



CARDÁPIO ILHAS TEMÁTICAS

Preço: R\$240,00

(Escolher 2 opções)

Espaço italiano:

Provolone

Gorgonzola

Parmesão

Prima donna

Pão italiano

Pão ciabatta

Baguetes

Brusquetas (2 sabores – tomate, queijo e manjeriço e pera com gorgonzola)

Caponata

Salada caprese

Carpaccio

Salame milano

Salame italiano

Copa

Presunto de parma

Pistache

Amêndoas

Tomate seco

Alcachofra

Fucaccia

Azeitonas recheadas

Azeite italiano

Espaço oriental:

Sunomono

Gengibre e nabo em conserva

Harumaki

Guioza
Sushis variados (hosomaki, futomaki, uramaki e niguiris)
Shoyo e wasabi
Karague
Tonkatsu
Salada de kani kama
Sashimi
Tilápia
Salmão
Atum (acrécimo de r\$ 15, 00 por pessoa)

Espaço mexicano / tex mex:

Pico de gallo
Salsa verde
Guacamole
Pasta de frijoles
Queijo fundido
Totopos (tortilhas chips)
Sour cream
Tortilhas
Burritos de carne
Burritos de frango
Tacos com queijo
Chilli com carne
Chilli com queijo
Salada mexicana

Espaço mediterrâneo:

Quibe cru
Coalhada seca
Homus tahine
Baba ganoush
Chancliche no azeite
Tabule
Folhas de alface romana
Coalhada com hortelã

Kafta de cordeiro
Abobrinha no alho
Quibinho frito
Esfiha aberta
Pão sírio
Quibe assado com snubar
Hortelã e azeite extra virgem

Espaço boteco:

Pururuca
Calabresa acebolada
Costelinha com mandioca
Amendoim japonês
Escondidinho de carne seca (no ramequim)
Salaminho com limão
Peru com bacon
Batata frita
Empadinha de camarão
Quibinho frito
Caldinho de feijão com bacon

Jantar:

Acompanhamentos: (escolher 1 opção)

Arroz, açafrão e petit pois
Arroz no champagnet e amêndoas
Arroz macedônia de legumes
Risoto de alho poro e queijo gruyère
Risoto de quatro cebolas
Risoto de aspargos frescos

(Escolher 1 opção)

Batata soutée
Batata dorê
Batata gratin
Tortei na manteiga de sálvia

Mini penne ao funghi e brócolis

Nhoque frito ao molho de figo

Carne branca: (escolher 1 opção)

Filezinho marroquino – filet de frango recheado com damascos, acompanha molho orange dijon
(laranja e mostarda francesa)

Galeto dourado - coxas e sobrecoxas desossadas ao perfume de sálvia, acompanha molho leve de
tangerinas.

Lombo kauai - lombo suíno recheado com geleia de abacaxi e páprica, acompanha abacaxi em
calda.

Carne vermelha:

Tornedos de mignon grelhados ao molho de: (escolher 1 opção)

Cerveja preta

Roti

Demiglace com shitake

Bordalase (vinho tinto)

Mostarda dijon

Obs: para substituição de carne vermelha, solicite opções do chefe.

Substituições das carnes:

Salmão – acréscimo de r\$ 20, 00 por pessoa

Filet de salmão assado - com farofa de pistache

Com molho de maracujá

Com xerem de castanha

Com tapenade de alcaparras

Ou outra sugestão do chefe

Bacalhau – acréscimo de r\$ 35, 00 por pessoa

As natas

Confitado no azeite e alho

Gratinado com requeijão

Cozido com legumes

Ou outra sugestão do chefe

Obs: caso queira fazer a substituição por congrio, o valor será de r\$ 30, 00 a mais por pessoa.

Sobremesa: (Escolher 1 opção)

Frutas flambadas na taça com sorvete de creme e calda de framboesa fresca

Romeu e julieta: creme de queijo meia cura, calda de goiabada cascão e farofa de castanha e caramelo

- Celebração de baunilha: creme de doce de leite, cubos de bolo de laranja, chantilly de baunilha bourbon e morangos laminados

Trufado de chocolate belga aerado, creme pâtisserie e morangos

Lanche da madrugada: (Escolher 1 opção)

Pastel de feira e sodinha

Crepe francês

Cheeseburger

Finalização

Café

Petit fours variados

Licores finos

Bebidas

Cerveja skol ou brahma (lata). Substituir por heineken, stella artois ou eisenbahn + r\$ 15, 00 por pessoa.

Refrigerantes: coca-cola normal e zero e guaraná antartica

Suco de laranja

Água mineral com e sem gás