

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 Açaí
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 Funghy

Secchy hidratado ao Vinho Cabernet

Sobremesas

Crème Brulée ou Sucrerie de Lait

R\$ 158,00