

MENU À LA CARTE

Entradas

Consomé Mediterrâneo de Alho Poró ao Creme e Finas Ervas	17.00
Capuccino de Champignon Paris ao Creme e Tabasco	17.00
Champignon Paris ao Catupiry, Parmesão ao Sauvignon Blanc, Requeijão e Finas Ervas	25.00
Cocktail Mediterrâneo com Camarões Crocantes, Conhaque, Páprica Picante, Alface e Tomate	28.00
Coquille de Bacalhau	28.00
Siri ao Bechamel gratinado ao forno	31.00

Prato Principal

Capri

Medalhões de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao molho Capri, cobertos com Crisps de Alho Poró , Arroz com Amêndoas Laminadas	136.00
---	--------

Montecristo

Medalhões de Filé Grelhados servido com Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado com Cointreau	136.00
---	--------

Mykonos

Escalopes Grelhados com Trufas recheadas de Mussarela e Manjeriço ao Molho Funghy Secchi hidratado ao Cabernet Sauvignon	115.00
--	--------

Rodes

Iscas de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao Molho de Mostardas, Açafrão, Champignon Paris, acompanhado de Arroz Mediterrâneo e Aceto Balsâmico Reduzido	115.00
--	--------

Córsega

Escalopes de Filé Mignon Grelhados ao Molho com Shimeji ao Creme, servido com Batata Baroa	115.00
--	--------

Saint Tropez

Boeuf Bourguignon ao Molho de Vinho Tinto e Bouquet Garni, servido com Batata Baroa, Cebola Caramelizada, Cenoura e Batata Cozida, Tomate Cereja, Champignon Paris, Ervilha e Torrada temperada ao Alho e Salsinha	155.00
--	--------

Sardenha

Penne al Filetto e Funghy Secchi hidratado com Vinho Cabernet Sauvignon e flambado com vinho branco	119.00
---	--------

MENU À LA CARTE

Baleares

Lagosta e Camarão Rosa Grelhados ao Molho de Ostras
ao Champagne, Champignon Paris e Açafrão 175.00

Cannes

Conchiglionis com Camarões Crocantes ao Molho Quatro
Queijos e Batata Baroa 148.00

Chipre

Camarão Grelhado com Trufas recheadas de Mussarela e
Manjeriça ao Molho Quatro Queijos 137.00

Delos

Camarões ao Molho Shimeji, Vinho Chardonnay, Creme, Avelã, Amêndoa, Passa
de Uva, Tomate Seco e Sálvia servido com Trufinhas de Mussarela e Manjeriça,
Trufinhas de Tomate Seco e Trufinhas de Castanha 137.00

Minorca

Camarões Grelhados servidos com Pappardelle ao Molho de Creme 137.00

Ibiza

Risoto de Arroz Arbório com Camarões, Lula, Mexilhão, Polvo, Champignon Paris,
Açafrão, Azeite de Dendê, Leite de Côco, Tomate e Pimentão Vermelho 195.00

Malta

Penne al Funghy Secchi hidratato no Vinho Cabernet Sauvignon coberto com
Camarões Crocantes 117.00

Marseille

Souffle de Queijo Gruyère com Camarões Crocantes 195.00

Nice

Camarões Grelhados e Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos,
reduzido no Aceto Balsâmico e flambado ao Cointreau 137.00

Creta

Bacalhau em lascas, Azeite de Oliva Extra Virgem, Vinho Branco, Champignon Paris,
Batata Palha, Azeitona Preta, Salsinha e Arroz coberto de Castanha de Cajú 127.00

Mallorca

Salmon En Papillote, pasta de Champignon Paris, Crisps de Cebola Crocante e Crisps
de Alho Poró Crocante, ao Molho de Manga com Maracujá 195.00

Santorini

Congrio grelhado ao Béchamel com Camarões, Champignon Paris, Pimenta Rosa,
Batatas Douradas, coberto com Crisps de Alho Poró Crocante 185.00

Sobremesas

Sucrerie de Lait Tia Nilce

20.00

Crème Brulée

28.00

Gâteau Méditerranée

25.00

Cheese Cake em calda de goiaba

20.00