

Menu Executivo

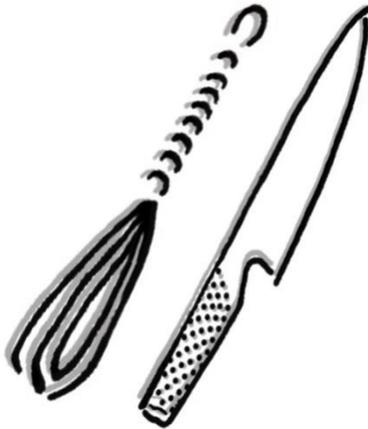
Terça a sexta-feira

(exceto feriados)

Escolha um prato principal.

O valor deste prato será o valor do seu menu executivo.

Como cortesia, escolha uma entrada e uma sobremesa dentre as opções a seguir.



Entradas

Salada de Tangerina com Molho Cítrico e Croutons de Pão de Azeite da Casa

Dadinho de Tapioca com Geleia de Tomate Picante

Tostada de Pastrami

Destaques da Semana – Pratos Principais

Risoto de Ragu de Linguiça com Rúcula – 99,90

Hambúrguer da casa com Queijo Lua Cheia, Maionese de Açafrão e Bacon crocante servido em Pão de Fermentação Natural da Casa Acompanhado de Chips de Batata Doce - 89,90

Risone de camarão com abóbora cabotiá - 109,90

Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir

Sobremesas

Mini Creme Brûlée de Doce de Leite com Suave Toque de Café

Pudim de Pistache com Espuma de Creme Azedo

Sorvetes artesanais do Dia (consulte os sabores)

Frutas da Estação

Pratos principais

Moule Et frites – 104,90

mexilhões puxados no vinho branco, tomate e alho acompanha fritas da casa com maionese de limão

Risone de Polvo – 129,90

Com linguiça curada, polvo e aioli de pimenta sriracha

Nhoque gratinado de parmesão com ragu de carne– 96,90

Linguini cacio e pepe tartufato com crisp de

cogumelos – 95,90 

Risotto de especiarias e açafraão com rosbife artesanal na crosta de carvão ativado. – 89,90

Leitão cozido em baixa temperatura – 99,90

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjeriço

Flat Iron com malfatti de ricota com espinafre – 104,90

Espaguetini nero do mar – 109,90

Com vôngoles e camarão, farofa de pão da casa e limão siciliano - levemente picante

Atum selado na brasa– 104,90

Com purê de banana da terra, farofa de milho e azeite trufado

Risotto de cogumelo - 92,90 

Com rôti vegetariano, alho assado, limão e crisp de alho poró

Peixe do dia – 104,90

Com purê de abóbora assada, cogumelos e farofa de ervas e limão

Ancho de Hereford - 104,90

Com mil folhas de batata, bacon crocante e molho de cerveja preta

Bebidas e carta de vinhos:



Você já conhece nossa terça dos vinhos ?

Todas as **terças-feiras no jantar**, pedindo entrada + prato principal, você pode consumir vinhos Branco, Tinto ou Rosé.

(Obs. : Limite de quatro taças de até 120 ml por pessoa).

Temos música ao vivo de excelente qualidade para acompanhar, com o valor opcional de R\$15,00 por pessoa.

Caso não concorde com o couvert artístico, sinalize a nossa equipe, que retiramos da conta ! *

Aproveitem!!!