

A la carte segunda feira



ENTRADA

Delícias de salmão defumadas com aspargos e mousseline de caviar  

PRATO PRINCIPAL



Medalhão de pirarucu em infusão de creme sobre camarões ao coco    

OU

Carré de cordeiro com molho de hortelã, batatas e cebola confitada em seu suco  

A la carte terça feira

ENTRADA

Trouxinha de abobrinha com bacon e camarão com textura de queijo creme  

PRATO PRINCIPAL

Costela de Tambaqui frita com molho de alcaparras ao limão  


OU

Escalope de filet sobre tagliatelle com azeitonas, tomate e manjericão   

A la carte quarta feira

Patê de frango e caranguejo com cremoso de tomate 

PRATO PRINCIPAL

Matrinxã com ervas finas em leito de vegetais em papillote  

OU




Peito de frango à suprema ao molho de laranja e vinagre de modena  

A la carte quinta feira - jantar de gala





Camarão thermidor ou Filé Mignon  

A la carte sexta feira



ENTRADA

Vol-au-vent recheado de camarão e abacaxi sobre vegetais empanados   

PRATO PRINCIPAL

Polpetta de peru recheada de frutas secas e crepes crocantes de cogumelo    

OU

Filé de dourado macerado com especiarias na brasa e feijão branco ao romero  

A la carte sábado

ENTRADA

Aspargos frescos sobre lâminas de alcachofras com vinagrete grego 

PRATO PRINCIPAL

Tucunaré a espalmado com alho confit e creme de batata lionesas   

OU

Lombo de porco em saltimboca á romana com coroa de cogumelos  

A la carte domingo



ENTRADA

Aspargos frescos sobre lâminas de alcachofras com vinagrete grego 

PRATO PRINCIPAL

Tucunaré a espalmado com alho confit e creme de batata lionesas   

OU

Lombo de porco em saltimboca a la romana com coroa de cogumelos  

PRATO ESPECIAL

Mar e Terra - Filé Mignon e camarão thermidor    



CRUSTÁCEO



LEITE



MOSTARDA



FRUTOS SECOS



SOJA



GLUTEN



PEIXE

La carte monday

APPETIZER

Smoked salmon with wild asparagus and caviar mousseline  

MAIN COURSE

Medallon de pirarucu fish with cream sauce on shrimps with coconut    

OR

Lamb chops on mint and potatoes with onion marinated in its gravy  

La carte tuesday




APPETIZER

Zucchini with bacon and shrimp with texture cream cheese  

MAIN COURSE

Fried ribs of Tambaqui with a lime caper sauce  

OR

Beef scallops on pasta and olives with tomato and basil purée   

A la carte wednesday

Poultry and crab patê with cream of tomato 

MAIN COURSE

Matruxã fish with fine herbs on a bed of vegetables in papillote  

OR



Chicken chest à la suprema with sauce of orange and vinegar of modena  

A la carte thursday - gala dinner





Shrimp thermidor or Filet Mignon  

La carte friday

APPETIZER

Vol-au-vent stuffed with shrimp and tropical pineapple on breaded vegetables   

MAIN COURSE

Turkey breast stuffed with dried frutes and crispy crepes with mushrooms    

OR




Grilled slice of macerated dourado fish and beans with rosemary  

A la carte saturday

APPETIZER

Cold asparagus on artichokes slices with greek vinaigrette 

MAIN COURSE

Tucunaré fish prepared with sweetened garlic in a cream of lionaise potatoes   

OR




Porc fillet saltimboca romana style with mushroom crown  

A la carte sunday

APPETIZER

Cold asparagus on artichokes slices with greek vinaigrette 

MAIN COURSE

Tucunaré fish prepared with sweetened garlic in a cream of lionaise potatoes   

OR

Porc fillet saltimboca a la romana style with mushroom crown  

SPECIAL COURSE

Surf and Turf - Filet Mignon and shrimp thermidor    



SEAFOOD



MILK



MUSTARD



NUTS



SOY



GLUTEN



FISH