

Ah! Bon

MENU EXECUTIVO 75,00

(Entrada+ Prato+ Sobremesa+ Café)

Válido de 12 às 15 horas, de segunda a sexta, exceto feriados.

ENTRADAS

- Saladinha Ah! Bon
- Salmorejo

PRATOS

- Poke Salad de atum (arroz cateto, manga, tomatinho, sunomono, wakame, edamame, chips de batata doce e molho oriental)
- Ravioli de Brie e geleia de pimenta defumada ao creme e amêndoas
 - Fraldinha grelhada com tagliatelle Alfredo
- Picadinho de filé, arroz, farofa de ovos, couve na manteiga e tartar de banana da terra
- Moquequinha de dourado com arroz, farofa e vinagrete de tomate verde

SOBREMESA

- Brasato de manga e maracujá com sorvete de baunilha
- Profiteroles com calda de chocolate e sorvete de baunilha

CAFÉ ESPRESSO

CARTA DE DRINKS 32,00

CAIPIRINHA Cachaça, limão

CAIPIVODKA Vodka Absolut, limão

MOJITO Rum, limão, bitter, água com gás

APEROL Aperol, espumante, água com gás

MOSCOW MULE Vodka Absolut, ginger ale, limão, espuma de gengibre

AH! BON MOSCOW MULE Vodka Absolut, ginger ale, tangerina, limão, espuma de gengibre

GIN TÔNICA Gin Beefeater, água tônica, limão

AH! BON GIN TÔNICA Gin Beefeater, água tônica, tangerina, limão

FITZGERALD Gin Beefeater, limão, bitter

NEGRONI Gin Beefeater, Vermute rosso, Campari

SUMMER NOON Gin Beefeater, ginger ale, cranberry, yuzu, limão

OLD FASHIONED Whisky Jameson, bitter, água com gás

IRISH CARAMEL Whisky Jameson, ginger ale, caramelo salgado, limão

ENTRADAS

Pastelzinho de Queijo Canastra <i>Canastra fried pastry</i>	30,00
Dadinho de tapioca com geléia de pimenta defumada <i>Cassava dices with smoked pepper jelly</i>	36,00
Brie Panné <i>Crunchy crust brie</i>	55,00
Burrata com Parma, tomate confit, rúcula e cesta de pães	63,00

<i>Burrata with tomatoes, arugula and Parma ham with basket of breads</i>	
Tempurá de shimeji com molho oriental	48,00
<i>Shimeji tempura with oriental sauce</i>	
Bruschetta de pomodoro com lascas de Gran Formaggio	36,00
<i>Pomodoro bruschetta with Parmesan</i>	
Bruschetta de Brie e Parma	46,00
<i>Brie and Parma ham bruschetta</i>	
Lâminas de salmão defumado, molho de iogurte, saladinha de folhas e granola salgada	62,00
<i>Smoked salmon slices, yogurt sauce, green salad and salty granola</i>	
Tartar de atum com guacamole e chips de batata doce	58,00
<i>Tuna tartar with guacamole and sweet potatoes chips</i>	
Carpaccio de carne com cesta de pães	59,00
<i>Meat carpaccio with basket of bread</i>	
Steak Tartar	75,00
Bolinho de Bacalhau	52,00
<i>Fried Cod balls</i>	
Polpetine de Angus com cesta de pães	45,00
<i>Angus meatballs with bread basket</i>	

SALADAS

SALADA CAESAR	52,00
Alface americana, tiras de peito de frango grelhado, croutons, queijo Gran Formaggio e molho Caesar.	
<i>Lettuce, grilled chicken breast slices, croutons, parmesan cheese and Caesar dressing</i>	
SALADA TOSCANA	52,00
Alface americana, tomate, mozzarella de búfala, basílico, parmesão, gorgonzola, azeitona, cogumelo Paris e croutons	
<i>Lettuce, tomato, buffalo mozzarella, basil, parmesan cheese, gorgonzola cheese, olives, mushroom and croutons</i>	

SALADA NIÇOISE 58,00

Atum selado, batatinha, tomate grape, vagem, cebola roxa, ovo cozido, azeitona preta e molho de mostarda

Seared tuna, potatoes, grape fruit tomato, pod, purple onion, boiled egg, black olive and mustard sauce

MASSAS

CAPPELLETTI DE BRIE E DAMASCO 59,00

Cappelletti filled with brie and damascus, and pistachio cream sauce

RAVIÓLI DE MUSSARELA DE BÚFALA AO MOLHO POMODORO E BASÍLICO 58,00

Ravioli filled with buffalo mozzarella and spinach and tomato sauce

PAPPARDELLE AI LIMONE E GAMBERI 92,00

Pappardelle with shrimps and lemon sauce

PAPPARDELLE AO RAGU DE CORDEIRO 78,00

Pappardelle with lamb ragu

RISOTOS

RISOTO POMODORO COM BURRATA 65,00

Tomato risotto with burrata and pesto sauce

RISOTO DE CAMARÃO COM ASPARGOS FRESCOS 94,00

Shrimp risotto with fresh asparagus

RISOTO DE FRUTOS DO MAR 92,00

Seafood risotto

RISOTO COM RAGU DE PATO E COGUMELO PARIS 72,00

Duck ragu risotto with mushroom

CARNES

PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO E BATATA GRATINADA <i>Chicken breast with lemon sauce and gratinated potatoes</i>	61,00
FILÉ COM SHITAKE E RISOTO POMODORO <i>Steak with mushroom and pomodoro risotto</i>	95,00
FILÉ AO VINHO DO PORTO COM CREME DE BAROA <i>Steak in Porto wine with baroa potato cream</i>	110,00
BIFE ANCHO COM GNOCCHI DE ESPINAFRE AO GORGONZOLA <i>Ancho Steak with spinach gnocchi with gorgonzola sauce</i>	105,00

