

MENU DE ANO NOVO

ENTRADAS

- CRUDO DE PEIXE

Sashimi de peixe branco, marinado com delicioso azeite extra virgem, limão siciliano, pimenta dedo de moça e ervas frescas da horta, acompanhados de panquequinhas blini artesanais.

- CARPPACCIO BOVINO

Carne bovina selada com mostarda dijon finamente fatiada, parmigiano reggiano, salada de rúcula, pesto de manjeriço e azeite balsâmico de Módena.

- CEVICHE DE MELANCIA

Cubos de melancia sem caroço, gomos de laranja tostados, tomate concassê, cebola roxa crocante e vinagrete Francês.



MENU DE ANO NOVO

PRATO PRINCIPAL

-BRASEADO AO VIN

Carne bovina braseada com vinho tinto em baixa temperatura por 5 horas, polenta cremosa com azeite trufado, cogumelos salteados na manteiga e acelga chinesa crocante.

-ROBALO PARATIENSE

Robalo fresco grelhado crocante, cous-cous marroquino no caldo de peixe com legumes a provençal, acompanhados de purê cítrico de limão siciliano.

-GNOCCHI CHEY DHARMA

Gnocchi de batata servido com molho cítrico de limão siciliano e curry, acompanhado de abobrinha e tomate grelhados, sementes ancestrais e coentro.



MENU DE ANO NOVO

SOBREMESA

- BROWNIE 3 CHOCOLATES

Delicioso brownie de chocolate meio amargo com pedaços de nozes e chocolates ao leite e branco, com cremoso sorvete de creme e cobertura de caramelo.

- BANANA BREAD COM MOLHO TOFFE DE CARAMELO

Incrível bolo de banana da terra caramelizada, torrado na manteiga e servido com sorvete de creme e molho toffe de caramelo.



MENU DE ANO NOVO 4/4

OPEN BAR: Agua com gás, Agua sem gás, refrigerantes e sucos.

VINHOS: Taças de branco ou tinto a R\$15,00.

1 GARRAFA DE CAVE GAISSE
AMADEO BRUT BRANCO
POR CASAL

