



Restaurante Central
Sábado e domingo (05 e 06/06/2026)

Entradas Frias e Saladas

- 10245** – Salada de folhas nobres com queijo Taleggio (NCG – CLAC) 50,60
(Folhas nobres com tomate cereja, presunto Parma, figos frescos e molho francês clássico)
- 10213** ½ 31,70
- 10389** – Salada de tabule com coalhada seca (NCG - NCLAC) 43,40
(Trigo para quibe hidratado e envolto em tomate, pepino, cebola roxa e ervas frescas, temperado com limão e azeite extravirgem, servido com colheradas de qualhada seca cremosa e finalizado com folhas de hortelã)
- 10673** – Tartar de salmão e manga com chips de batata (NCG – CLAC) 69,20
(Tartar de salmão fresco com manga, acompanhado de chips de batata crocantes)
- 10631** ½ 51,40

Sugestões de Outono

- 101130** – Fondue de Queijo Emmenthal 400g (CG-CLAC) 193,50
(Delicioso fondue cremoso de queijo Emmenthal suíço, acompanhado de pães, brócolis e batatas assadas)
- 106777** – Camarão à Provençal com salada Bariloche (NCG-CLAC) 149,90
(Queijo cabra, rúcula, damasco, tomate, amêndoas cristalizadas e cebolas caramelizadas em aceto balsâmico)
- 106778** ½ 104,90
- 106415** – Paillard de Frango à milanesa com salada à Clube de Campo (CG-CLAC) 65,10
(Alface, tomate, manga, abacaxi, melão, ovo, queijo minas, frango desfiado, molho Francês)
- 106416** ½ 42,70
- 1062557** – Salmão curado com salada de lentilhas e rúcula (NCG-NCLAC) 95,10
(Lentilhas delicadamente temperadas, salmão curado, rúcula, cebola roxa e dill fresco)
- 1062558** ½ 66,60
- 102799** – Salada de cogumelos trufados com folhas nobres (NCG-CLAC) 46,70
(Cogumelos salteados, mix de folhas nobres, lascas de parmesão e perfume de azeite trufado)
- 1028990** ½ 32,40





Restaurante Central

Sábado e domingo (05 e 06/06/2026)

Entradas Quentes

10174 – Sopa de abóbora com carne seca (CG-NCLAC) (Creme de abóbora com carne seca desfiada)	35,40
11112 – Crepe de espinafre e queijos gratinado (CG-CLAC) (Crepe recheado com espinafre e queijos, gratinado ao forno)	61,60
	102251 ½ 31,10

Preixes e frutos do mar

106131 – Camarão à Baiana (CG-NCLAC) (Camarões em molho à baiana, servidos com arroz de leite de coco e farofa de dendê)	158,90
	106132 ½ 111,20
10659 – Haddock pochê ao molho de champagne (NCG-CLAC) (Haddock pochê ao molho de champagne, acompanhado de risoto al limone)	127,80
	10622 ½ 89,20

Massas e risottos

107876 – Ravióli de mussarela de búfala ao molho de queijos (CG-CLAC) (Massa fresca recheada com mussarela de búfala e tomate, servida em molho cremoso de queijos e finalizada com toque de ervas frescas)	69,10
	107182 ½ 44,70
108105 – Risotto de carne-seca com queijo coalho (NCG-CLAC) (Risotto cremoso de carne-seca, finalizado com cubos de queijo coalho dourados)	67,50
	107147 ½ 48,70

Aves

1056500 – Coxa e sobrecoxa com berinjela à parmegiana (CG - NCLAC) (Coxas e sobrecoxas grelhadas acompanhadas de berinjela à parmegiana)	69,00
	1056501 ½ 48,30

Carnes e clássicos

104162 – Filé grelhado molho de ervas (NCG-NCLAC) (Madaillons de filé mignon ao molho de ervas, servidos com risotto de queijo brie e crocante de parma)	99,50
	104163 ½ 48,30
11445 – Strogonoff de filé mignon (NCG-NCLAC) (Strogonoff de filé mignon, servido com arroz branco e batata palha)	99,50
	11446 ½ 69,60

Veganos

1072800 Farfalle integral Al Mare (CG) (Cogumelos, alga marinha, óleo de gergelim)	63,50
	10728001 ½ 44,40
10828 Risotto de Quinoa Vegano (CG) (Abobrinha, aspargos, tomate e banana da terra)	63,50
	108280 ½ 44,40



Restaurante Central

Triviais

55049 - Trivial de pescada grelhada (CG) (Salada mix, arroz, feijão e purê de batata)	R\$ 54,90
11394 - Trivial de salmão grelhado (CG) (Salada mix, arroz, feijão e legumes)	R\$ 54,90
10001 - Trivial de frango grelhado (CG) R\$ 38,90 (Salada mix, arroz, feijão e batata frita)	
104152 - Trivial de filet mignon grelhado (CG) (Salada mix, arroz, feijão e batata frita)	R\$ 63,20
10002 - Trivial de massa (CG) (Espaguete com molho à bolonhesa ou molho branco)	R\$ 38,90

