



## ESPECIAL DE NATAL



### ENTRADAS

#### Salada Simples

Rúcula, alface roxa, hadicchio, baterraba cozida, tomate com manjeriço, brócolis, ervilha francesa.

#### Salada Composta

Salada de manga com quinoa, rúcula e palmito. Composição mista de camarão com vagem e bacon + duas sugestões do Chef.

#### Display e molhos

Tender marinado, display de queijos (gouda, gruyere e brie) e molho de mostarda e mel.

#### Show Cooking

Peru com farofa rica de frutos e castanha portuguesa - trinchado ao momento.

### PRATOS PRINCIPAIS

Arroz com maçã e nozes.

Legumes torneados ao vapor.

Batata assada com ervas e castanha de caju.

Chester ao forno com farofa rica.

Lombo de bacalhau fresco cozido no leite, azeite, cebola e pimentões coloridos sem pele.

Mini-tornedor grelhado com pimenta rosa e redução de vinho licoroso.

### SOBREMESAS

Crème Brûlée.

Arroz doce.

Tiramisù.

Rabanada.

Mousse de chocolate com nozes.

Éclair au chocolat.

Panetone clássico.

R\$ 190,00

Crianças de 6 a 12 anos pagam 50% do valor.  
Reservas confirmadas mediante pagamento prévio na recepção.

