









PETISCOS



*Imagem Ilustrativa

- 106-BOLINHO DE BACALHAU** (10 UNIDADES) 
BALLS MADE WITH COD
- 108-DADINHO DE TAPIOCA COM QUEIJO COALHO E GELEIA DE PIMENTA** 
TAPIOCA APPETIZERS WITH CURD CHEESE AND PEPPER JELLY
- 103-BOLINHO DE PICANHA ACOMPANHA VINAGRETE** (10 UNIDADES)
BALLS MADE WITH RUMPSTEAK ACCOMPANYING VINAIGRETTE
- 105-BOLINHO DE COSTELINHA DE PORCO** (10 UNIDADES) 
BALLS MADE WITH PORK RIB
- 119-CROQUETE DE MANDIOCA C/CARNE SECA E REQUEIJÃO** (8 UNIDADES) 
CASSAVA CROQUETTE WITH DRIED MEAT AND CREAMY CHEESE
- 107-PASTEL DE CARNE SECA E REQUEIJÃO** (10 UNIDADES)
PASTEL MADE WITH DRIED MEAT AND CREAMY CHEESE
- 109-PASTEL DE QUEIJO** (10 UNIDADES)
PASTEL MADE WITH CHEESE
- 101-BOLINHO DE RISOTO COM QUEIJOS E ERVAS** (10 UNIDADES)
BALLS MADE WITH RISOTTO WITH CHEESES AND HERBS
- 111-CASQUINHA DE SIRI** (2 UNIDADES)
CRABMEAT WITH GRATIN CHEESE

PORÇÕES

- 110-MINI ACARAJÉ** (8 UNIDADES)
- 120-PICANHA CHAPEADA NO SHIMEJI E SHITAKE C/ SHOYU E CEBOLA NA MANTEIGA C/ ERVAS**
GRILLED RUMPSTEAK WITH SHIMEJI AND SHITAKE WITH SHOYU AND ONION IN BUTTER WITH HERBS
- 122-FILÉ APERITIVO C/ MOLHO DE QUEIJO OU MADEIRA COM CEBOLA**
DICED TENDERLOIN WITH MADEIRA AND CHEESE SAUCE OR MADEIRA WITH ONION
- 125- LINGUIÇA TOSCANA, CEBOLA ROXA, PIMENTA BIQUINHO E CEBOLINHA**
TOSCANA SAUSAGE, PURPLE ONION, PEPPER BIQUINHA AND CHIVE
- 130-FRITAS C/ ALHO CONFIT, ALECRIM E MAIONESE DA CASA**
FRENCH FRIE WITH GARLIC AND ROSEMARY AND MAYONNAISE OF THE HOUSE
- 133-POLVO A PROVENÇAL** 
PROVENÇAL OCTOPUS
- 128-LULINHA FLAMBADA AO AZEITE DE ERVAS E CONHAQUE SERVIDO COM AÏOLI DE LIMÃO SICILIANO** 
FLAMBED SQUID IN HERBAL OLIVE OIL AND COGNAC SERVED WITH SICILIAN LEMON AÏOLI
- 129-FILÉ À MILANESA COM CREME DE GORGONZOLA E FAROFA DE NOZES** 
BREADED FILLET WITH GORGONZOLA CREAM AND WALNUT FLOUR
- 617-CARNE SECA ACEBOLADA C/ MANDIOCA NA MANTEIGA DE GARRAFA** 
DRY MEAT WITH ONION AND CASSAVA IN BUTTER

