

Sugestões do Chef

ENTRADAS

Crocante de vieiras, ravióli de brie, camarão thai e haddock laminado

Bisque do mar – cavaquinha ou camarão

Creme de barôa com lagostim e fundo de vitelo

Terrine de magret de canard

PRATO PRINCIPAL

Risoto de lagostim com zucchini e limão siciliano

Filé ao vinho do Porto com creme de barôa

Calamari alla griglia

Risoto ao ragu de pato com champignon fresco e azeite trufado

Cavaquinha grelhada ao bisque de lagostim com tagliatelle fresco

Papardelle ao ragu de cordeiro

Lombo de cordeiro, gnocchi romana e creme de barôa

Paleta de cordeiro com spaghettini na manteiga de sálvia (para 2 pessoas)

Cherne com polenta ao mascarpone e aspargos frescos

Bacalhau Morhua imperial com purê de batata trufado e bruschetta de alho-porró

Paella marinero

Risoto de frutos do mar

SALADAS

250.Salada mista

Mix de folhas, endívia, tomate San Marzano, palmito, parmesão, tiras de salmão defumado e molho agridoce com cesta de pães

251.Salada Caesar

Alface americana, peito de frango, croutons, parmesão e molho Caesar

746.Salada de frutos do mar .

253.Salada de queijo de cabra

Torrada com queijo de cabra servida sobre cama de alface americana, rúcula, alface roxa e tomate cereja

256.Salada Toscana

Alface americana, tomate San Marzano, mussarela de búfala, basílico, queijo gran formaggio, azeitona portuguesa, cogumelo Paris, gorgonzola e croutons

MASSAS E RISOTOS

301.Penne com berinjela e pomodoro

Penne com molho de tomate, berinjelas fritas, mussarela de búfala e basílico

302.Ravióli de mussarela de búfala

Massa recheada com mussarela de búfala e espinafre ao molho de tomate e basílico

303.Lasagna aberta com ricota e queijo de cabra

304.Rigatoni ao forno Rigatoni com mussarela e linguiça tipo italiana

243.Gnocchi de espinafre ao pomodoro e basílico

305.Risoto de camarão

Risoto de camarão com aspargos frescos e basílico

PEIXES

312.Salmão ao molho de maracujá e panaché de legumes

323.Cherne folhado com creme de alho-porró

350.Vermelho Thai

714.Bacalhau “Cortes de Cima” com batata, echalota, azeitona portuguesa, tomilho e pimentão vermelho

CARNES

313.Peito de frango ao molho de limão siciliano e batata gratinada

310. Contra filé de Red Angus acompanhado de farfalle com presunto cru e ervilhas ao creme

311.Filé com shitake e risoto pomodoro

326.Bife Ancho com gnocchi de espinafre e gorgonzola

954.Carré de cordeiro com purê trufado e creme de barôa ao porccini

SOBREMESAS

Clássicos Ah!Bon

646.Sublime * Mousse de chocolate belga Callebaut 70%

140. Pyramide • mousse de giandua e praliné crocante

141. Carrément chocolat • mousse de chocolate

143. Ópera • mousse de chocolate belga Callebaut diet

150. Tartelette (unidade) • morango

160. Éclair (unidade) • baunilha, chocolate

170.Mil folhas

191. Pain Perdu • brioche quente servido com sorvete de creme, morangos frescos, chantily e coulis de frutas vermelhas

163.Pot pourri de sobremesas

Fingers

645.Finger de chocolate branco caramelizado e canela

647.Finger aos três chocolates

TARTELETTES

648. Tartelette de chocolate e baunilha

649. Tartelette de açaí cremoso e esponja de limão

MOUSSE

650. Trilhas de Minas - torta mousse de café
Transparências

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

653. Tropical - transparência de creme de cupuaçu e crocante

Massa Choux

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

MINIPÂTISSERIE

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

655. Mini pâtisserie de chocolate ao leite com framboesa

656. Mini pâtisserie de cacau e baunilha

Macarons

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

Empratados

657. Macaron de maracujá com sorvete de coco e granizado de mel

658. Torta de chocolate - crocante de amêndoas, cremoso de chocolate, coulis de morango e creme de mascarpone

659. Brioche ao Baileys caramelizado servido com sorvete de canela, doce de leite e creme de baunilha Petit fours

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

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

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

DESTILADOS

400.Grappa

403.Cachaça

404.Rum nacional

405.Rum Havana Club

407.Vodka importada (Stolichnaya, Absolut)

408.Vodka Smirnoff

401.Gin nacional

402.Gin importado

421.Steinhager alemão

422.Tequila José Cuervo (ouro, prata)

WHISKYS

80.Whisky 8 anos

81.Whisky 12 anos

82.Whisky 8 anos (litro)

83.Whisky 12 anos (litro)

424.Old Parr (12 anos)

425.Dewar's (12 anos)

426.Swing

LICORES

409.Limoncelo

410.Baileys

411.Cointreau

412.Drambuie

413.Frangélico

414.Sambuca

415.Grand Marnier

416.Soho

428 .Amarula

429.Malibu

CONHAQUES

406.Domecq

430.Domecq Solera

431.Fundador

432.Napoleon

CAFÉS

70.Café espresso

71.Capuccino italiano

72.Chocolate quente

73.Chá

BEBIDAS

- 19.Água mineral
- 20.Água mineral com gás
- 10.Refrigerante
- 21.Suco em lata
- 31.Água tônica
- 55.Citrus
- 32.Club soda
- 33.Limonada suíça
- 34.Suco de laranja
- 30.Ice Tea
- 50.Chopp Heineken
- 51.Sol (long neck)
- 57.Summer (long neck)
- 58.Heineken (long neck)
- 40.Smirnoff Ice
- 41.Energético

COCKTAILS

- 84.Kir
- 85.Kir Royal
- 87.Caipivodka Absolut
- 88.Caipivodka Smirnoff
- 89.Caipisakê
- 90.Caipirinha

133.Alexsander

APERITIVOS

91.Campari

433.Carpano Punt e Mess

434.Pisco chileno

435.Martini (Bianco, Rosso, Dry)

436.St.Remy

437.Underberg