

Menu Florença

Preço:R$279,00

Entrada

Bruschetta de camembert ao couli de tomatinho grape
Bruschetta de parma com figo com redução de balsâmico e nozes
Carameladas fumegantes
Caldinho de feijão com crisps de couve com stick de meat ball
Saladinha de trigo com frutas secas e castanhas, tofu grelhado
Ao caramelo de shoyu servido em mini shot
Ouriço de milho com queijo da serra da canastra

Bar de tapas:

Terrine de gorgonzola com nozes decorado com flores
Terrine de tomate seco com pesto de hortelã
Trilogia de cogumelos ao molho shoyu
Rosbife com mostarda e mel
Lascas de parmesão com melaço de cana
Caponata italiana
Salmão gravlax
Brie aquecido com mel e raspas de limão
Ceviche de peixe peruano
Terrine de atum em sobreleito de guacamole
Boursin de queijos em crosta folhada com calda de frutas
Vermelhas
Chips de raízes coloridas

Pratos principais (jantar franco americano – escolher 01 opção de cada)

Massas:

Sorrentinode abóbora
Ravioli de carne

Espaço Zabeu

Ravioli de espinafre com muçarela de búfala

Molhos:

Queijo, pomodoro, tomate fresco, funghi, basílico
Risotos
Funghi (shitake, shimeji e paris)
Limão siciliano (com molho de queijo grana padano)
Indiano (gengibre, curry, açafrão, páprica, canela e um leve toque de leite
De coco e crips de coco)

Carnes e peixes nobres (02 opções):

Picadinho de mignon - ao molho de jack daniel's em sobre leito de gateau de batata
Cupim garimpeiro - cubinhos de cupim marinados em cerveja preta e ervas assada em baixa temperatura por 24 horas, servido com purê de batata e crisps de cebola
Iscas de mignon - ao molho de mostarda dijon servido com gateaude batata
Salmão - ao molho de laranjas e coco servido com purede baroa e trufas
Robalo - ao molho de capim santo e caviar de tapioca servido com puré de banana da terra

Bebidas

Não alcoólicos:

Água mineral com e sem gás
Refrigerantes normal e zero
Sucos naturais (2 opções)
Hibisco, limão e capim santo
Melancia com canela
Uva com flor de laranjeira

Sobremesa - 02 opções

Mousse de coco com baba de moça e fitas de coco
Mini cheesecake de frutas vermelhas
Amarguíssimo de chocolate 70% cacau serviço com tule de amêndoas e praliné de castanhas

Finalização

Mesa de café com petit fours