

MENU SUGESTÃO

Entradas

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

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

Cocktail Mediterrâneo com Camarões Crocantes, Conhaque, Páprica Picante, Alface e Tomate

Coquille de Bacalhau

Siri ao Bechamel gratinado ao forno

Prato Principal

Crevettes et Truffles aux Fromage

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

Crevettes au Shimeji

Camarões ao Molho Shimeji, Vinho Chardonnay, Creme, Avelã, Amêndoa, Passa de Uva, Tomate Seco e Sálvia servido com Trufinhas de Mussarela e Manjeriço, Trufinhas de Tomate Seco e Trufinhas de Castanha

Escalope à Shimeji

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

Bacalhau Méditerranée

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

Médallion à Fraise

Medalhões de Filé Grelhados servido com Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado com Cointreau

Iscas à Rodes

Iscas de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao Molho de Mostardas, Açafraão, Champignon Paris, acompanhado de Arroz Mediterrâneo e Aceto Balsâmico Reduzido

Sobremesas

Sucrierie de Lait Tia Nilce OU Gâteau Méditerranée OU Crème Brulée

R\$ 149,00

