RESTAURANTE

Especial

07/11/2026

Para bons momentos, uma boa culinária

menu

Entradas e saladas

Salada caprese da casa (NCG-CLAC) **72,40**
Tomate, burrata fresca e presunto cru, finalizado com manjericão, azeite e redução de balsâmico

Steak tartare (CG-NCLAC) **103,70**
Servido com mix de folhas, fritas e torradas ½ **77,30**

Fondue de queijo 400g (CG-CLAC) **222,50**
Delicioso fondue cremoso de queijo suíço, acompanhado de pães, brócolis e batatas assadas 400 gramas, serve duas pessoas

menu

Pratos Principais

Massas e risottos

Pappardelle artesanal de sépia de lulas (CG-CLAC) **83,30**
Servido ao bisque de camarão e camarões grelhados ½ **58,30**
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml **26,00**

Risotto de polvo e tomate confit (NCG-CLAC) **124,70**
Delicado equilíbrio entre sabores do mar e a doçura do tomate ½ **87,30**
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml **26,00**

Peixes e frutos do mar

Lagosta ao creme de alho e ervas (NCG-CLAC) **182,90**
Servido com arroz e crispy de batata ½ **128,00**
Vinho Rose, Escorihuela Gascon Taça 150ml **26,00**

Linguado grelhado ao molho cítrico (NCG-CLAC) **115,30**
Servido com mousseline de mandioquinha em crosta de castanhas e aspargos tostados ½ **80,70**
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml **26,00**

menu

Pratos Principais

Aves e Carnes

Peito de frango ao molho de cogumelos (NCG-CLAC) **75,20**

Acompanhado de risotto de risoni com espinafre e tomate ½ **52,30**

Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml **26,00**

Filet Mignon ao molho de funghi porcini (NCG-CLAC) **138,15**

Servido com risotto de queijo taleggio ½ **96,70**

Vinho Tinto, Escorihuela Reserva Malbec Taça 150 ml **34,00**

Sugestão Vegana

Moqueca de palmito (NCG) **72,90**

Palmito cozido em molho de leite de coco, pimentos, tomates e azeite de dendê

Sugestão sem glúten

Penne sem glúten com atum (NCG) **53,30**

Sugestão sem lactose

Coxa e sobrecoxa grelhada (NCG) **75,00**

Com quinoa e legumes

menu

Sobremesas

Criações da confeitaria

Brownie de chocolate com creme de limão siciliano 26,50
(CG - CLAC) Servido com cobertura de marshmallow.

Crème brûlée de café (NCG-CLAC) 24,90
Creme sedoso de café, coberto por fina crosta crocante de açúcar caramelizado

Sobremesas Diet e Leves

Éclair de chocolate (Diet) (CG-CLAC) 25,50
Massa leve recheada com creme de chocolate, preparado com redução de açúcar.

Panna cotta com coulis de morango (Diet) 24,30
(NCG-CLAC) Panna cotta leve e cremosa, em versão diet, servida com delicado coulis de morango.

Sobremesa Light

Doce de banana com queijo minas (NCG-CLAC) 20,10
Doce tradicional de banana, servido com queijo minas.

Sobremesa Vegana

Sagu de vinho tinto (Vegano) (NCG-NCLAC) 22,70
Sagu cozido em vinho tinto, com coulis de frutas vermelhas preparado sem ingredientes de origem animal

Sobremesas Clássicas

Mil folhas tradicional (CG-CLAC) 26,60
Clássico mil folhas de massa folhada crocante, recheado com creme de confeiteiro e servido com coulis de frutas vermelhas.

Pudim de neve com calda inglesa (NCG-CLAC) 21,90
Claras em neve delicadamente assadas, servidas com suave calda inglesa de baunilha.

Mousse de chocolate (NCG-CLAC) 22,30
Mousse aerado com raspas de chocolate.

Folhado de Nutella com sorvete (CG - CLAC) 20,70
Folhado crocante recheado de Nutella servido com sorvete de creme.

Pudim de leite condensado (NCG-CLAC) 18,00
Clássico pudim de leite condensado, com textura aveludada e delicada calda de caramelo