



Coquetel + Mini Degustação

Preço: R\$353,00

Coquetel

Quentes

- . Creme de palmito, azeite de ervas e pistache crocante
- . Croquete de hadock
- . Crocante de salmão e creme de limão siciliano
- . Brie empanado com molho de açúcar mascavo
- . Trouxinha de pato com perfume de laranja
- . Mini tartaleta de camarão com cogumelo
- . Potinho de bacalhau com tapenade, tomate confit e tortilha de milho
- . Croquete de cordeiro com especiarias
- . Mini quiche de alho-poró
- . Bolinha de provolone
- . Mini quiche de queijo gruyère
- . Palito crocante de queijo brie com geléia de pimenta dedo de moça
- . Mini bruschetta de queijo gruyere com salaminho e molho pesto
- . Vol au vent de damasco com queijo gruyere

Frios

- . Macaron com queijo roquefort e amêndoa laminada
- . Mini caprese (tomate cereja, mussarela de bufala, manjeriçã e molho pesto)
- . Tartar de salmão, vinagrete de legumes e flor de sal
- . Crostini de roquefort com praline salgado de nozes (nova versão)
- . Salmão defumado, tomates marinados, creme cottage e pesto de manjeriçã

Casa de Arte e Cultura Julieta de Serpa

- . Morango com creme de damasco
- . Salmão defumado com creme azedo
- . Salmão marinado, vinagrete de mini legumes, creme azedo e tortilhas
- . Steak tartar e finas torradas de baguete
- . Macaron com creme de cereja
- . Mini pão de batata com rosbife, tomate seco, rúcula e mostarda dijon (igual)
- . Mini pão de batata com costelinha de porco, barbecue e cebola frita
- . Crostine com creme de pimentões vermelho
- . Banana empanada com creme de queijo roquefort
- . Pickles com creme de cereja
- . Tartelete de camarão com palmito
- . Mini sanduíche de camarão empanado e tártaro caseiro

Mini degustação

- . Risoto de gorgonzola com cogumelos frescos e azeite de ervas
- . Ravióli de abóbora, compota de figos, avelãs e caramelo de vinho do porto
- . Nhoque de batata, molho de queijo e praline salgado de nozes
- . Arroz negro, aspargos, salmão grelhado e creme de limão siciliano
- . Escondidinho de carne seca com purê de baroa
- . Spaghetti de pupunha, abobrinha, aspargos, manteiga de avelãs, mel e hortelã
- . Risoto de grana padano, sauté de bacon, cogumelos e alho assado
- . Salpicão de frango e frango defumado, maçãs, bacon, rúcula e crispis de batata
- . Arroz de pato, paio, ameixas e castanha do Pará
- . Pancetta de porco com purê de grão de bico e cebola caramelizada
- . Espetinho de mignon, batatinhas assadas com alecrim, aioli
- . Ceviche misto de peixe e frutos do mar, abacate e tortilha de milho
- . Picadinho de filé mignon (arroz, farofa e ovo)

Casa de Arte e Cultura Julieta de Serpa

. Risoto de grãos com camarões e alho poró

. Bobó de camarão

Sobremesa

. Nuvem de morango

. Mini vol au vent com creme mascarpone e calda de goiaba

. Mini brownie com sorvete de menta

. Haramaki de chocolate com sorbet de morango

. Mil folhas caramelizada com creme de ricota

. Pannacota de lichia com calda de vinho do porto

. Canoli com creme de amendoim e sorvete de chocolate

Bebidas

Água com e sem gás

Refrigerante: coca-cola normal e zero e guaraná antarctica normal e zero

Suco natural: laranja e melancia

Cerveja – stella artois