

Menu

O BANQUETE



FRATOS FREMADOS

Camarão Atrevido 122,00
• (Surpreendente camarão com creme de macaxeira e queijo de cabra)

Camarão Senhor do Engenho 107,00
• (A delicada redução de rapadura com cachaça envolve os Camarões Senhor do Engenho. Guarnecidos com risoto de queijo coalho e manteiga da terra)

Caju-Pirá 92,00
• (Uma verdadeira desconstrução do caju: o irreverente arroz negro cozido no suco de caju recebe o filé de beijupirá com crumble de castanha de caju e mel de caju)

COUVERT

Prelúdio 15,90
• (Delicadas fatias de pão artesanal com conserva especial)

Prelúdio especial 29,90
• (Delicadas fatias de pão artesanal e croissant da casa com conserva de berinjela, foi de galinha caipira, cubos de queijo coalho gratinado com melão de caju e manteiga de salsa)

ENTRADAS

Caldinho de camarão 16,00

Caldinho de peixe 13,00

Caldinho de feijão 8,00

Panelinha de frutos do mar 40,00
• (Surpreendentes frutos do mar puxados no vinho branco com notas de leite de coco servidos na panelinha de barro)

Bruschetta de tomate concase com azeite de manjeriço 15,00

Bruschetta de linguiça toscana com lascas de parmesão maçaricado 19,00

Bruschetta de gorgonzola com morangos caramelizados no vinho tinto 22,00

Bruschetta de queijo brie com calda de tangerina e damasco 28,00

Cesta crocante com camarões ao pesto 55,00

Cesta crocante com cubos de filé mignon acebolados 49,00

Cesta crocante com legumes grelhados 42,00

Ceviche Peruano 37,00
• (Surpreendentes cubos de peixe fresco com o tradicional tempero peruano acompanhados de milho verde e batata-doce)

Tartar de atum ao molho especial da chef com couve crocante 39,00

FRATOS DA CASA

Madama Butterfly 65,00
• (De um lado, o ocidente. Do outro, o oriente. O oceano separa a delicada gueixa, o filé de atum em crosta de gergelim, do seu amado, o purê de banana-da-terra, e as lágrimas negras de saudade, o molho oriental à base shoyu e gengibre cobrem o atum de tristeza)

Iracema 39,90/69,90
• (Com a influência oriental nossa índia Iracema recebe um delicioso arroz de cocô e um filé de peixe ao vinagrete de pimenta dedo-de-moça.)

Lampião e Maria Bonita 45,00/ 82,00
• (Lampião conquistou de vez a Maria Bonita. A carne de sol no creme de queijo coalho com manteiga da terra é o par perfeito para o arroz de abóbora com notas de gengibre.)

Raquel de Queiroz 36,90
• (Sempre a frente de seu tempo Raquel de Queiroz marcou por sua capacidade de revolucionar. A delicada lasanha de berinjela não contém massa ou se quer molho branco. Camadas de berinjela grelhadas ao molho suco com queijo mussarela)

Monet 39,90/74,90
• (Inspirado nos grandes banquetes oferecidos por Monet o nosso delicioso Boeuf Bourguignon é uma releitura com picadinhos de filé mignon ao vinho acompanhado com batatas ao forno e alecrim)

Ramayana 36,90
• (Inspirada na epopeia hindu o arroz oriental viaja pela história de diversos temperos que caracteriza a culinária indiana. Ele será o acompanhamento do frango recheado de berinjela.)

Leonardo da Vinci 39,90/69,90
• (Quem duvida que os legumes falam? Leonardo da Vinci no século XV já havia descoberto o quão maravilhosos são os vegetais. Sabores únicos e surpreendentes. Abobrinha, berinjela, tomate, alho, cebola e folhas de manjeriço envolvidos no arroz arbóreo, resultam o nosso delicado risoto de legumes com notas de limão)

Branca de neve 49,00
• (o delicado nhoque recebe a maçã caramelizada com molho de gorgonzola)

Bela Adormecida 49,00
• (direto dos contos de fada para o Banquete a bela adormecida, (nhoque) é despertada pelo beijo do ragu.)

Pavarotti 59,00
• (O espetacular polpetone tem as características marcantes e fortes do tenor Pavarotti, com a sua peculiar leveza do molho ao sugo acompanhado pela melodia do spaghetti ao alho e salsa)

Othelo 91,00
• (O desafio de aceitar sua natureza leva Othelo – o impetuoso arroz negro – a querer matar a sua amada – os delicados camarões – envolvendo-a em seus braços com o doce sabor do amor e ao mesmo tempo o cítrico gosto do cíume – o chutney de damasco)

9ª Sinfonia 77,00 /125,00
• (Um verdadeiro espetáculo é regido com maestria e equilibra as notas dos frutos do mar fundindo-os em uníssono ao toque do vinho branco)

Lanternas Vermelhas 57,00
• (Delicado filé de beijupirá ao creme de limão com arroz bicolor)

Lago dos Cisnes 76,00
• (O lago de carpaccio de manga ao leve sabor do molho de gengibre recebe o cisne sob forma de salmão com uma crocante capa de skin e surpreendente suculência)

Dom Quixote 72,00
• (Avante Dom Quixote, o impressionante filé mignon recheado de queijo emental, os gigantes, o spaghetti na manteiga de páprica não passam de moinhos)

Fantasma da Ópera 80,00
• (O impressionante torpedor de filé mignon recebe a máscara de queijo brie maçaricado e sobe ao palco do risoto de funghi chileno)

Babel 59,00
• (Saída da costela do seu amado, a delicada geleia picante de manga envolvida no risoto de queijo nasce do impressionante prime rib suíno dourado no vinho branco com alecrim)

SOBREMESAS

• Taça de cajá com castanha caramelizada 16,00

• Bolo suflê de chocolate 18,00

• Cheesecake com geleia de damasco e calda de tangerina 22,00

• Torta mousse com geleia de amora ou geleia de mistério 22,00

• Torta de maçã 22,00

• Banoffi 26,00

• Pudim de rapadura 14,00

PORÇÕES EXTRAS

Spaghetti ao alho e salsa 16,00

Spaghetti na manteiga de páprica 19,00

Arroz de castanha de caju 18,00

Arroz branco 12,00

Arroz negro 25,00

☎ ☎ 85 3182.7880 | 85 98894.6474 | 85 98690.6925

Bebidas

Refrigerante 6,00

Água Minalba 7,00

Água Minalba com gás 8,00

Sucos 12,00

Café 5,00

Café completo 10,00

Cervejas nacionais (Long neck) 8,00

Caipirinha (Aguardente) 9,90

Caipiroska (Smirnoff) 14,90

Caipiroska (Absolut) 19,90

LICORES

Cointreau 14,90

Licor 43 14,90

Frangelico 14,90

Jack Daniel's Honey 12,90

Cachaça Ypióca 150 8,90

Vodka Absolut 10,90

WHISKIES

Whisky Jack Daniel's N° 7 10,00

Whisky Old Parr 14,00

Ballantines 12 anos 13,00

Whisky Red Label 10,00

Whisky Black Label 15,00

Whisky Double Black 18,00

Whisky Blue Label 79,90

Whisky Gold Label 24,90

☎ ☎ 85 3182.7880 | 85 98894.6474 | 85 98690.6925

