



Cardápio vegetariano e vegano

Sugestão: escolher de 03 a 04 opções. Os valores são Por pessoa.

Entradas, finger foods

Dadinho de tapioca vegano com geleia de pimenta (vg)

Espetinho de legumes grelhados com azeite de ervas (vg) (cenoura, abobrinha, tomate cereja e palmito)

Mini pastel vegano de legumes (cenoura e palmito) (vg)

Mini falafel com molho tahine (vg)

Croquete vegano de lentilha e cogumelos (vg)

Mini caponata de legumes com pão italiano (pot. Vg, v)

Tempura de legumes (pot. Vg, v)

Mini polenta cremosa com ragu de legumes (pot. Vg, v)

Bruschetta de tomate confit, manjericão e azeite aromatizado (v)

Brusqueta italiana (tomate, parmesão e manjericão) (v)

Bruschetta de cogumelos salteados com alho e ervas (v)

Brusqueta damasco com gorgonzola (v)

Mini caprese (v)

Queijo brie empanado com geleia de amoras (v)

Quiche lorraine (v) (contém ovos, laticínios)

Pastel de queijo (v)

Saladas e legumes

Ceviche vegano de manga, pepino e leite de coco (vg)

Avocado três sabores (vg) abacate, pickles de cebola roxa confit, azeite trufado branco

Carpaccio de abobrinha marinada (v)

Salada de grão de bico, tomate, cebola roxa e ervas frescas (vg)

Salada de folhas nobres (vg): mix de folhas americanas, manga, redução de balsâmico

Salada de folhas da estação com lascas de queijo (v)

Caprese (tofu, tomate cereja e creme de manjeriçao) (v)

Salada caesar (v)

Salada de folhas, manga grelhada, castanha e vinagre de maracujá (v)

Salada caprese (v)

Salada waldorf tradicional (v)

Carpaccio de abobrinha marinada com limão siciliano e amêndoas (pot. Vg, v)

Rúcula com manga (pot. Vg, v)

Salada de legumes selecionados (pot. Vg, v)

Salada de acelga com abacaxi e molho da casa (pot. Vg, v)

Salada morna de cogumelos e abóbora assada (pot. Vg, v)

Salada de cogumelos grelhados com abacaxi assado (pot. Vg, v)

Salada palmito grelhado com mini tomate e pickles de cebola roxa (pot. Vg, v)

Legumes sauté finalizados com azeite extra virgem (pot. Vg, v)

Pratos principais especiais

Medalhões de pupunha assado ao creme de aspargos (vg) sugestão de acomp.: Cuscuz marroquino com oleaginosas

Moqueca de banana da terra com purê rústico (vg) sugestão de acomp.: Ragú de batata salsa com cogumelos shiitake

Tofu orgânico grelhado ao molho oriental (vg) sugestão de acomp.: Talharim de legumes, crocante de nozes pecan

Yakisoba clássico com proteína vegetal (vg) cubos de proteína de soja e cogumelos portobello

Tornedor de tomates italianos com burrata e manjeriçao (v) sugestão de acomp.: Risoto de damasco com gorgonzola e castanhas.

Pratos quentes e ensopados

Veganos (vg) ou potencialmente veganos (pot. Vg, v)

Ensopado de grão de bico com tomate, ervas frescas e azeite extra virgem (vg)

Grão de bico assado com especiarias, legumes grelhados e molho tahine cítrico (vg)

Lentilha estufada com cogumelos, cebola roxa caramelizada e redução de balsâmico (vg)

Tofu dourado ao molho oriental suave (gingibre, shoyu leve e mel) (vg)

Trogonoff de proteína de soja (vg)

Almôndegas vegetais (soja e legumes) ao molho pomodoro (vg)

Ragu de lentilha com especiarias, servido sobre polenta cremosa (vg)

Vegetarianos (v) e potencialmente veganos (pot. Vg, v)

Tofu grelhado com crosta de ervas, purê de legumes e legumes salteados (v)

Caldo cremoso de batata salsa, couve (v) (sem bacon)

Sopa de lentilha (v)

Risotos

Risoto de limão siciliano (v)

Risoto de shitake (v)

Risoto de cogumelos frescos (v)

Risoto de cogumelos com lentilhas crocantes (v)

Risoto de quatro queijos (v)

Mini risoto cogumelos (v)

Mini risoto de tomate seco e pesto de rúcula (v)

Risoto de damasco com gorgonzola e castanhas (v)

Massas

Tortei de abóbora com manteiga de sálvia (v)

Conchiglione recheado de ricota, espinafre e nozes (v)

Tortei recheado de abóbora (v)

Nhoque de batata ao molho de tomates assados (v)

Conchiglione de figo com ricota (v)

Rondelli ricota e nozes (v)

Mini penne com creme de queijo (v)

Penne ao creme de queijo (v)

Penne ao molho pesto (v)

Nhoque de batata, molho vermelho (pot. Vg, v)

Nhoque de batata com ragu de legumes e proteína de soja (pot. Vg, v)

Acompanhamentos

Legumes salteados no azeite (pot. Vg, v)

Gratim de batatas (v)

Aligot de batata (v)

Arroz branco (pot. Vg, v)

Arroz branco com amêndoas (pot. Vg, v)

Farofa brasileira (pot. Vg, v)

Arroz à grega (pot. Vg, v)

Purê de cenoura (pot. Vg, v)

Purê de batata salsa (pot. Vg, v)

Ratatouille de legumes (pot. Vg, v)

Ratatouille legumes ao perfume de trufa negra (vg, v)

Batata rosti (pot. Vg, v)