Pratos de Massas – Serviço contemporâneo



107244- Spaghetti (CG)	R\$ 49,10
	107245 – ½ R\$ 34,30
107246 – Penne integral (CG)	R\$ 56,50
	107247 – ½ R\$ 39,50

Molhos: Tomate e manjeriçao, Funghi, Gorgonzola, All'Amatriciana



Restaurante Central

Peixes e Crustáceos – Serviço contemporâneo

106266 – Badejo grelhado (CG) 	R\$ 106,30
	106267 – ½ R\$ 82,90
106268 – Salmão grelhado (CG) 	R\$ 95,10
	106269 – ½ R\$ 62,80

Escolha um item de cada categoria para complementar o prato:

Arroz: Arroz branco, Arroz integral, Arroz à grega

Acompanhamentos: Purê de batata, batata sauté, legumes grelhados, creme de espinafre.

Molhos: Champagne, Amêndoas, Cítrico e Molho de ervas.

Carnes / Aves – Contemporâneos

10446 - Bife de Chorizo grelhado (CG)	R\$ 95,00
106025 - Prime Rib grelhado (CG)	R\$
182,50	
105146 - Peito de frango grelhado (CG)	R\$ 69,00
	105148 – ½ R\$ 48,40

Escolha um item de cada categoria para complementar o prato:

Massas/Arroz: Spaghetti à alho e óleo, arroz branco, Arroz integral e Arroz biro-birô.

Acompanhamentos: Fritas, purê de batata, batata rústica, legumes, farofa e creme de espinafre.

Molhos: Mostarda Dijon, Poivre, Vinho Tinto, molho madeira e. molho de ervas



Restaurante Central

Pizzas individuais CCSP- RT CENTRAL a partir das 17.00h

Pizzas produzidas artesanalmente pela equipe de A&B do Clube de Campo São Paulo, com massas de fermentação natural e ingredientes selecionados. Também contamos com um forno Italiano especial que garante uma pizza crocante por inteiro.

Todas as pizzas são em disco de **20cm Dm** e serve uma pessoa.

11180 – Calabresa (CG) (Molho tomate, mussarela, calabresa, cebola)	R\$ 46,60
11181 - Abobrinha (CG) (Molho tomate, mussarela, rúcula, tomate cereja)	R\$ 44,50
11182- Gorgonzola, cogumelo, e mussarela (CG) (Molho tomate, mussarela, pesto especial)	R\$ 49,00
11183– Queijo de Cabra (CG) (Molho tomate, mussarela, raspas de limão siciliano, azeite de trufas)	R\$51,90
11184 – Margherita (CG) (Molho tomate, Mussarela, tomate cereja, manjeriçao e orégano)	R\$40,30

SOBREMESAS

DIET'S

1151270 – Taça sagu ao vinho com creme inglês (Diet) (NCG-CLAC) Pérolas delicadamente cozidas, servidas com creme inglês aveludado e perfumado com baunilha.	R\$19,80
115843 – Brownie com calda de chocolate (Diet) (NCG-CLAC) Brownie de textura intensa e interior úmido, finalizado com calda de chocolate servida quente	R\$ 23,10

LIGHT

115100 – Taça mousse de três limões (Light) (NCG-CLAC) Mousse leve e refrescante, elaborada com o equilíbrio cítrico de três variedades de limão	R\$ 18,10
---	-----------

VEGANO

11545 – Taça Manjar vegano com calda de ameixas (NCG-CLAC) Creme de baunilha em versão vegana, com superfície de açúcar caramelizado crocante	R\$ 22,20
--	-----------

CLÁSSICOS

115929 – Torta basca de chocolate (CG-CLAC) Releitura da clássica torta basca, com interior cremoso e sabor intenso de chocolate	R\$ 16,20
11547 – Mil-folhas com calda de frutas vermelhas (CG-CLAC) Camadas finas e crocantes intercaladas com creme delicado, finalizadas com calda de frutas vermelhas	R\$ 23,10
115109 – Folhado de maçã e damasco (CG-CLAC) Massa folhada dourada, recheada com maçã e damasco, servida com sorvete de creme	R\$ 17,10

CRIAÇÕES DA CONFEITARIA

115114 – Cannoli de Nutella com sorvete de baunilha (CG-CLAC) Massa crocante recheada com creme de Nutella, acompanhada de sorvete de baunilha	R\$ 22,30
115857 – Taça cocada cremosa de maracujá (NCG-CLAC) Sobremesa de textura envolvente, que une a doçura do coco à acidez perfumada do maracujá	R\$ 16,90

