

Picanha Maturatta Grelhada

com ervilha torta e fundos de alcachofra recheada com presunto e queijo.

Picanha de Cordeiro

com batata rústica e repolho roxo.

Bife Ancho Suíno

risoto de shitake com azeite trufado e abobrinha à parmegiana.

Bacalhau com Natas

com purê de mandioquinha e seleta de legumes.

Salmão Grelhado com Molho de Gorgonzola

com purê de mandioquinha, palmito com cenoura e ervilha salteada no azeite.

Pratos Tradicionais

Filé Mignon Grelhado

Strogonoff de Carne

Filé de Frango ao Molho de 4 Queijos

Lombo Suíno Assado ao Molho de Ameixas Pretas

Pintado ao Molho de Amoras

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)

Ravioli de Tomate Seco e Mussarela ao 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.

