

Nossos Clássicos

Steak Tartare

R\$ 125,00

&

Tartare de Salmão

R\$ 125,00

Um prato típico da culinária francesa, que foi reinventado no Kabanhas Restaurante.

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

Considerado o melhor do Brasil.

Entradas

Couvert - R\$ 28,90

Cesta de pães artesanais, azeitonas marinadas, patê de fígado e manteiga.

Antipasti - R\$ 88,90

Grana Padano com mel, mini burrata com pesto, tomate confit, Parma, figo fresco

Figo Fresco com Gorgonzola - R\$ 55,90

Burrata - R\$ 82,90

Burrata ao pesto de manjeriço servida com mini rúculas e tomates cerejas

Brie Empanado - R\$ 87,90

Brie empanado com farinha Panko e servido com mel trufado

Brie com Castanhas - R\$ 98,90

Queijo brie maturado no carvão vegetal comestível, levemente aquecido e servido com castanhas e calda de tâmaras

Ceviche de Peixe - R\$ 76,90

Peixe branco marinado no suco de limão, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, coentro, manga e chips de batata doce

Rosbife em Crosta de Pimenta - R\$ 86,90

Rosbife em crosta de pimenta sobre leito de espinafre e molho de mostarda Dijon

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 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

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, manjerição e queijo grana padano

R\$ 125,90

Risoto de Frutos do Mar

Arroz arbóreo com açafrão, 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 caramelada 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 Kabanais

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
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

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 Kabanass - 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 sautée

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

Petiscos

Bolinho de Bacalhau (12 unidades) – R\$ 94,90

Bolinhos de bacalhau fritos acompanhados de molho de Tártaro

1/2 Porção de Bolinho de Bacalhau – R\$ 59,90

Croquete da Casa (6 unidades) – R\$ 54,90

Croquete de frango com pequi e croquete de rabada

Tilápia Crocante – R\$ 104,90

Iscas de tilápia empanada na Panko, acompanhado de molho Tártaro, picante e mostarda com mel

Tilápia Grelhada – R\$ 104,90

Iscas de tilápia grelhadas ao molho Meurière com batata baby

Camarão Crocante – R\$ 154,90

Camarões empanados na Panko, acompanhado de trio de molhos

Dadinho de Coalho – R\$ 43,90

Queijo coalho grelhado no azeite, servido com melado de cana

Pancetta de Porco – R\$ 72,90

Pancetta crocante servida com limão e BBQ de goiabada

Mini Pastéis Fritos (12 unidades) – R\$ 65,90

Queijo, ragu de linguiça, carne, carne com pequi

Linguiça da Casa Temperada – R\$ 72,90

Linguiça de pernil sem conservantes, temperada com pimenta e cheiro verde, acompanhada de mandioca cozida

Linguiça Angus – R\$ 69,90

Linguiça de costela Angus servida com molho chimichurri

Linguiça de Cordeiro – R\$ 60,90

Linguiça de cordeiro servida com molho de vinho

Frango à Vaca Brava – R\$ 76,90

Cubos de peito de frango flambado ao cognac, molho branco cremoso e gratinado

1/2 Frango à Vaca Brava – R\$ 49,90

Petiscos

Carne Serenada Angus - R\$ 149,90

Carne de sol Black Angus grelhada na manteiga, acompanhada de mandioca cozida com alho frito

1/2 Carne Serenada Angus - R\$ 89,90

Picanha Fatiada - R\$ 169,90

Picanha fatiada grelhada e coberta com mozzarella, acompanhada de vinagrete, mandioca cozida e farofa

Filet ao Molho Madeira - R\$ 99,90

Iscas de filé ao molho madeira e champignon

Filet acebolado - R\$ 99,90

Iscas de filé com cebola e tomate, acompanhado de fritas

Filet ao Gorgonzola - R\$ 115,90

Cubos de filé ao molho cremoso de gorgonzola e gratinados

1/2 Filet ao Gorgonzola - R\$ 65,90

Pipoca de Porco - R\$ 39,90

Hambúrguer

MINI HAMBURGUER - R\$ 49,90

2 minis hambúrgueres de picanha com queijo cheddar e maionese de bacon e 2 minis Hambúrgueres de picanha com queijo cheddar, maionese de bacon e cebola caramelizada

Sobremesas

Pudim Invertido

Pudim de leite, sorvete de doce de leite, farofa de castanha do Pará e calda de caramelo

R\$ 48,90

Surpresa de Chocolate

Brownie de chocolate e castanhas, servido com sorvete de chocolate belga e ganache de chocolate

R\$ 44,90

Tarte au Chocolat

Delicada massa de castanha com recheio de ganache de chocolate amargo coberto com calda de caramelo salgado e chantilly

R\$ 48,90

Cannoli

Cannoli recheado com creme de mascarpone, calda de frutas vermelhas e sorvete de baunilha

R\$ 48,90

Mil Folhas de Maçã

Massa folhada, carpaccio de maçã, pasta de amêndoas, caramelo toffee e sorvete de baunilha

R\$ 48,90

Petit Gateau de Chocolate com sorvete sobre farofa de castanha

R\$ 44,90