

# MENU

**2 entradas + 1 prato principal + 1 sobremesa**

## ENTRADAS

- Brusqueta de tomate confit, queijo e pesto de manjericão.
- Brusqueta de pera com gorgonzola.
- Burrata, tomate confit, molho pesto e pão fermentação natural.
- Nhoque de mandioquinha c/ fonduta de queijo manteiga e crispy de alho poró.
- Polenta cremosa com fonduta de queijo gorgonzola ou ragu de cogumelos trufado.
- Carne de sol na nata sobre dadinhos de tapioca.
- Perolas de tapioca, tartare de carne de sol, pickles de maxixe e maionese de coentro.
- Carpaccio de carne trufada, salada de rúcula e torradinhas de alho.
- Croquete de Joelho de Porco e mostarda adocicada.
- Panceta crocante com goiabada fermentada.
- Ceviche Saint Peter, limão siciliano e maracujá.
- Brandade de bacalhau & natas gratinado.
- Tartare de salmão com manga, maracujá e emulsão de abacate.
- Croquete de caranguejo com aioli de coentro.
- Ostras gratinadas com pera, gorgonzola e parmesão.
- Ostras frescas, aioli de coentro e vinagrete de manga.
- Ostras empanadas com maionese de wasabi, creme azedo.
- Polvo grelhado, batatas com páprica defumada e molho espanhol.
- Polvo grelhado, croquete de jamon, tomate confit e mousseline de batata.
- Mexilhões refogados no leite de coco e vinho e pãezinhos de fermentação natural.\*
- Camarão crocante com chutney de manga, maracujá e cupuaçu.

- Vieiras com mousseline de couve flor e vinagrete de manga com maçã verde.

## **PRATO PRINCIPAL**

- Filé mignon, molho de gorgonzola e risoto de pera.

- Filé mignon, molho bernaise da terra e sapatinhos de batata.

- Filé mignon de sol, molho roti de rapadura acompanhado de aligot de macaxeira feito com mix de queijo manteiga e coalho.

- Filé ao molho poivre e risoto puxado no molho com cogumelos.

- Contra filé de sol na crosta de queijo coalho e rapadura e piraó de queijo e farofa crocante.

- Peixe ao limone, arroz de brócolis com alho crocante e batata ao murro.

- Peixe do dia com azeite de manjeriço e molho de espumante e mix de legumes e cogumelos.

- Peixe do dia na crosta de ervas e aligot de macaxeira e farofa de alho crocante.

- Atum selado na crosta de gergelim, purê de batata com wasabi e shimeji.

-Magret de Pato ao Molho de Laranja e Pimenta Rosa e Purê de Mandioquinha.

-Carré de cordeiro na crosta de ervas e couscous marroquino.

-Camarão empanado, chutney de manga, maracujá e cupuaçu, salada verde e arroz cremoso de castanha do Pará.

-Lagosta ou Camarão mousseline de couve flor e vinagrete de manga com maracuja.

- Risoto de Camarão com alho poro e limão siciliano.

- Risoto de presunto Parma e melão, camarão e crispy de alho poro.

- Paelha de frutos do mar espanhola.

- Polvo grelhado com purê de batata defumada e cebola chamuscada.

- Polvo grelhado com páprica, arroz negro ao aroma de tangerina, pesto e aioli.

## **SOBREMESA**

- Palitos de tapioca, ganache de chocolate e sorvete de baunilha.
- Chegadin, Sorvete, doce de leite e farofa de brioche.
- Banana empanada com açúcar e canela, sorvete e doce de leite argentino.
- Creme brulee nordestino.
- Panqueca de doce de leite argentino com sorvete de baunilha e morango fresco.
- Brownie com sorvete e calda de chocolate.
- Bolo gelado de tapioca com calda de goiabada e farofa de brioche.
- Petit gateau, calda de chocolate e Sorvete.
- Bolo de macaxeira crocante com doce de leite argentino e sorvete.
- Mousse do Jardineiro.

## MENU VOLANTE

Casquinha de Caranguejo com Farofa de Alho Crocante.

Arancini de limão siciliano e maionese de coentro.

Barquinha de batata com linguiça e catupiry.

Dadinhos de Tapioca com Geleia de Pimenta.

Mini Burgers (Pão Brioche, Burger, Queijo Cheddar e Maionese).

Voul au vent de Geleia de Damasco com Gorgonzola.

Voul au vent de Camarão com Pimenta Rosa.

Voul au vent de Cogumelos

Voul au vent de Carne de Sol com Nata.

Voul au vent de Creme de Palmito.

Pastel de queijo com cebola e maionese.

Pastel de carne.

Mil folhas de damasco com queijo.

Tartaleta de Carne de Sol com Nata.

Tartaleta de Peito de Peru com Alho Poró.

Quiche Lorraine.

Quiche Frango

Quiche Queijo com orégano.

Quiche de Ricota com Ervas.

Folheados (Camarão, Frango, Carne de Sol, Bacalhau e Peito de Peru).

Trouxinha (Carne de Sol, Camarão e Bacalhau).

Pastel de Forno (Frango e Ricota com Ervas).

Folheados Doces (Goiaba e Abacaxi com Presunto).

\*Bebidas não inclusa.

Garçom 150,00 4hs.

Duração do evento: 4 horas, a cada hora excedente será cobrado o valor de R\$ 50,00 a hora por profissional;

\*VALORES\* R\$130,00 a R\$240,00 por pessoas (a depender dos pratos escolhidos).

Obs: Mínimo 6 pessoas para fechar o evento.