PEIXES

SALMÃO AO MOLHO DE LARANJA COM BATATA GRATINADA <i>Grilled salmon with orange sauce and gratinated potatoes</i>	92,00
VERMELHO THAI COM CAMARÕES E ARROZ DE JASMIM <i>Grilled red fish with thai sauce, shrimp and jasmine rice</i>	105,00
BACALHAU MORHUA IMPERIAL COM PURÊ TRUFADO E MINI BRUSCHETTAS DE ALHO PORRÓ <i>Imperial Morhua Cod with truffled mashed and mini leek bruschetta</i>	140,00
ATUM EM CROSTA DE GERGELIM COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO E SPAGHETTI DE PUPUNHA COM CREME DE PARMESÃO TRUFADO <i>Seared tuna with sesame crust and balsamic served with pupunha spaghetti in truffled parmesan cream</i>	92,00

MOQUEQUINHA DE PEIXE, LULA E CAMARÃO	102,00
<i>Fish, squid and shrimp moqueca</i>	

SOBREMESAS

MIL FOLHAS (SEXTA, SÁBADO E DOMINGO)	20,00
<i>Thousand layers (On fridays, saturdays and sundays)</i>	
BANOFFEE	24,00
<i>Special banana pie</i>	
CREME BRULEÈ	26,00
PROFITEROLES COM SORVETE DE CREME E CALDA QUENTE DE CHOCOLATE	22,00
<i>Profiteroles with cream ice cream and hot chocolate flush</i>	
CORNETO COM CREME DE MASCARPONE E SORVETE COM CALDA	29,00
<i>Crunchy cone filled with mascarpone cream and ice cream with syrup</i>	
TRUFA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO (und)	5,00
<i>Half bitter chocolate truffle</i>	

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL	8,00
REFRIGERANTE	9,00
LIMONADA SUÍÇA	12,00
SUCO DE LARANJA	12,00
SUCO DE ABACAXI	14,00
SUCO DE UVA INTEGRAL	16,00
SUCO EM LATA	10,00

SUCO DE LIMÃO ESPREMIDO	4,00
ÁGUA TÔNICA	10,00
CITRUS	10,00
ICE TEA	10,00
ENERGÉTICO	18,00
CHÁ PRETO GELADO COM LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ	14,00
BAER MATE	16,00
CHOPP VERACE PILSEN	14,00
CHOPP VERACE PALE ALE	16,00
CERVEJA LONG NECK	13,00
CERVEJA LONG NECK HEINEKEN STELLA CORONA	15,00

WHISKIES (DOSE)

WHISKY 12 ANOS	28,00
WHISKY 8	22,00
JACK DANIEL´S	28,00

DESTILADOS (DOSE)

VODKA SMIRNOFF	18,00
VODKA ABSOLUT	22,00
VODKA GREY GOOSE	28,00

RUM	18,00
CACHAÇA VALE VERDE	18,00
GIN BOMBAY	28,00

LICORES

BAILEYS	21,00
LIMONCELLO	19,00
COINTREAU	21,00
LICOR 43	22,00

CAFÉS

CAFÉ ESPRESSO	7,00
CAPUCCINO ITALIANO	13,00
CHÁ TWININGS	8,00

CARTA DE VINHOS

Espumantes

Brasil

Maria Maria Sous Les Escaliers Nature	189,00
Casa Valduga Brut	138,00
Casa Valduga Rosé	138,00
Chandon Brut	185,00
Chandon Rosé	185,00

França

La Roche Brut	105,00
La Roche Rosé	105,00
Moet & Chandon Brut Imperial	690,00

Vinhos Brancos

Brasil

Maria Maria Sauvignon Blanc	188,00
-----------------------------	--------

Chile

Kalfu Sauvignon Blanc	138,00
-----------------------	--------

Quereu Sauvignon Blanc	98,00
------------------------	-------

Foyes Chardonay	79,00
-----------------	-------

Destemido chardonnay	101,00
----------------------	--------

Destemido Sauvignon Blanc	99,00
---------------------------	-------

França

Le Petit Cochonnet Chardonay	101,00
------------------------------	--------

Collet Petit Chablis	450,00
----------------------	--------

Chereau Muscadet Sevre	188,00
------------------------	--------

Portugal

Quinta dos Bons Ventos	110,00
------------------------	--------

Vinhos Rosé

Brasil

Maria Maria Rosé 168,00

França

Le Petit Cochonnet Rosé 102,00

Chateau Saint Hilaire 188,00

Portugal

Quinta dos Bons Ventos 110,00

Espanha

Pleno Rosado D.O Navarra 92,00

Vinhos Tintos

Brasil

Maria Maria Syrah 188,00

Chile

Quereu Cabernet Sauvignon	98,00
Quereu Merlot	98,00
Destemido Cabernet Sauvignon	106,00
Destemido Carmenere	92,00
Foye Cabernet Sauvignon	98,00
Foyet Carmenere	98,00
Argentina	
Chac Chac Malbec	92,00
Anubis Malbec	138,00
Fabre Montmayou Reserva Cabernet Franc	198,00
Alma Negra	385,00
Portugal	
Quinta dos Bons Ventos	110,00
Intuição	98,00
Interdito	112,00
Amnesia	122,00
Espanha	
Aldonia	188,00
Benedictum Tempranillo	110,00

Itália

Podere Lavigna 188,00

Codici Puglia 105,00

Lianto Primitivo 130,00

França

Le petit Cochonnet Cabernet 108,00

Le Petit Cochonnet Pinot Noir 108,00

Bourgogne Pinot Noir 280,00