



RESTAURANTE

Especial

06/06/2026



Para bons momentos, uma boa culinária

menu

Entradas e saladas

Salada de folhas nobres com ballotine (NCG-CLAC) 50,60

Folhas nobres com ballotine de figos frescos, presunto de parma,
tomates cereja, queijo brie e molho francês clássico ½ 31,70

Steak tartare de filet mignon (CG-NCLAC) 93,90

Steak tartare de filet mignon, servido com mix de folhas, batatas fritas
e torradas ½ 69,50

Fondue de queijo 400g (CG-CLAC) 193,50

Delicioso fondue cremosode queijo emmenthal suíço, acompanhado de
pães, brócolis e batatas assadas

menu

Pratos Principais

Peixes e frutos do mar

Camarão à San Francisco (NCG-NCLAC) 149,90

Camarões flambados no whisky, servidos com arroz com passas e palmitos grelhados. ½ 111,20

Vinho Rose, Escorihuela Gascon Taça 150ml 26,00

Badejo ao molho de uvas (NCG-CLAC) 106,20

Filé de badejo servido ao molho de uvas, acompanhado de arroz negro e aspargos grelhados ½ 76,40

Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Massas e risottos

Flor de ravioli de bri e mel trufado (CG-CLAC) 76,60

Massa fresca em formato de flor, recheada com queijo brie e toque de mel trufado, servida sobre creme de funghi porcini. ½ 69,50

Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Risotto de risoni com cogumelos e burrata (CG-CLAC) 76,60

Risotto de risoni com cogumelos salteados, finalizado com burrata rasgada ½ 53,60

Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

menu

Pratos Principais

Aves e Carnes

Coq-au-vin (NCG-NCLAC)	86,10
Clássico coq-au-vin em molho de vinho tinto com legumes, servido com arroz e mini legumes	½ 59,40
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml	26,00
Carré de cordeiro à provençal (NCG-CLAC)	116,90
Carré de cordeiro grelhado com ervas provençais, servido sobre purê de batatas levemente trufado, ovo poché de gema cremosa e espinafre sauté	½ 81,90
Vinho Tinto, Escorihuela Reserva Malbec Taça 150 ml	34,00
Filet Mignon ao molho de vinho tino (NCG-CLAC)	114,10
Medallions de filet mignon grelhado ao molho de vinho tinto, servido com risotto calabresa	½ 80,00
Vinho Tinto, Escorihuela Reserva Malbec Taça 150 ml	34,00

Pratos Veganos

Spaghetti de pupunha com Ratatouille	42,00
Spaghetti de pupunha servido com ratatouille de legumes mediterrâneos e azeite de ervas	
Risotto de Quinoa com legumes nobres	62,60
Quinoa cremosa com abobrinha, aspargos, tomate cereja e banana da terra grelhada, finalizada com azeite extravirgem	

menu

Sobremesas

Sobremesas Diet's e Leves

Taça sagu ao vinho com creme inglês (NCG-CLAC) 19,80
Pérolas delicadamente cozidas, servidas com creme inglês aveludado e perfumado com baunilha

Brownie com calda de chocolate (NCG-CLAC) 23,10
Brownie de textura intensa e interior úmido, finalizado com calda de chocolate servida quente

Sobremesas Light's

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

Sobremesas Veganas

Taça Manjar vegano com calda de ameixas (NCG-CLAC) 16,20
Preparação suave e elegante, finalizada com calda de ameixas de sabor marcante

Sobremesas Clássicas

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

Torta tenra de chocolate (CG-CLAC) 20,40
Torta macia de chocolate intenso

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

Mil folhas com coulis de frutas vermelhas (CG-CLAC) 23,10
Clássica sobremesa de camadas crocantes e creme delicado, acompanhado de coulis de frutas vermelhas

Criações da confeitaria

Cannoli de Nutella com sorvete de baunilha 22,30
(CG-CLAC) Massa crocante recheada com creme de Nutella, acompanhada de sorvete de baunilha

Taça cocada cremosa de maracujá (NCG-CLAC) 19,50
Sobremesa de textura envolvente, que une a doçura do coco à acidez perfumada do maracujá