

Contra Filé de Novilho

com arroz biro-biro e mix de abobrinha com cenoura.

Picanha de Cordeiro

com batata rústica e repolho roxo.

Bife Ancho Suíno

com risoto de funghi secci com azeite trufado e palmito com tomatinho cereja.

Magret Grelhado ao Molho de Maracujá

com purê de mandioquinha e repolho roxo.

Salmão Grelhado ao Molho de Morango

com aspargo e tomatinho cereja salteados no azeite e batata sauté com gergelin.

Camarão ao Molho de Tomilho

arroz com brócolis e fundo de alcachofra recheado com presunto e queijo.

Pratos Tradicionais

Filé Mignon Grelhado

Picanha Grelhada

Filé de Frango com Molho de Vinho e Champignon

Kafta de Carne Suína

Filé de Tilápia com Crosta de Batata Palha

Obs.: Arroz Branco ou Integral, Legumes no Vapor, Batata ou Mandioca Frita e Feijão.

Pratos Light

Filé Mignon Grelhado com Salada e Legumes no vapor

Filé de Frango Grelhado com Salada e Legumes no vapor

Filé de Peixe Grelhado com Salada e Legumes no vapor

(Novo) Lagarto Suíno com Crosta de Gergelim, Salada e Legumes no vapor

Especiais e Massas

Espaguete (Molhos: Ao Sugo, Bolognesa, Parisiense ou Alho e Óleo com Brócolis)

Capelete de Carne ao Molho Sugo

Salsichão Schublig com Chucrute de Batatas Soutê

Infantis

Filézinho Mignon (Arroz, Feijão e Fritas)

Filézinho de Frango (Arroz, Feijão e Fritas)

Espaguete (Molhos: Ao Sugo, Bolognesa, Parisiense ou Alho e Óleo com Brócolis)

Os pratos completos acompanham uma salada da estação e uma deliciosa sobremesa*

* salada de frutas, arroz doce, mousse de chocolate ou maracujá,
doce de abóbora, pudim de leite ou sorvete artesanal.

Obs.: Os pratos executivos não acompanham salada e sobremesa.

