

Restaurante

Entrada

- 62. Carpaccio
- 63. Carpaccio com salada
- 64. Filé ao gorgonzola
- 998. Bolinho de bacalhau
- 161. Cesta de pães com patê

Salada

- 250. Salada mista
Mix de folhas, endívia, tomate San Marzano, palmito, lascas de parmesão, tiras de salmão defumado e molho agridoce (acompanha cesta de pães).
- 251. Salada Caesar
Alface americana, tiras de peito de frango, croutons, lascas de parmesão e molho Caesar (acompanha cesta de pães).
- 253. Salada de queijo de cabra
Torrada com queijo de cabra servida sobre cama de alface americana, rúcula, alface roxa e tomate cereja.
- 255. Salada de penne
Penne, tomate seco, mussarela de búfala, basílico e molho pesto
- 256. Salada Toscana
Alface americana, tomate San Marzano, mussarela de búfala, basílico, queijo gran formaggio, queijo gorgonzola, azeitona portuguesa, cogumelo Paris e croutons.

Prato Principal

- 5003. Penne com berinjela, mussarela de búfala e basilico
- 5004. Rigatoni ao forno com lingüiça de javali e mussarela de búfala
- 401. Ravióli de mussarela de búfala e espinafre
- 5001. Risoto de camarão com aspargos frescos
- 5007. Filé com shitake e risoto pomodoro
- 1203. Escalope de filé ao molho de vitelo com farfalle, presunto cru e ervilhas ao creme
- 5009. Bife Ancho com gnocchi de espinafre e gorgonzola
- 1201. Peito de frango ao molho BBQ, juliene de legumes e batata com champignon
- 7074. Peito de frango ao limão siciliano
- 411. Salmão ao molho de laranja com batata gratinada
obs: Todos os pratos são acompanhados de uma salada de folhas,
mussarela de búfala, tomate cereja, croutons e molho agridoce.

Cafeteria

Café e Chá

- 70. Café espresso
- 75. Café com leite
- 5254 . Café mocha
Espresso, chocolate em calda e leite vaporizado
- 5255 . Irish coffee
Espresso, açúcar, whisky, chantily e canela
- 76. Espresso com leite
- 71. Capuccino italiano
- 5273. Capuccino italiano pequeno

5272. Capuccino (sachê) com leite

5271. Capuccino (sachê) com água

72. Chocolate quente

5256. Chocolate Grand Marnier

Licor Grand Marnier, chocolate quente, chantily e raspas de laranja

73. Chá

5253. Bayleys capuccino

5252. Capuccino frappé

74. Chantily

Viennoiserie e Petit Four

Produtos com quantidade e horário de produção limitados

100. Cesta de pães especiais

Brioche, viennois, citron. Acompanha manteiga, geléia e mel

109. Croissant

110. Croissant de amêndoas

112. Pão de chocolate

116. Bostock

117. Coração de nutela

120. Folhado de coco e banana

181. Folhado de maçã

122. Palmier

180. Grissini de queijo (100g)

118. Manteiga, geléia e mel

306. Petit fours (100gr): sablée de chocolate, sablée de amêndoas

307. Petit fours clássicos (100gr): madeleine, financier, congolais

130. Chá colonial

Chá ou chocolate quente, cesta de pães especiais, madeleine, financier, congolais, palmier, croissant, servidos com geléia, manteiga e mel.

Consultar nossos atendentes sobre disponibilidade.

Salgados

136. Pão de queijo.....1,90

137. Pão de queijo com peito de peru.....3,00

138. Croissant de presunto e queijo.....7,80

171. Folhado de frango.....8,40

174. Folhado de palmito.....7,20

5161. Folhado de calabresa.....7,90

150. Quiche Lorraine..... 11,50

151. Quiche quatro queijos.....11,50

152. Quiche de funghi..... 11,80

153. Quiche de alho-porró 11,40

155. Mil folhas de camarão.....14,90

156. Mil folhas de frango..... 11,80

157. Mil folhas de queijo brie e damasco.....12,10

134. Vol au vent de frango..... 10,30

135. Vol au Vent de camarão.....12,30

OBS: Quiche, vol au vent e mil folhas são acompanhados de salada verde

Sanduíche

- 200. Croque Monsieur
Pão viennois, gruyère, presunto e creme gratinado
- 201. Sanduiche de la maison
Baguete, roast beef, molho de mostarda e alface
- 202. Light gourmet
Ciabata integral, peito de peru, pasta de ricota com manjericão e rúcula
- 203. Normandie
Pão citron, cream cheese e salmão defumado
- 204. Toulouse
Baguete, roast beef, queijo brie, molho pesto e alface
- 205. Loire
Ciabata, mussarela de búfala, tomate seco, molho pesto e rúcula
- 206. Nice
Ciabata integral, peito de frango grelhado, queijo gruyère, alface crespa e tomate.
- 207. C´Bon
Croissant, presunto tipo Parma e gruyère
- 208. Bourgogne
Baguete, filé mignon, queijo brie, alface e tomate

Pâtisserie

Clássicos Ah!Bon

- 277. Sublime* Mousse de chocolate belga Callebaut 70%
- 270. Pyramide • mousse de gianduia e praliné crocante
- 271. Carrément chocolat • mousse de chocolate
- 272. Ópera • mousse de chocolate belga Callebaut diet
- 273. Tartelette (unidade) • morango

274. Éclair (unidade) • baunilha, chocolate

275. Mil folhas

Fingers

276.Finger de chocolate branco caramelizado e canela

278.Finger aos três chocolates

Tartelettes

279.Tartelette de chocolate e baunilha

280.Tartelette de açaí cremoso e esponja de limão

Mousse

281.Trilhas de Minas - torta mousse de café

Transparências

283. Ibiza - transparência de cacau, morango e chocolate ao leite

284.Tropical - transparência de creme de cupuaçu e crocante

Massa Choux

285. Paris Brest - Paris Brest com ganache invertida de chocolate

Mini Pâtisserie

286. Mini pâtisseries clássicas (unidade) - ganache, morango, uva, nozes, amêndoas, éclair, bombinha caramelada

297.Mini pâtisserie de chocolate ao leite com framboesa

298.Mini pâtisserie de cacau e baunilha

Macarons

299. Macaron (unidade) • cupuaçu, açaí, manga, banana, maracujá, chocolate, pistache e nozes

*Para nossa linha de chocolates Callebaut consulte diretamente a vitrine.

Bebida

- 20. Refrigerante
- 10. Água mineral
- 11. Água mineral com gás
- 30. Suco em lata
- 40. Limonada suíça
- 41. Suco de laranja
- 50. Chopp
- 59. Chopp Heineken
- 51. Cerveja sem álcool
- 52. Summer (long neck)
- 53. Heineken (long neck)
- 12. Citrus
- 13. Água tônica
- 14. Club soda
- 7. Aquarius fresh
- 57. Ice Tea
- 58. Chá preto - chá gelado com limão siciliano e hortelã
- 55. Smirnoff Ice

Coktail e Destilado

80. Whisky 8 anos

81. Whisky 12 anos

82. Kir Royal

83. Caipvodka Smirnoff

84. Caipirinha

85. Rum

86. Cognac

87. Gin

88. Vodka Smirnoff

54. Vale Verde

400. Grappa

Licores

01. Cointreau

89. Bayleys

56. Sambuca