

Nossos Clássicos

Steak Tartare

R\$ 125,00

&

Tartare de Salmão

R\$ 125,00

Preparado na mesa e personalizado ao gosto do cliente, hoje se tornou o prato mais tradicional da casa.

SUGESTÕES DA CHEF

Risoto de Frutos do Mar

Arroz arbóreo com açafrão, polvo, lula, tomate e camarão VG

R\$ 129,90

Paleta de Cordeiro

Paleta de cordeiro desossada e prensada, servida com chimichurri de hortelã e arroz marroquino com figo caramelizado

R\$ 126,90

Carré de Cordeiro

Carré de cordeiro ao molho rôti, acompanhado de fettuccine na manteiga de sálvia com cogumelos

R\$ 134,90

Filet ao molho de Frutas Vermelhas

Filet grelhado ao molho de frutas vermelhas, acompanhado de risoto de brie

R\$ 108,90

Saladas

Salada de Frango

Folhas variadas, tiras de filé de frango, mozzarella de búfala, tomate cereja, pesto de manjerição e amêndoas

R\$ 75,90

Salada de Brie

Folhas variadas, frutas frescas e secas, queijo brie levemente derretido ao coulis de damasco

R\$ 82,90

Pastas

Talharim com Camarão

Massa artesanal, camarões, tomate, limão Siciliano e rúcula

R\$ 115,90

Ravióli de Burrata

Massa artesanal recheada com burrata ao molho pomodoro

R\$ 82,90

Cappellini ao Basílico

Massa artesanal, molho pomodoro e mini burrata ao pesto

R\$ 82,90

Fettuccine com Ragu de Cordeiro

Massa artesanal, ragu do cordeiro e shitake

R\$ 98,90

NÃO ACEITAMOS PIX

Risoto & Arroz

Risoto Vegetariano

Arroz arbóreo, vinho branco, legumes, cogumelo Paris, queijo grana padano e crocante de abobrinha

R\$ 82,90

Risoto de Camarão

Arroz arbóreo, vinho branco, camarões médios no azeite, tomates em cubinhos, ervilhas frescas, manjerição e queijo grana padano

R\$ 125,90

Risoto de Filet

Arroz arbóreo, mix de cogumelos, fungh-sec, filet mignon, tomate e queijo grana padano

R\$ 104,90

Arroz de Pato

Arroz de pato, linguiça, azeitona preta e farofinha de laranja

R\$ 104,90

Arroz de Rabada

Arroz de rabada, linguiça, agrião e farofinha de alho

R\$ 94,90

Arroz de Cordeiro

Arroz de cordeiro, linguiça e farofinha de hortelã

R\$ 94,90

Arroz Vegano

Arroz com berinjela glaceada e cogumelos ao rôti de legumes

R\$ 82,90

Aves

Frango com Alho Poró

Peito de frango grelhado, vinagrete de alho poró e legumes rústicos

R\$ 76,90

Frango ao Vinho

Peito de frango grelhado e recheado de creme de shimeji ao molho de vinho e purê de mandioquinha

R\$ 82,90

Peixes e Frutos do Mar

Peixe com Banana Caramelizada

(Clássico da Casa)

Filé de pescada com banana caramelizada ao molho de uvas passas, servido com purê de mandioquinha

R\$ 109,90

Pirarucu à Belle Meunière

Lombo de Pirarucu coberto de alcaparras, champignon e camarão, com arroz de amêndoas e batata sauté

R\$ 125,90

Salmão Siciliano

Salmão grelhado, alho poro, risoto de limão Siciliano

R\$ 115,90

Salmão ao Maracujá

Salmão grelhado ao molho de maracujá, duo de risoto com arbório e arroz negro

R\$ 115,90

Bacalhau à moda Antiga

Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, brócolis, azeitonas, tomates confitados, ovos de codorna e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco

R\$ 186,90

Bacalhau à Lagareiro

Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, pimentões, brócolis, azeitonas, tomates confitados, ovos de codorna e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco

R\$ 345,90

Moqueca Kabanas

Pescada Amarela ao molho de dendê e leite de coco, camarão, banana, coentro, pimentões, servido com pirão, farofinha de dendê e arroz branco

