



RESTAURANTE

Especial

07/03/2026



Para bons momentos, uma boa culinária

menu

Entradas

Salada de brotos verdes com camarão (NCG-NCLAC) 61,00
Tomate cereja confit e molho de limão siciliano ½ 35,30

Salada Caesar (CG-CLAC) 52,70
Alface Americana, molho Caesar, croutons, parmesão e frango ½ 37,00

menu

Pratos Principais

Lagosta à Provençal (CG-CLAC) 182,90
Provence de ervas, spaghetti em bisque de camarão ½ 128,00
Vinho Rose, Escorihuela Gascon Taça 150ml 26,00

Pescada ao molho de amêndoas (NCG-CLAC) 122,20
Sobre leito de batatas, aspargos, tomate cereja e redução de pesto ½ 85,50
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Tagliatelle à carbonara (CG-CLAC) 65,70
½ 46,00
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Risotto de cogumelos frescos (NCG-CLAC) 79,40
Com burrata ½ 59,70
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Frango ao gratin de alho poró (CG-CLAC) 78,40
Chips de batata e arroz de castanha de caju ½ 55,10
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Medaillons de filet ao queijo brie (NCG-CLAC) 114,40
Redução de vinho tinto, purê de batata trufado e mini cenoura glaceada ½ 80,00
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

Crème Brûlée (NCG-CLAC)	23,00
Taça merengue (NCG-CLAC)	16,40
Cassata siciliana com calda de chocolate (CG-CLAC)	20,10
Mousse de maracujá (Diet) (NCG-CLAC)	21,50
Éclair (Diet) (CG-CLAC)	22,20
Torta de limão (CG-CLAC)	20,40
Pera ao vinho com calda de chocolate (NCG-CLAC)	20,50
Sorvete de creme	