhado de batata sauté).
- **ROBALO DA CHEF**  
(Filé de robalo grelhado em crosta de amêndoas, acompanhado de mousseline de cenoura e salada com queijo Brie com coulis de damasco e frutas frescas e secas).
- **PEIXE COM BANANA CAMELADA**  
(Peixe do dia grelhado com banana caramelada ao molho de passas brancas, limão e ervas, servido com purê de mandioquinha).
- **SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ**  
(Filé de salmão grelhado no azeite de oliva ao molho de maracujá acompanhado de purê de mandioquinha e legumes ao vapor).
- **CAMARÃO VG AO THERMIDOR**  
(Camarões rosa 0 grelhados ao molho Thermidor com arroz negro e aspargos frescos salteados).
- **BACALHAU À MODA ANTIGA**  
(Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, brócolis, azeitonas pretas e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco).
- **BACALHAU À LAGAREIRO (serve 2 pessoas)**  
(Lombo de bacalhau assado com cebola, batatas assadas ao murro, ovos, brócolis, pimentão e azeitonas portuguesas, tudo regado ao puro azeite português com alho e acompanhado de arroz branco).
- **ARROZ À ESPANHOLA (serve 2 pessoas)**  
(Arroz parboilizado, polvo, lula, camarão e mexilhão ao vinho branco e açafrão).

## Aves

- **FRANGO AO VINHO BRANCO E UVA VERDE**  
(Peito de frango grelhado ao molho cremoso de vinho branco com uva verde, acompanhado de arroz branco e batata palha caseira).
- **CONFIT DE PATO**  
(Confit de pato ao molho de mostarda com poivre vert, acompanhado de purê de batata trufado).

## Carnes

- **FILET AO VINHO**  
(Chateaubriand de filé grelhado ao molho de vinho, acompanhado de gratin dauphinois).
- **FILET AO MOLHO DE MOSTARDA ANCIENNE**  
(Filet grelhado ao molho de mostarda Ancienne, acompanhado de aligot de mandioca).
- **FILET AO QUEIJO BRIE**  
(Filet ao molho de queijo Brie, acompanhado de tomate cereja e batata gratinada).
- **FILET EM CROSTA DE ERVAS**  
(Filet com mozzarella de búfala e crosta de pão com ervas sobre o molho Pomodoro, acompanhado de fettuccine fresco na manteiga de sálvia).
- **PICANHA À BRASILEIRA**  
(Picanha Angus em tira, grelhada e acompanhada de arroz com brócolis, farofa de banana e vinagrette).
- **ENTRECÔTE ANGUS**  
(Entrecôte Angus grelhado com manteiga temperada, acompanhado de batata frita e saladinha).
- **PORTERHOUSE (Serve 2 pessoas)**  
(Porterhouse grelhado com batata assada, acompanhado de arroz Biro-Biro e vinagrete).
- **PRIME RIB**  
(Prime Rib grelhado com batata assada, acompanhado de arroz Biro-Biro e vinagrete).

## *Menu infantil*

- **FILEZINHO GRELHADO**  
(Peito de frango ou carne grelhado na manteiga, acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso).
- **FETTUCINE ALFREDO**  
(Fettuccine alfredo com escalpinho de filet).
- **STROGONOFF**  
(Strogonoff de frango ou de filé, acompanhado de arroz branco e batata palha).

## *Sobremesas*

- **PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE VANILLA**
- **PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE CREME E CALDA DE DOCE DE LEITE**
- **MINI PROFITERÓLES RECHEADOS COM SORVETE DE VANILLA, CALDA DE CHOCOLATE E AMÊNDOAS**
- **GRAND GATEAU DILETTO**  
(Grand gateau de chocolate com picolé Diletto de Chocolate italiano, calda de chocolate, coberto com farofa de castanhas e concassé de morango)
- **MINI CHURROS**  
(Mini churros com doce de leite argentino)
- **BRIGADEIRO GOURMET**  
(Brigadeiro de colher, farofa de castanha do Pará e morango concassé)
- **PUDIM DE LEITE**
- **PICOLÉ DILETTO**
- **TAÇA SORVETE ITALIANO (2 bolas)**  
(Sonho de valsa, Doce de leite, Flocos, Creme, Morango e Limão)

Acompanhe sua sobremesa com uma taça de vinho doce.  
Taça de Vinho de Sobremesa

## *Menu Família*

- **CAMARÃO GRATINADO – 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Camarão ao molho cremoso de crustáceo com vinho branco e gratinado, acompanhado de batata palha e arroz branco).
- **TILÁPIA À MEUNIÈRE – 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Filezinho de Tilápia grelhado na manteiga à Meuniere, acompanhada de arroz com salsa e batata sauté).
- **BACALHAU À LAGAREIRO – 2 pessoas**  
(Lombo de bacalhau assado em lascas com batatas, cebolas, brócolis, azeitonas pretas e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco).
- **ARROZ À ESPANHOLA – 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Arroz, frango, polvo, lula, camarão e mexilhão ao vinho branco e açafrão).
- **FRANGO À VACA BRAVA COMPLETO - 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Cubos de peito de frango flambado ao cognac, molho branco cremoso gratinado, acompanhado de arroz branco e batata palha).
- **FILET À PARMEGIANA – 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Filet empanado ao molho de tomate com presunto e muçarela gratinada, acompanhado de arroz branco e fritas).
- **FILET À PIAMONTESE – 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Medalhões de filet ao molho madeira, acompanhado de arroz à Piamontese e batata noisette).
- **CARNE SERENADA COMPLETA – 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Carne de sol Black Angus grelhada na manteiga, acompanhada de arroz biro biro, feijão tropeiro, mandioca cozida com alho frito e vinagrette).
- **PICANHA COMPLETA – 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Picanha fatiada, acompanhada de arroz biro biro, feijão tropeiro, mandioca cozida com alho frito e vinagrette).
- **FILET À GORGONZOLA COMPLETO - 2 pessoas / 4 pessoas**  
(Cubos de filé ao molho cremoso de gorgonzola gratinado, acompanhado de arroz com passas e batata frita).

## *Menu Beef Passion*

### *Cortes Australian Passion / Angus*

- **Shoulder Beef Australian Passion** (individual)  
(Miolo da paleta)
- **Fraldinha Passion** (individual)  
(Corte da ponta da fraldinha)
- **Baby Beef Australian Passion** (individual)  
(Coração de alcatra)
- **Beef Ancho Australian Passion** (individual)  
(Filé de costela)
- **Beef de Tira Chorizo Australian Passion** (2 pessoas)  
(Contra-filé em tira)

### *Cortes Grand Passion / Wagyu*

- **Bistec Passion** (2 pessoas)  
(Acém sem osso)

### *Acompanhamentos*

*(Escolha duas opções)*

- **Arroz Biro Biro**
- **Arroz com Brócolis**
- **Batata Canoa**
- **Batata Frita**
- **Polenta Frita**
- **Purê de Batata Trufado**
- **Legumes Grelhados**
- **Farofinha de Ovos**

