

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, salsa, 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 Linguíça Chorizo e Tomatinhos 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 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
Manjerição 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:

