

# MENU DEGUSTAÇÃO I

## Entradas

Consomé Mediterrâneo de Alho Poró ao Creme e Finas Ervas ou Capuccino de Champignon Paris

+

Champignon Paris ao Catupiry, Parmesão ao Sauvignon Blanc, Requeijão e Finas Ervas.

+

Coquile de Bacalhau

## Prato Principal

+

### Crevettes et Truffles aux Fromage

Camarões Grelhados e Trufas recheadas de Mussarela e Manjerição ao Molho 4 Queijos

+

### Bacalhau Méditerranée

Bacalhau em lascas, Azeite de Oliva Extra Virgem, Vinho Branco, Champignon Paris, Batata Palha, Azeitona Preta, Salsinha e Arroz coberto de Castanha de Cajú

+

### Escalope à Shimeji

Escalopes de Filé Mignon Grelhados ao Molho com Shimeji ao Creme, servido com Batata Baroa

## Sobremesas

Sucrerie de Lait + Crème Brulée

R\$ 168,00



## MENU DEGUSTAÇÃO II

### Entradas

Capuccino de Champignon Paris



Coquile de Bacalhau



Cocktail de Camarão

### Prato Principal

**Dueto del Mare** Lagosta e Camarão  
Grelhados ao Molho de Ostras  
Champagne, Champignon Paris e Açúcar  
acompanhados de Batata Baroa



**Sorbet**



**Capri**

Medalhão de Filé Mignon flambado com  
Madeira ao molho Capri, cobertos com Crème  
de Alho Poró acompanhado de Arroz com  
Amêndoas Laminadas

### Sobremesas

Gâteau Méditerranée OU  
Crème Brulée

R\$ 198,00



## MENU DEGUSTAÇÃO III

### Entradas

Siri ao Bechamel



Coquile de Bacalhau

### Prato Principal

Camarões Grelhados servidos com  
Pappardelle ao Molho de Creme.



Escalopes Grelhados e Tortelone de  
Mussarela e Manjerição ao Molho de Funghi  
Secchi hidratado ao Vinho Cabernet.

### Sobremesas

Crème Brulée ou Sucrerie de Lait

R\$ 158,00