

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

Sua taça de vinho harmonizada, por apenas 25,00

Couvert 

Coalhada de Leite Fresco feita na casa, Manteiga Tostada, e
Pão de Fermentação Natural da Casa

Strudel de Carne Seca e Mandioquinha com Molho de Açaí
Mannara Tinto

Sopa Fria de Cereja Morello com Pickles de Morango
Maison Mirabeau Belle Annee VDF

Mix de Pancs, Vinagrete de Mamão com Feijão Preto e
Espuma de Mamão
Serena Gran Cuvee Extra Dry

Destaques da Semana – Pratos Principais

Porco Confitado com Purê de Batata, Chutney de Manga e Farofa
de Pão da Casa 94,90
Marchiori & Barraud Copete Malbec

Espaguete de Pupunha com Moqueca de Banana da Terra 89,90
Mannara Pinot Grigio Rosé Blush

Risoto de Abóbora Caramelizada com Carne Seca 99,90
Altos Las Hormigas Malbec Classico

Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir

Sobremesas

Mini Creme Brûlée de Doce de Leite com Suave Toque de Café
Tecedeiras Porto Tawny Reserve

Quindim com Espuma de Coalhada
Prunotto Moscato D'Asti DOCG

Abacaxi
Licor de limão com tangerina

Sorvetes Artesanais da Casa
Consulte os sabores do dia (*opções zero adição de açúcar disponíveis)
Prunotto Moscato D'Asti DOCG

Pratos principais

Nhoque Gratinado de Parmesão com Ragu de Carne – 96,90

Linguini Cacio e Pepe Tartufato com Crisp de
Cogumelos – 95,90 

Leitão Cozido em Baixa Temperatura – 99,90
Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjerição

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

Caldeirada de Polvo com Leite de Castanha de Caju, Farofa de

Manjericão e Pupunha na Brasa - 124,90

Bife de Chorizo Black Angus com Mil Folhas de Batata, Bacon Crocante e Molho de Cerveja Preta – 114,90

Peixe do dia

Com Molho de Caju, Cuscuz de Couve-Flor e Brócolis, Aspargos e Erva-Doce Caramelizada no Missô – 109,90

Risoto de Especiarias com Linguiça Curada e Rosbife em Crosta de Carvão – 92,90

Bebidas e Carta de Vinhos:

