

Cardápio Reveillon 31/12/2017

Mesa de antipasti

Presunto de Parma, salame italiano, mortadela com pistache ,presunto copa, bresaola, lombo condimentado com ervas, brusquetas: clássica de tomate e manjeriço, tempura de abobrinha, caponata de beringela, peperonata, tomates secos, caponata de legumes, azeitonas marinadas, cogumelos marinados, (legumes grelhados: abobrinha, cebola, berinjela, aspargo e palmito pupunha)

Mesa de queijos

*Grana Padano, Fontina, Cacciocavallo, Provolone apimentado, Gorgonzola, Asiago, Taleggio
Geleias variadas e frutos secos*

Peixes e defumados

*Surubim marinado, rolinho de salmão defumado com rucula e tomate seco ao molho pesto ,
tartare de filé, vitelo tonato, carpaccio de filé com lascas de grana padano e
ceviche de namorado com coentros*

Saladas simples e composta

*Salada caprese com pesto de rucúla, salada Ceasar, salada grega, salada de batata baby com
mostarda e endro, salada de grão de bico, beringela alla siciliana, salada de aspargos com
salmão defumado, salada de alcachofra com cogumelos e basilico e
salada de couscous com manga e hortelã*

Estação de frutos do mar

*Lagosta a la catalana, carpaccio de robalo, polvo e feijão branco, vieiras ao molho citronette
com fios de abobrinhas, bacalhau em lascas com tapenade, tataki de atum aos dois gergelim e
salada de frutos do mar*

Molhos e Condimentos

*Molho de limão, molho de iogurte, molho pesto, molho golf, molho tartaro
Crutons, ovos de codorna e queijo ralado.*

Pães e pastinhas

*Grissinis, pão ciabatta, pão pizza, pão de tomate seco e pão de azeitonas
Pastinha de tomate seco, pastinha de azeitonas, pastinha de queijos.*

Servido na mesa

*Esfera de massa de ovos recheada com porcini,
velouté de legumes orgânicos e crumble de pistache*

Lombinho de linguado com aspargos à parmegiana ao molho de gengibre e páprica doce

Filé de vitela lardeado em crosta de avelã, com seu próprio molho e musseline de aipo

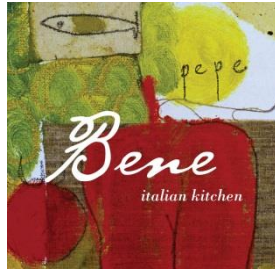
Buffet de sobremesas variadas

Eclair recheado com parfait de banana da terra e lâmina de chocolate, Semiesfera de suspiro recheado com coco e essência de maracujá, Biscuit Bijoux de cereja com espelho de pistache, Pipoca caramelizada sobre croustillant de praliné, Cheesecake de capim limão, Tiramisú, Delícia de abacaxi com cubos de framboesa, Panettone, Terrine de cupuaçu sobre brownie de avelã sem glúten, Creme brulée de doce de leite com flor de sal, Tart tartin de maçã com essência de manga, Trufa de gorgonzola com iogurte natural e brisset cítrico

Bebida

*Água, refrigerantes, sucos, cervejas,
De Martino Chardonnay, Felino Malbec, Via Piana 192*

R\$ 690,00 + 10% inclui jantar buffet com bebida



New Year's Dinner menu 31/12/2017

Antipasti

Parma ham, Italian salami, mortadella, coppa, loin with herbs, bruschetta, tempura of zucchini, eggplant caponata, peperonata, sun dried tomatoes, vegetables caponata, marinated olives, marinates mushrooms and grilled vegetables

Cheeses

*Grana Padano, Fontina, Cacciocavallo, Provolone, Ggorgonzola, Asiago, Taleggio
Variety of jam and sun dried fruit*

Fish and smoked

Marinated tropical fish, rolls of smoked salmon with arugula sun dried tomatoes and pesto sauce, Steak tartar, Veal with tuna sauce, carpaccio with Grana Padano and fish ceviche with coriander

Salads

Caprese salad with arugula pesto, Caesar salad, Greek salad, baby potatoes with mustard and dill, chickpea salad, eggplants siciliana, asparagus and smoked salmon salad, artichoke and mushrooms salad, couscous with mango and mint salad

Sea food

Lobster Catalana, seabass carpaccio, octopus and withe beans, scallops with citric vinaigrette, codfish with tapenade, tuna tataki with sesame, sea food salad

Sauces and condiments

*Lemon sauce, yoghurt sauce, pesto sauce, golf sauce, tartar sauce
croutons, quail eggs and grated cheese*

Bread

Grissinis, ciabatta, pizza bread, tomatoes bread and olives bread

Served at the table

*Homemade eggs pasta stuffed with porcini,
velouté of organic vegetables and pistachio crumble*

Sole fish loin with asparagus parmigiana style ginger and sweet paprika sauce

Veal fillet larded in hazelnut crust, with your own sauce and mashed celery

Selection of dessert

Eclair stuffed with banana parfait and chocolate, Semi-sphere of meringue stuffed with coconut and essence of passion fruit, Biscuit bijoux with cherry and pistachio, Caramelized popcorn on praline croustillant, Lemon Grass Cheesecake, Tiramisu , Delicious pineapple with raspberry cubes, Panettone, Cupuaçu terrine on gluten-free hazelnut brownie, Caramel creme brulee with salt flower, Apple tart with mango essence, Gorgonzola truffle with natural yoghurt and citrus brisset

Beverages

*Water, beer, soft drink, juices ,
De Martino Chardonnay, Felino Malbec, Via Piana 192*

R\$ 690,00 + 10% includes dinner buffet with drink