



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

Entradas Quentes

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

CG= Contém glúten

NCG= Não contém glúten

Nota= Pode conter traços de glúten



Sábado e Domingo (06 e 07/06/2026)

Preixes e frutos do mar

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

Massas e risottos

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

Aves

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

Carnes e clássicos

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

Veganos

- 1072800** Farfalle integral Al Mare (CG) 62,60
(Cogumelos, alga marinha, óleo de gergelim) **10728001** ½ 41,40
- 10828** Risotto de Quinoa Vegano (CG) 62,60
(Abobrinha, aspargos, tomate e banana da terra) **108280** ½ 41,40



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

Escolha um molho para complementar seu prato:

Molhos: Tomate e manjeriçao, Funghi, Gorgonzola, All'Amatriciana (**Ingredientes:** bacon, Vinho branco, tomate, cebola, dedo de moça e parmesão)

Peixes e Crustáceos – Serviço contemporâneo

106268 – Salmão grelhado (CG)	R\$ 95,10
106269 – ½	R\$ 66,60
106266 – Salmão grelhado (CG)	R\$ 106,30
106267 – ½	R\$ 74,40

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.



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) (Salada mix, arroz, feijão e batata frita)	R\$ 38,90
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\$ 41,20



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\$ 48,30

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 grelhados e salteados, farofa e creme de espinafre.

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

**SOBREMESAs****DIET'S**

1151270 – Taça sagu ao vinho com creme inglês (Diet) (NCG-CLAC) R\$19,80
Pérolas delicadamente cozidas, servidas com creme inglês aveludado e perfumado com baunilha.

115843 – Brownie com calda de chocolate (Diet) (NCG-CLAC) R\$ 23,10
Brownie de textura intensa e interior úmido, finalizado com calda de chocolate servida quente

LIGHT

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

VEGANO

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

CLÁSSICOS

115929 – Torta basca de chocolate (CG-CLAC) R\$ 16,20
Releitura da clássica torta basca, com interior cremoso e sabor intenso de chocolate

11547 – Mil-folhas com calda de frutas vermelhas (CG-CLAC) R\$ 23,10
Camadas finas e crocantes intercaladas com creme delicado, finalizadas com calda de frutas vermelhas

115109 – Folhado de maçã e damasco (CG-CLAC) R\$ 17,10
Massa folhada dourada, recheada com maçã e damasco, servida com sorvete de creme

CRIAÇÕES DA CONFEITARIA

115114 – Cannoli de Nutella com sorvete de baunilha (CG-CLAC) R\$ 22,30
Massa crocante recheada com creme de Nutella, acompanhada de sorvete de baunilha

115857 – Taça cocada cremosa de maracujá (NCG-CLAC) R\$ 16,90
Sobremesa de textura envolvente, que une a doçura do coco à acidez perfumada do maracujá