ENTRADAS FRIAS

*Imagem Ilustrativa

132-CANAPÉS DE CARPACCIO

MINI TORRADAS COBERTAS COM CARPACCIO DE CARNE, MOLHO MOSTARDA, ALCAPARRAS E PARMESÃO

MINI TOAST BREADS TOPPED WITH BEEF CARPACCIO, MUSTARD SAUCE, CARPERS E PARMESAN

124-BURRATA

QUEIJO CREMOSO AO PESTO COM TOMATE CEREJA ACOMPANHA CROSTINE

PESTO CREAMY CHEESE WITH CHERRY TOMATOES AND CROSTINI

152-PIATTO SICÍLIA

QUEIJO PRATO, MUSSARELA DE BÚFALA, SALAME ITALIANO, BATATA BOLINHA, AZEITONA AZAPA E TOMATE SECO

AMERICAN CHEESE, BUFFALO MILK MOZZARELA, SALAMI, PICKLED POTATOES, OLIVES AND DRIED TOMATO

BRUSCHETTAS

141-BRIE, RÚCULA E GELEIA DE DAMASCO

PÃO ITALIANO, QUEIJO BRIE, RÚCULA E GELEIA DE DAMASCO

BRIE CHEESE, ARUGULA AND APRICOT JAM, ITALIAN BREAD, BRIE CHEESE, ARUGULA AND APRICOT JAM

145-GORGONZOLA E GELEIA DE AMORA

PÃO ITALIANO, QUEIJO GORGONZOLA, ALHO E GELEIA DE AMORA

GORGONZOLA AND BLACKBERRY JAM, ITALIAN BREAD, GORGONZOLA CHEESE, GARLIC AND BLACKBERRY JAM

142-SHIMEJI E SHITAKE

PÃO ITALIANO, ALHO, PARMESÃO C/ AZEITE, SHIMEJI E SHITAKE

ITALIAN BREAD, GARLIC, PARMESAN, OLIVE OIL, SHIMEJI AND SHITAKE MUSHROOMS

140-POMODORO

PÃO ITALIANO, ALHO, PARMESÃO, PEDAÇOS DE TOMATE FRESCO, AZEITE E MANJERICÃO

ITALIAN BREAD, GARLIC, PARMESAN, PIECES OF FRESH TOMATOES, OLIVE OIL AND BASIL

SANDUBAS

*Imagem Ilustrativa



179-HAMBÚRGUER DE PICANHA, ALFACE, TOMATE, QUEIJO MUSSARELA E BACON

RUMPSTEAK BURGER, LETTUCE, TOMATO, CHEESE MOZZARELLA AND BACON

180-HAMBÚRGUER DE PICANHA COM QUEIJO GORGONZOLA, CEBOLA CARAMELIZADA E BACON

RUMPSTEAK BURGER WITH GORGONZOLA CHEESE, CARAMELIZED ONION AND BACON

174-HAMBÚRGUER DE PICANHA, QUEIJO CHEDDAR INGLÊS, COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO DE BARBECUE NO PÃO SWEET HONEY

RUMPSTEAK BURGER WITH ENGLISH CHEDDAR CHEESE, PORK RIBEYE WITH BARBECUE SAUCE ON SWEET HONEY BREAD

173-HAMBÚRGUER DE PICANHA COM QUEIJO GRUYERE, COGUMELO PUXADO NAS ERVAS NO PÃO DE BRIOCHE

RUMPSTEAK BURGER WITH GRUYERE CHEESE, MUSHROOM PULLED ON HERBS ON BRIOCHE BREAD

172-SANDUÍCHE DE ROSBIFE, QUEIJO PROVOLONE, TOMATE E PEPINO MARINADO NO PÃO BRIOCHE

ROAST BEEF SANDWICH, PROVOLONE CHEESE, TOMATO AND MARINATED CUCUMBER BREAD BRIOCHE

170-SANDUÍCHE DE PERNIL NO PÃO FRANCÊS

PORK SHANK SANDWICH ON FRENCH BREAD

SALADAS

*ACOMPANHA FRITAS

193-SALADA MAYA

MIX DE FOLHAS, TOMATE CEREJA, MUSSARELA DE BÚFALA, PIMENTÃO ASSADO, GUACAMOLE, SOUR CREAM E FRANGO

MIX OF LEAF GREEN WITH TOMATO CHERRY, BAKED CHILI, GRILLED CHICKEN, GUACAMOLE AND SOUR CREAM

190-SALADA DA CASA

FOLHAS C/ TOMATE SECO, PALMITO, MUSSARELA DE BÚFALA, PEITO DE PERU E MOLHO DE MANGA

MIX OF GREEN WITH DRIED TOMATO, HEART OF PALM, BUFFALO MILK MOZZARELLA, TURKEY CHEST AND MANGO SAUCE

197-SALADA DE QUEIJO BRIE QUENTE RÚCULA E VINAGRETE

HOT BRIE CHEESE SALAD ARUGULA AND VINAIGRETTE

191-CARPACCIO SALADA

CARPACCIO DE CARNE, ALFACE AMERICANA, MOLHO MOSTARDA, ALCAPARRAS E PARMESÃO

BEEF CARPACCIO, AMERICAN LETTUCE, MUSTARD SAUCE, CAPERS AND PARMESAN

192-CAESAR SALAD

ALFACE AMERICANA, FRANGO DESFIADO, CROUTONS, PARMESÃO E MOLHO DE QUEIJOS

AMERICAN LETTUCE, SHREDDED CHICKEN, CROUTONS, PARMESAN AND CHEESE SAUCE


182-CAPRESE

MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATE FRESCO, RÚCULA E PESTO DE MANJERICÃO

BUFFALO MOZZARELLA, FRESH TOMATO, ARUGULA AND BASIL PESTO

PRATOS

CARNES

208-FILE DE CORDEIRO COM CUSCUZ MARROQUINO COM FRUTAS 

SECAS AO MOLHO DE HORTELÃ

FILE OF LAMB WITH MOROCCAN COUSCOUS WITH DRIED FRUIT TO THE MINT SAUCE

206 -PICANHA GRELHADA, FAROFA DA CASA, VINAGRETE, ARROZ E

BATATA FRITA

GRILLED RUMPSTEAK , CRUNCHY FLOUR, VINAIGRETTE, RICE AND FRENCH FRIES

202-MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON C/ RISOTO DE SHITAKE AO

