



RESTAURANTE

Especial

04/04/2026



Para bons momentos, uma boa culinária

menu

Entradas

Salada verde (NCG-CLAC)	56,10
Tomate, mussarela de búfala e presunto cru	½ 32,90
Tartare de salmão com manga (CG-NCLAC)	69,20

menu

Pratos Principais

Camarão à grega (CG-CLAC)	158,90
Arroz à grega e batata palha	½ 111,20
Vinho Rose, Escorihuela Gascon Taça 150ml	26,00
Badejo ao molho cítrico (NCG-CLAC)	115,90
Purê de batata baroa e espinafre refogado	½ 80,90
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml	26,00
Atum selado em crosta de gergelim (NCG-CLAC)	127,10
Molho teriaky, arroz selvagem e mousseline de batata no azeite de trufas	½ 88,90
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml	26,00
Capeloni de ossobuco (CG-CLAC)	98,90
Na manteiga de sálvia	½ 69,20
Vinho Tinto, Escorihuela Gascon Pinot Noir Taça 150 ml	32,00
Supremo de frango grelhado (NCG-CLAC)	78,40
Molho de ervas, couve flor gratinado e aspargo	½ 61,80
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml	26,00
Medaillons de filet à L'Ancienne (NCG-CLAC)	114,10
Sobre leito de batata e brócolis grelhado	½ 79,80
Vinho Tinto, Escorihuela Reserva Malbec Taça 150 ml	34,00

menu

Pratos Veganos

Farfalle Integral Al Mare Cogumelos, alga marinha e óleo de gergelim	63,50
Fusilli Integral ao Molho Pesto Com nozes e rúcula	63,50

menu

Sobremesas

Torta de brigadeiro (CG-CLAC)	18,80
Cassata Siciliana com calda de chocolate (CG-CLAC)	18,30
Manjar (Diet) (NCG-CLAC)	22,20
Panna cotta com coulis de morango (NCG-CLAC)	21,20
Cocada de forno com sorvete de creme (CG-CLAC)	22,30
Variedade de gelatina (Diet) (NCG-CLAC) Calda de morango	14,80
Pudim de Neve (NCG-CLAC)	19,10
Brownie com calda de chocolate (CG – CLAC) Com sorvete de creme	23,10
Pavlova de frutas vermelhas (NCG – CLAC)	19,40
Mil folhas com coulis de frutas vermelhas (CG-CLAC)	23,10