

## **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**

### **Arroz de Bacalhau**

Arroz cremoso com lascas de bacalhau, azeitonas pretas, alho poro, cebola confit, duo de tapenade e palha de mandioca

**R\$ 120,00**

### **Spaghetti de Camarão Mediterrâneo**

Spaghetti ao molho de tomate, azeitonas pretas e verdes, manjericão, alcaparras e camarão

**R\$ 129,90**

### **Filet Trufado**

Medalhões de filet ao molho rôti acompanhado de risoto de cogumelos trufado

**R\$ 119,90**

### **Paleta de Cordeiro**

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

**R\$ 126,90**

## Saladas

### **Salada de Frango**

Folhas variadas, tiras de filé de frango, mozzarella de búfala, tomate cereja, pesto de manjericão 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**

## Aves

### **Frango com Alho Poró**

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

**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**

## Pastas

### **Ravióli de Burrata**

Massa artesanal recheada com burrata ao molho pomodoro e pesto

**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**

## **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, manjericão e queijo grana padano

**R\$ 125,90**

### **Risoto de Frutos do Mar**

Arroz arbóreo com açafraão, polvo, lula, tomate e camarão

**R\$ 129,90**

### **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**

## **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 e pesto

**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**

## **Carnes**

### **Ossobuco**

Ossobuco assado em cocção lenta, servido com risoto de  
açafraão

**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**

### **Filet ao molho de Frutas Vermelhas**

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

**R\$ 108,90**

## **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**

R\$ 129,90

**Beef de Tira Picanha Angus (300gr)**

R\$ 154,90

**Short Rib Angus VPJ (700gr)**

R\$ 208,90

**Chorizo Black Angus Reserva VPJ (400gr)**

R\$ 189,90

**Ancho Black Angus VPJ (350gr)**

R\$ 218,90

**Tomahawk Black Angus VPJ (700gr)**

R\$ 298,90

**Porterhouse Black Angus Reserva VPJ (1kg)**

R\$ 449,90

## Acompanhamentos

(Escolha duas opções)

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

## **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 Piamontese - R\$ 175,90**

Medalhões de filet ao molho madeira, acompanhado de arroz à Piamontese 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