



## ENTRADAS

### **Salada de folhas orgânicas e vinagrete de tangerina**

R\$ 180,00  
(4 pessoas)

*Mix de folhas da estação, queijo de cabra, favo de mel, supreme de tangerina, manjerição basílica fresco e figos*

### **Salada de grãos com lentilha caviar, edamame e romãs**

R\$ 180,00  
(500g)



## CRUDI

### **Salmão defumado com creme azedo e blinis**

R\$ 300,00

*500g de salmão defumado,  
20 mini blinis e 200g de creme azedo*

### **Steak tartare e cone crocante para acompanhar**

R\$ 300,00

*500g de mignon picado na ponta da faca,  
maionese de limão siciliano, pickles de pepino, cebola roxa, alcaparras maceradas, cebolette, azeite, tabasco e acompanha 20 cones de harumaki*



## ANTIPASTI

### Quiche de chèvre, figos e parma

R\$ 300,00  
(12 fatias)

### Torta de camarão rosa

*Base amanteigada, recheio cremoso de camarão e Catupiry*

R\$ 450,00  
(2kg)

### Torta de frango

*Frango orgânico cremoso com Catupiry, milho e farofa de panko crocante*

R\$ 300,00  
(12 fatias)

### Torta de bobó

*Bobó de camarão com farofa panko*

R\$ 400,00  
(2kg)

### Torta de bacalhau

*Bacalhau as natas*

R\$ 450,00  
(12 fatias)

### Camembert folhado com nuts caramelizadas

R\$ 90,00  
(250g)

### Maxi Brie folhado com nuts caramelizadas e favo de mel

R\$ 400,00  
(1kg)

### Torta de cebola caramelizada com grana padano gratin

R\$ 300,00  
(1kg)



## PRINCIPAIS

**Camarão ao champagne, arroz com amêndoas laminadas e batata palha Petit Pop**

R\$ 450,00  
(2 pessoas,  
10 unidades)

**Bacalhau com crosta de farofa de amêndoas, mini batatinhas assadas, echalotes, e tomates confit**

R\$ 550,00  
(2 pessoas)

*Lombo premium de bacalhau Gadus Morhua assado em baixa temperatura, e farofa crocante de farinha de amêndoas sem glúten, mini batatinhas bolinhas assadas com azeite e bouquet de ervas aromáticas, ramo de tomates cereja orgânicos*

**Ravioli de mozzarella de búfala com molho pomodoro**

R\$ 250,00  
(4 pessoas)

*Acompanha 1 burrata*



## PRINCIPAIS

**Mignon ao poivre e  
talharim fresco**

R\$ 330,00  
(2 pessoas)

**Rosbife de mignon, batatas  
baby, alecrim e cogumelos**

R\$ 330,00  
(1kg)

**Beef Wellington**

*Mignon envolto com massa folhada,  
cogumelos e Parma, 150ml de demi glace*

R\$ 750,00  
(1kg)

**Parmigiana de mignon, molho  
pomodoro e tagliatele artesanal**

R\$ 330,00  
(2 pessoas)



## PRATOS TÍPICOS

### Feijoada

*Feijão preto, costelinha, linguiça, paio, bacon e lombinho. Acompanha: arroz branco, farofa de panko com cebola caramelizada e castanha de caju, vinagrete e couve crocante*

R\$ 300,00  
(2 pessoas)

### Barreado

*acompanha, arroz branco, farinha de mandioca de Morretes, vinagrete e banana chips*

R\$ 300,00  
(2 pessoas)

### Bobó de camarão

*Arroz com fita de coco e farofa de dendê*

R\$ 400,00  
(2 pessoas  
10 unidades)



## **SNACKS & SANDUÍCHES**

PEDIDO MÍNIMO: 25 UNIDADES CADA

<b>Cone crocante de parma</b>	R\$ 12,00
<b>Spring roll vegetariano</b>	R\$ 15,00
<b>Cannoli de chèvre e pimenta rosa</b>	R\$ 15,00
<b>Mini blinis, salmão defumado e sour cream</b>	R\$ 15,00
<b>Bomboloni de burrata e tomate confit</b>	R\$ 18,00
<b>Bomboloni de pastrami, emental e dijon</b>	R\$ 18,00
<b>Mini bao de porquinho crocante</b>	R\$ 18,00
<b>Mini pão de centeio, rosbife, grana padano e rúcula</b>	R\$ 18,00
<b>Mini cheeseburger</b>	R\$ 15,00
<b>Mini hot dog</b>	R\$ 15,00
<b>Tea sandwich de salmão, pickles e sour cream</b>	R\$ 15,00
<b>Shrimp roll</b>	R\$ 20,00





## **PETISCOS**

PARA FRITAR EM CASA, PODE SER MANTIDO CONGELADO  
25 UNIDADES

**Bolinho de Moqueca** R\$ 150,00

**Croqueta de Jamón** R\$ 150,00

**Coxinha de Pato** R\$ 150,00

**Coxinha de Frango e Catupiry** R\$ 110,00

**Pastelzinho de Carne** R\$ 150,00

**Dadinho de Tapioca** R\$ 120,00

**Croqueta de Carne de Panela** R\$ 150,00

**Pastel de Queijo Coalho** R\$ 150,00

**Pastel de Catupiry** R\$ 150,00





CATERING



PEDIDOS VIA WHATSAPP

**+55 41 98848-0082**