



Alta Gastronomia

Entradas

Tostones rellenos, copinhos de banana da terra verde frita recheados com guacamole, camarão grelhado e pimenta biquinho defumada ou carne seca na manteiga de garrafa com queijo coalho.

Arancini: bolinhos de risoto recheados de queijo.

Croquetes de frango ao curry empanados na castanha de caju.

Dadinhos de tapioca e queijo coalho com sweet chilli sauce.

Camarões empanados no côco com molho de maracujá.

Linguicinhas ao ketchup artesanal de curry.

Bolinhos de siri com molho aioli.

Mini-kaftas com molho de iogurte e hortelã.

Mini muffins salgados de linguiça defumada, queijo minas padrão e azeitonas/ queijo de cabra e espinafre. -

Blinis de ervilha com sour cream e salmão defumado

Espetadas de mozzarelline com tomate cereja e pesto.

Grissinis envoltos em carpaccio/presunto cru ao azeite de ervas.

Prato principal

Saladas:

Salada de quinoa com broto de alfafa, hortelã e limão siciliano.

Salada thai: broto de feijão, camarão, hortelã, manga e vinagrete de curry vermelho.

Salada de grão de bacon: grão-de-bico, camarão, bacon, limão siciliano, alho e salsinha.

Salada de abóbora assada com carne seca na manteiga de garrafa, cebola roxa, queijo feta e salsinha.

Salada de espinafre, roquefort, nozes e vinagrete de laranja.

Salada grega: pepino, tomate, cebola roxa, azeitona preta, queijo feta, manjerição e orégano.

Salada quente-fria: folhas verdes, rabanetes, batatinhas salteadas no azeite de alho, ovos de codorna cozidos, presunto cru e vinagrete clássico.

Salada de rúcula, lascas de amêndoa e queijo de cabra com molho de uvas verdes.

Panzanella: salada verde com cubos de pão rústico salteados no azeite com alho, molho pesto e

lascas de parmesão.

Mini-porções:

Ceviche de peixe branco, camarão e lula com pimenta biquinho

Ceviche limeño clássico

Ceviche thai: peixe branco, leite de côco, infusão de capim limão e gengibre, pimenta dedo de moça, coentro

Tartare de atum com baunilha, laranja, gergelim negro e crisps de grana padano

Tartare de salmão com shoyu, óleo de gergelim, cebolinha e flocos de arroz

Risoto de quinoa ao funghi e alho poró

Pennetti ao molho de gorgonzola, nozes e pêras caramelizadas

Farfalle al limone com camarões grelhados

Farfalle ao ragu de pato e funghi

Polenta cremosa com ragu de linguiça e crisp de couve

Cogumelos salteados com moussine de baroa

Moquequinha de peixe com arroz de côco e farofa de alho

Frango ao curry tailandês com arroz jasmim

Bacalhau com natas

Couscous marroquino com paleta de cordeiro desfiada, amêndoas e hortelã

Sopas:

Gaspacho andaluz, sopa fria espanhola à base de tomates, pimentão amarelo, pepino, azeite extravirgem e vinagre de jerez

Creme de couve flor ao curry

Creme de beterrabas com sour cream

Sopa de ervilha, hortelã e queijo feta

Caldinho de feijão

Sopa de abóbora, gengibre e curry

Sopa thai: leite de coco, gengibre, capim-santo, congro rosa e coentro

Creme de abobrinha com tomates e manjeriço

Sobremesas

Mousse de chocolate

Pannacotta de baunilha com compota de morango e balsâmico

Búzios Country Club

Pudim de tapioca com leite de côco ao perfume de capim limão e gengibre e tartar de manga

Bolo quente de banana e castanha do pará

Brownie com caramelo salgado