





Entradas

- **COUVERT** 
(Cesta de pães artesanais, azeitonas marinadas, mozzarella de búfala ao pesto de manjeriço, tomate confit, manteiga café de Paris, aioli de gorgonzola e homus com damasco).
- **BURRATA** 
(Burrata ao pesto de manjeriço servida com mini rúculas e tomates cerejas).
- **STEAK TARTARE** (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 PEIXE**
(Tiras de filet de peixe branco marinado com limão, gengibre, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e salsinha, servida com espuma de limão siciliano).
- **FOLHADO DE BRIE** 
(Queijo brie folhado e servido com mel trufado).
- **MINI BRUSCHETTAS**
(Mini bruschetta caprese, cogumelos, gorgonzola com damasco e mel).
- **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, manjeriço e azeite extravirgem).

Obs: Cobramos taxa para dividir os pratos na cozinha

a Este produto contém alta concentração de sódio

Pastas

- **FETTUCCHINE NERO COM FRUTOS DO MAR**
(Massa fresca com tinta de lula e servida com frutos do mar grelhados à provençal).
- **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).
- **PENNE ARRABIATA** 🧂
(Penne ao pomodoro com lingüiça calabresa, manteiga, parmesão e pimenta).

Risotos

- **RISOTO DE CAMARÃO** 🧂
(Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios no azeite, tomates em cubinhos, ervilhas frescas, manjericão e queijo grana padano).
- **RISOTO DE CORDEIRO** 🧂
(Arroz arbóreo, vinho tinto, paleta de cordeiro, tomilho, alecrim, queijo grana padano e finalizado com hortelã fresco).
- **RISOTO DE PATO** 🧂
(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).




Obs: Cobramos taxa para dividir os pratos na cozinha





Este produto contém alta concentração de sódio

“NÃO TRABALHAMOS COM CHEQUE”
Siga nosso Instagram  /kabanasrestaurante

Peixes e Frutos do Mar

- **PEIXE À BELLE MEUNIERE** 
(Filé de pescada grelhado ao molho de manteiga de alcaparras com camarão e cogumelos, acompanhado de batata sauté).
- **PEIXE COM BANANA CARAMELADA**
(Filé de pescada 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 À MODA DA CASA** 
(Camarões VG grelhados à provençal com tomatinhos e acompanhados de purê de raízes brasileiras ao pesto).
- **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).

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).
- **MAGRET DE PATO** 
(Corte nobre do peito de pato servido mal passado, acompanhado de purê de batata com bacon e um toque de limão Siciliano).

Obs: Cobramos taxa para dividir os pratos na cozinha

 Este produto contém alta concentração de sódio

“NÃO TRABALHAMOS COM CHEQUE”
Siga nosso Instagram  /kabanasrestaurante

Carnes

- **OSSOBUCO** 
(Ossobuco confit ao molho de vinho com cogumelos e bacon, acompanhado de aligot trufado).
- **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).

Cortes Especiais

- **Picanha Angus** (individual)
- **(Bife de tira)**
- **Ancho Angus** (individual)
(Filé de costela)
- **Baby Beef Passion** (individual)
(Coração de alcatra)
- **Miolo da Fraldinha Beef Passion** (individual)
(Corte do diafragma da fraldinha)
- **Prime Rib Angus** (individual)
(Costela com osso)
- **Beef de Tira Chorizo Beef Passion** (2 pessoas)
(Contra-filé em tira)
- **Porterhouse Angus** (2 pessoas)
(Corte da extremidade da costela com contra-filé e filé mignon)

Acompanhamentos

(Escolha duas opções)

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

“NÃO TRABALHAMOS COM CHEQUE”

Siga nosso Instagram  /kabanasrestaurante



Menu infantil

- **FILEZINHO GRELHADO**
(Peito de frango ou carne grelhado na manteiga, acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso).
- **FETTUCCHINE ALFREDO**
(Fettuccine alfredo com escalopinho 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**
- **PROFITERÓLIS**
(Massa carolina recheada com sorvete e servida com calda de chocolate e amêndoas)
- **CRÈME BRÛLÉE**
- **BANANA FLAMBÉE**
(Banana flambada no contreau e servido com sorvete de creme)
- **ABACAXI FLAMBADO**
(Abacaxi flambado no Contreau e servido com sorvete de creme)
- **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

“NÃO TRABALHAMOS COM CHEQUE”
Siga nosso Instagram  /kabanasrestaurante