MOLHO CUMBERLAN

MEDALLION OF TENDERLOIN WITH SHITAKE RISOTTO WITH CUMBERLAND SAUCE

209-MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO VINHO TINTO E FUNGHI


COM PURÊ DE MANDIOQUINHA

MEDALLION OF TENDERLOIN IN THE SAUCE RED WINE AND FUNGHI WITH MASHED OF MANIOC

213-MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA E

RISOTO DE RÚCULA COM TOMATE SECO


MEDALLION OF TENDERLOIN IN GORGONZOLA SAUCE AND ARUGULA RISOTTO WITH DRIED TOMATO

204-FILÉ MIGNON AO MOLHO MOSTARDA E MEL COM ARROZ E 


BATATA ARTESANAL

TENDERLOIN IN IN MUSTARD AND HONEY SAUCE WITH RICE AND HOMEMADE POTATO

MASSAS


211-NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM RAGU DE COSTELA 

MANIOC GNOCCHI WITH RIB RAGU

200-PENNE C/ TOMATE SECO, MUSSARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO 


PENNE WITH DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA AND BASIL

DO MAR

203-POLVO GRELHADO NO AZEITE TRUFADO COM ARROZ NEGRO 

E TOMATE CONFIT

GRILLED OCTOPUS IN TRUFFLED WITH BLACK RICE AND TOMATO CONFIT

210-SALMÃO COM CROSTA DE CASTANHA DO PARÁ AO MOLHO 


BRISQUE DE CAMARÃO, BATATA NOIZETE E MINI LEGUMES

SALMON WITH CHESTNUT CRUST IN SHRIMP BISQUE SAUCE, NOISETTE POTATO AND MINI VEGETABLES

201-SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE BANANA DA TERRA AO

MOLHO AGRIDOCE

GRILLED SALMON WITH BANANA RISOTTO IN SWEET AND SOUR SAUCE

207-ROBALO NA CROSTA DE AMÊNDOAS E CAMARÃO SECO AO MOLHO 

DE TANGERINA COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

SEA BASS IN THE CRUNCHY OF ALMONDS AND DRIED SHRIMP IN TANGERINE SAUCE WITH SICILIAN LEMON RISOTTO

217-LINGUADO NA CROSTA CROCANTE DE ESPECIARIAS E ERVAS AO

MOLHO TARÊ COM BRANDADE DE MANDIOQUINHA E SIRI

FILLET OF SOLE IN THE CRUNCHY CRUST OF SPICES AND HERBS IN THE TERIYAKI SAUCE WITH BRANDADE OF A TYPE OF CASSAVA AND CRAB

*Pratos individuais *Não Dividimos pratos

SOBREMESAS



*Imagem Ilustrativa

220-CHEESECAKE COM CALDA DE NUTELLA

CHEESECAKE WITH NUTELLA GRAVY

982-SANDWICH COOKIES

BOLACHA DE COOKIES COM TRÊS SABORES DE SORVETE COM CALDA DE CHOCOLATE
COOKIES WITH THREE FLAVORS OF ICE CREAM WITH CHOCOLATE SYRUP

227-TORTA DE MAÇA COM SORVETE DE CREME E CALDA DE CARAMELO

APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM AND CARAMEL SYRUP

238-CREME DE PAPAIA COM CASSIS

PAPAYA CREAM WITH CASSIS

223-CREPE DE BRIGADEIRO COM SORVETE DE CREME E FAROFA CROCANTE

CHOCOLATE CREPE WITH VANILLA ICE CREAM AND CRUNCHY FLOUR

224-CHURROS C/ DOCE DE LEITE, SORVETE DE CREME E FAROFA CROCANTE

CHURROS WITH MILK SWEET, VANILLA ICE CREAM AND CRUNCHY FLOUR

237-BRIGADEIRO DE COLHER

CHOCOLATE IN THE SPOON

221-PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME

PETIT GATEAU WITH VANILLA ICE CREAM

222-CHOCOLAMOUR

SORVETE DE CREME, CHOCOLATE, FAROFA CROCANTE, CHANTILLY COM CALDA DE CHOCOLATE
VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM, CRUNCHY FLOUR, WHIPPED CREAM WITH CHOCOLATE SYRUP

983-SORVETE EM TAÇA

ICE CREAM

228-FRUTAS DA ESTAÇÃO

FRUITS OF THE SEASON

MENU KIDS

*Até 9 anos

156-FILEZINHO DE MIGNOM COM ARROZ E BATATA FRITA

157-FILEZINHO DE FRANGO COM ARROZ E BATATA FRITA

198-FILEZINHO DE MIGNOM COM ESPAGHETTI NA MANTEIGA

212-FILEZINHO DE FRANGO COM ESPAGHETTI NA MANTEIGA