

# 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

Moules Frites a la Belge

Mexilhão no tempurá, batata da casa

Espumante: **Serena 1881 Grand Cuvee Rose NV**

Ouef Meurette

Ovo perfeito, pão da casa e molho de vinho

**Maison Mirabeau Belle Annee VDF 2024**

Salada Waldorf

Salada de maçã verde, salsão, uvas verdes com molho de iogurte, maionese e farofa de castanhas

**Mannara Pinot Grigio Sicilia IGT 2024**

### **Destaques da Semana – Pratos Principais**

Boeuf Bourguignon – 99,90

**Marchiori & Barraud Copete Malbec 2024**

Linguini de Camarão – 99,90

**Felipe Marin Lo Abarca Costal N°2 Sauvignon Blanc 2024**

Risoto de Alho Poró e Brie – 94,90

**Felipe Marin Lo Abarca Costal N°1 Pinot Noir 2023**

**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**

Cookies de Pistache  
**Tecedeiras Porto Tawny Reserve**

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 manjeriço

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 Manjeriço 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 – 109,90

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

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

## **Bebidas e Carta de Vinhos:**

