



RESTAURANTE

Especial

13/03/2026



Para bons momentos, uma boa culinária

menu

Entradas

Salada Caesar (CG-CLAC)	52,70
Alface Americana, molho Caesar, croutons, parmesão e frango	¹ / ₂ 37,00
Salada Caprese (NCG-CLAC)	72,40
Burrata, tomate e molho pesto	
Carpaccio de Filet (CG-CLAC)	60,00
Torradas e rúcula	
Creme de lentilhas (CG-CLAC)	37,20
Capeletti in brodo (CG-NCLAC)	59,00
Crepe de cogumelos gratinado (CG-CLAC)	33,50

menu

Pratos Principais

Camarão à Baiana (NCG-NCLAC) 158,90
Arroz e farofa de dendê ½ 111,20
Vinho Rose, Escorihuela Gascon Taça 150ml 26,00

Haddock poché ao velouté de alcaparras (CG-CLAC) 132,60
Purê de batata doce e aspargos grelhados ½ 98,50
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Tagliatelle à Gamberetti (CG-NCLAC) 88,00
Ao alho e óleo, camarão miúdo, aspargos e tomate ½ 61,60
cereja
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Risotto de linguiça artesanal (NCG-CLAC) 75,20
Alho poró ½ 52,64
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Peito de frango ao molho de ervas (NCG-CLAC) 69,00
Arroz à piamontese, abobrinha e cenoura grelhados ½ 48,30
Vinho Branco, Gascon Chardonnay Taça 150 ml 26,00

Medaillons de filet alla Raclette (NCG-CLAC) 114,10
Queijo raclette fundido, batatas e pepinos cornichon ½ 79,80
Vinho Tinto, Escorihuela Reserva Malbec Taça 150 ml 34,00

menu

Pratos Veganos

Farfalle Integral Al Mare

63,50

Cogumelos, alga marinha e óleo de gergelim

Fusilli Integral ao Molho Pesto

63,50

Com nozes e rúcula

menu

Sobremesas

Pera ao vinho com calda de chocolate (NCG-CLAC)	19,00
Sorvete de creme	
Gelatina de morango (Diet) (NCG-NCLAC)	10,50
Pudim de leite (NCG-CLAC)	15,70
Gelatina de morango (NCG-NCLAC)	10,50
Éclair (Diet) (CG-CLAC)	22,20
Cocada de forno com sorvete de creme (CG-CLAC)	22,30
Torta de Brigadeiro (CG-CLAC)	18,80
Torta de Limão (CG-CLAC)	23,20
Brigadeiro de colher (NCG-CLAC)	13,80
Manjar (Diet) (NCG-CLAC)	22,20
Mousse de chocolate (Diet) (NCG-CLAC)	21,50