R\$ 248,90

NÃO ACEITAMOS PIX

Carnes

Ossobuco

Ossobuco assado em cocção lenta, servido com risoto de
açafrão

R\$ 129,90

Stinco de Cordeiro

Stinco de cordeiro assado em cocção lenta, servido com
fettuccine fresco com shitake na manteiga de tomilho

R\$ 129,90

Tornedor ao Vinho

Tornedor de Filet ao molho de vinho tinto com cogumelos,
servido com risoto de grana padano

R\$ 109,90

Strogonoff Húngaro

Filet ao molho rôti com mostarda Dijon, cogumelo paris,
páprica doce defumada e Cognac, servido com batata palha
rústica e arroz branco

R\$ 92,90

Medalhão de Filet

Medalhão de Filet ao molho rôti trufado, servido com ravióli
de queijo minas na manteiga de ervas

R\$ 109,90

Menu infantil

Filezinho

Iscas de Filet ao delicioso molhinho de carne da casa,
acompanhado de arroz branco e batata frita sorriso

R\$ 59,90

Franguinho

Peito de frango grelhado na manteiga, acompanhado de arroz
branco e batata frita sorriso

R\$ 54,90

Tilapinha

Tilápia empanada na panko, acompanhado de arroz branco e
purê de batata

R\$ 59,90

Fettuccine Alfredo

Fettuccine Alfredo com Iscas de Filet ao molhinho da casa

R\$ 59,90

Cortes Especiais

Prime Rib Suíno VPJ

(Individual)

R\$ 119,90

Beef de Tira Picanha Angus

(Individual - 300gr)

R\$ 154,90

Short Rib Angus VPJ

(Individual - 400gr)

R\$ 152,90

Fraldinha Black Angus Reserva VPJ

(Individual - 300gr)

R\$ 189,90

Chorizo Black Angus Reserva VPJ

(Individual - 400gr)

R\$ 189,90

Ancho Black Angus Reserva VPJ

(Individual - 400gr)

R\$ 189,90

Prime Rib Black Angus Reserva VPJ

(Individual - 600gr)

R\$ 249,90

Porterhouse Black Angus Reserva VPJ

(2 pessoas - 1kg)

R\$ 449,90

Acompanhamentos

(Escolha duas opções)

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

Menu Família

(Servem 2 Pessoas)

Camarão Gratinado - R\$ 229,90

Camarão ao catupiry e gratinado, acompanhado de batata palha e arroz branco

Moqueca Kabanas - R\$ 248,90

Pescada Amarela ao molho de dendê e leite de coco, camarão, banana, coentro, pimentões, servido com pirão, farofinha de dendê e arroz branco

Tilápia à Meunière - R\$ 153,90

Filezinho de Tilápia grelhado na manteiga à Meunière, acompanhada de arroz com salsa e batata sauté

Bacalhau à Lagareiro - R\$ 345,90

Lombo de bacalhau assado com batatas, cebolas, pimentões, brócolis, azeitonas, tomates confitados, ovo de codorna e alho frito regado ao puro azeite português e arroz branco

Filet à Parmegiana - R\$ 175,90

Filet empanado na Panko ao molho de tomate com presunto e mozzarella gratinada, acompanhado de arroz branco e fritas

Parmegiana de Frango - R\$ 155,90

Peito de frango empanado na Panko ao molho de tomate com presunto e mozzarella gratinada, acompanhado de arroz branco e purê de batata

Filet à Piemontese - R\$ 175,90

Medalhões de filet ao molho madeira, acompanhado de arroz à Piemontese e batata noisette

Carne Serenada completa - R\$ 186,90

Carne de sol Black Angus grelhada na manteiga, coalho, arroz biro biro, feijão verde na manteiga com salsinha e cebola, mandioca cozida com alho frito e vinagrete

Picanha Completa - R\$ 208,90

Picanha fatiada grelhada e coberta de mozzarella, acompanhada de arroz biro biro, feijão tropeiro, mandioca cozida com alho frito e vinagrete

Feijoada Completa - R\$ 105,90

(Somente aos sábados e domingos)