



## Menu degustação Alameda Casa Rosa

Preço: R\$270,00

### Coquetel volante

Falafel com molho tahine OU Croquette de lombo defumado com barbacue de ameixa  
Ostra poché, gruyere e farofa de bacon OU Ostra crocante, biffun e missô com gengibre

Tartar de atum, laranja e pistache OU Polvo, canjiquinha e jus de frango

Carne de sol, mandioca e confit de cebola caramelizada OU Roastbeef de filé mignon, crocante de  
batata e salsa Chimichurri

Creme de abóbora, tilápia, botarga e óleo de laranja OU Creme de shiitake e vinagrete de abacaxi  
assado

Brandade de bacalhau, manteiga noisette e chips de batata doce OU Ragú de cordeiro, couscous  
marroquino e gorgonzola

### Jantar servido em cumbucas

Salada de folhas baby, lentilha laranja, ricota defumada e vinagrete de shoyu OU Salada de folhas  
baby, arroz negro, iogurte grego e vinagrete de beterraba

Risotto de grãos e castanha do Pará com chantilly de manjerição OU Risotto de queijo parmesão,  
nozes assadas e uva verde

Salmão grelhado, mandioquinha, creme de moqueca e camarão empanado OU Salmão grelhado,  
purê de batata, mostarda e camarão empanado

Filé mignon com batata baby assada e molho Bourguignon OU Filé mignon com batata baby assada,  
ponta de aspargos, molho Mornay e salsa de chorizo

### Sobremesa (Escolher 03 opções)

Pannacotta de iogurte, frutas amarelas e gelado de limão

Nougat glacé, praliné de amêndoa e cupuaçu

Mousse de chocolate 70%, farofa doce e pistache

Parfait de abacaxi, sorvete de curry e crumble de macadâmia

Sagu de vinho branco e frutas frescas, creme anglaise de cumaru

Creme brûlée de gengibre

Cheesecake de coco, açaí e castanha do pará

Cheesecake de café espresso e laranja

## **Mini buffet**

Gemelli com molho cremoso de queijo brie & Opção escolhida do filé mignon

## **Creme da madrugada**

Abóbora OU Mandioquinha OU Caldinho de feijão