

Restaurante



Menu

Boi



Filé mignon ao vinho

160g de filé mignon grelhado e banhado ao molho de carne e vinho tinto, com um acompanhamento à sua escolha.

Serve 1

90



Carne do sol acebolada

200g de carne bovina curada com cebolas, com um acompanhamento à sua escolha.

Serve 1

85



Filé mignon à parmegiana

300g de filé mignon empanado ao forno com mussarela e molho de tomate da casa, com salada de tomate e um acompanhamento à sua escolha.

Serve 2

170



Boi



Filé mignon ao poivre vert

160g de filé mignon grelhado, banhado ao molho de pimenta verde, conhaque, mostarda e creme de leite, com um acompanhamento à sua escolha.

Serve 1

90



Lagarto recheado

160g de lagarto recheado e banhado ao molho da própria carne acompanha batatas e mais um acompanhamento à sua escolha.

Serve 1

90

Saladas



Salada da horta

Alface crocante, tomate suculento, cenoura, beterraba, cebola e coentro, direto da horta para o prato.

P/ 1 pessoa

30

P/ 2 pessoas

40



Frango



Filé de frango grelhado

200g de file de frango grelhado, com um acompanhamento à sua escolha.

Serve 1

90



Frango ao curry

400g de coxas de frango ensopadas com molho curry importado e gengibre. Acompanha arroz.

Serve 2

140



Filé de frango à parmegiana

300g de filé de frango empanado ao forno com mussarela e molho de tomate caseiro, com salada de tomate e um acompanhamento à sua escolha.

Serve 2

140



Frango caipira com godó de banana

Meio frango caipira ensopado, servido com godó de banana verde.

Prato típico da região.

Encomendado com antecedência.

Serve 2

175



Peixe



Peixe ao molho de alcaparras

160g de peixe grelhado, servido com molho de manteiga e alcaparras, com um acompanhamento à sua escolha.

Serve 1

85



Moqueca de peixe

Peixe ensopado com leite de coco caseiro, pimenta e dendê (baiana) ou urucum (capixaba). Acompanha arroz, pirão e farofa.

Serve 2

175



Peixe escabeche

300g de peixe assado no forno com cebola, pimenta, temperos e molho de especiarias, com um acompanhamento à sua escolha.

Serve 2

160



Vegetariano



Moqueca vegetariana

Banana da terra, abobrinha, castanha, algas, leite de coco caseiro, pimenta e dendê (baiana) ou urucum (capixaba). Acompanha pirão, arroz e farofa.

Serve 2

155



Lasanha vegetariana

Lasanha de abobrinha ou berinjela em camadas ao forno com mussarela e molho de tomate da casa.

Serve 2

120



Parmegiana vegetariana

Abobrinha, berinjela, ou peixinho da horta empanado ao forno com mussarela e molho de tomate da casa.

Serve 2

120



Jaca ao curry

Palmito de jaca especial da casa, com molho curry importado, castanhas, coco e tomate. Acompanha arroz vermelho, peixinho da horta empanado e refogado de folhas de bortalha.

Serve 1

90



Massas

S p a g h e t t i • F e t t u c c i n e • P e n n e



Alho e óleo 50

Tomate fresco com ricota 60

Ao sugo 60

Ao pesto 65

Sopas

S e r v i d a c o m t o r r a d a s



Sopa de legumes 40

Creme de ervilhas 40

Creme de abóbora 40

Legumes



Panachê de legumes

Legumes variados (abobrinha, berinjela, vagem, beterraba, pimentão, etc.) salteados na manteiga e shoyu.

P/ 2 pessoas 45



Acompanhamentos

Arroz branco	18
Arroz integral	20
Feijão em caldo	18
Batata sautê	20
Purê de batata	20
Purê de aipim	18
Pure de inhame	25
Farofa de manteiga	15
Farofa de soja	18
Vinagrete	18

