

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

Couvert – Coalhada de leite fresco feita na casa, manteiga tostada e pão de fermentação da casa

Couscous marroquino de peixe fresco

Bolinho de moqueca com maionese de coentro

Tostada de queijo de cabra com tomatinho confitado

Destaques de pratos principais da semana:

Galinhada cremosa com quiabo na brasa – 92,90

Linguini com mexilhões e lula – 98,90

Risoto de linguiça, tomate na brasa e rúcula – 94,90

Confira mais opções de pratos principais no menu a seguir

Sobremesas:

Mini creme brûlée de doce de leite com suave toque de café

Tortinha de maçã com sorvete de cardamomo

Sorvetes artesanais do dia (consulte os sabores)

Frutas da estação

Pratos principais

Moule Et frites – 99,90

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– 93,90

Linguini cacio e pepe tartufato com crisp de cogumelos – 93,90 

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

Leitão cozido em baixa temperatura – 98,90

Com purê de mandioquinha, cebola caramelizada e pesto de manjericão


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 - 88,90 


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

Peixe do dia – 99,90

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

“A Berinjela”– 84,90 

Berinjela assada, limão siciliano, coalhada da casa, hortelã, chalotas e cogumelos na brasa

Bebidas e carta de vinhos:



Você já conhece nossa quarta dos vinhos?

Todas as **quartas-feiras**, pedindo entrada + prato principal, você pode consumir vinhos branco, tinto ou Rosé. Da linha Selección de Parcelas (ou similar)

(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!!!