

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 Manjeriçã 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 Rosa Grelhados ao Molho de Ostras ao Champagne, Champignon Paris e Açafrão, acompanhados de Batata Baroa

+ Capri

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

+ Sorbet

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 Manjericão ao Molho de Funghy
Secchy hidratado ao Vinho Cabernet

Sobremesas

Crème Brulée ou Sucrerie de Lait

R\$ 148,00

