



Menu Empratado

Preço: R\$260,00

Entrada - 1 opção

- . Horta – abobrinha marinada, cogumelos em azeite de limão siciliano, tomates assados e folhas verdes
- . Vichyssoise, crocante de bacalhau, azeite de ervas e flores
- . Carpaccio de mignon, mostarda di cremona, azeite de ervas e pan gratatto
- . Pastel de lagostine com aspargos e legumes ao shoyo
- . Salada de salmão com pupunha grelhada e vinagrete asiático
- . Tartaleta de shitake com whisky cavaquinha grelhada e molho de manjeriçã
- . Trouxinha de cordeiro

Principal (proteína) - 1 opção

- . Peito de frango grelhado, calda de tamarindo e purê de batatas, maçãs e cebolas
- . Peixe grelhado, batata assada, tomates confitados, pesto de manjeriçã, tapenade de azeitonas e creme de limão
- . Escalope de mignon ao molho de vinho, risoto de ervas e pan gratato
- . Mignon com alecrim e rostie de batata baroa
- . Mignon com risoto de grana padano
- . Mignon confit de batata e jardineira de legumes
- . Mignon de batata confit e aspargos primavera
- . Mignon pupunha grelhada e purê de cará
- . Mousseline de ervilha trufada com farofa de coco tostado e salmão grelhado
- . Arroz negro com brócolis salteado, cebola frita, camarão empanado em gengibre e molho de laranja
- . Bacalhau empanado dom panko caviar de berinjela com açafrão e ninho de fettuccine

Principal (massa / risotos) - 1 opção

Casa de Arte e Cultura Julieta de Serpa

. Canelone recheado com queijo minas e ricota

. Ravioli de ricota

. Tagliatelli de frutos do mar

. Nhoque (abóbora, batata)

. Penne

. Fettuccine

. Risoto de legumes crocantes, pesto e mascarpone

. Risoto de gorgonzola, ragu de cogumelos e azeite de salsa

. Risoto de abóbora, cebola roxa e avelãs

. Risoto de frutos do mar

. Risoto de grana padano

Molhos para massa - 1 opção

. Bolonhesa / gorgonzola / funghi / pomodoro com manjeriço / 4 queijos

Sobremesa - 1 opção

. Profiteroles de sorvete de creme e calda de chocolate

. Tarte tartin de maçã com sorvete de baunilha

. Tiramisú - creme mascarpone, biscoito champanhe com notas de café e cacau 100%

. Pera em caldas com sorvete de baunilha

. Marquise de chocolate

. Mousse de maracujá com biscoito champagne

. Mousse de chocolate com crocante de amendoim

. Cheese cake com calda de frutas vermelhas

. Verrine 3 sabores, creme de baunilha, ganache de chocolate, geleia de morango e suspiro

Bebidas

. Água com e sem gás

. Refrigerante: coca-cola e guaraná antártica (normal e zero)

. Suco natural: laranja e melancia