



Lyon

LYON: Sofisticado, marcante e ideal para experiências gastronômicas memoráveis — um verdadeiro jantar europeu.

Entradas (escolha 6 opções)

- Wrap de salmão defumado, creme azedo e dill;
- Guacamole com nachos e camarão;
- Lichia recheada com gorgonzola, redução de balsâmico e lâminas de amêndoas;
- Tartelete com creme de alcachofra gratinado;
- Queijo coalho com melado de cana;
- Mini escondidinho de carne seca e mandioquinha;
- Costurado de parma, melão e hortelã;
- Ceviche de banana-da-terra;
- Mini baked potato recheada com queijo cremoso e crispy de bacon ou salsinha.

Salada

Salada de folhas nobres, coração de alcachofra, molho pesto e amêndoas.

Pratos principais

1º Prato (escolha 1 opção)

- Risoto de gorgonzola com pera;
- Risoto de aspargos;
- Risoto de palmito pupunha;
- Risoto de alho-poró com limão siciliano.

2º Prato (escolha 1 opção)

- Iscas de mignon ao molho rotí com gratinado de mil-folhas de batata com espinafre;
- Robalo com arroz negro e frutas secas;
- Sufê de bacalhau com farofa crocante.

3º Prato (escolha 1 opção)

A Casa de Babette

Sofióli de muçarela ao molho de tomates frescos e manjericão;
Ravióli verde de muçarela ao molho de tomates frescos e manjericão.

Sobremesa (escolha 2 opções)

Pavê cremoso de Nutella com cobertura crocante;
Banoffee descontraída;
Cheesecake cremosa com uma calda de frutas vermelhas, Nutella ou goiabada.

Sucos (escolha 3 opções)

Melancia;
Limonada suíça;
Laranja com morango;
Abacaxi com capim-santo.