



## **Cardápio Reveillon 2017**

### **Entradas Frias :**

- Salmão marinado com beterraba, limão siciliano e brotos de almeirão
- Ceviche de camarão com leite evaporado e perfume de coentro
- Lombo suíno glaceado ao cardamomo e cachaça envelhecida
- Carpaccio de novilho com mostarda velha e brotos de rúcula selvagem
- Presunto de Parma fatiado com frutas exóticas e chutney
- Tábua de queijos nacionais e internacionais, geleias e frutos secos
- Seleção de pães caseiro e grissinis

### **Saladas compostas :**

- Seleção de Sushi e Sashimi com Molho Shoyo e Wasabi e Pickles de gengibre
- Peixinhos da horta com molho remoulade
- Salada de agrião verde com tomate seco, Gorgonzola e lâmina de amêndoas
- Salada caprese com mozzarella de bufala
- Salada de palmito, abacate, lula e pimenta de cheiro
- Salada de bacalhau com lentilha rosa e pimenta malagueta
- Salada de frutos do mar e frutas tropicais
- Salada com laminas de carne e azeite de gergelim torrado

### **Pratos Quentes:**

- Bobó de camarão na moranga em essência de coentro
- Lombo de bacalhau confitado sobre batatas ao murro e confit de pimentão doce
- Tornado de filé mignon ao jus de tomilho
- Picanha suína em crosta de avelã ao perfume de jabuticaba e vinho tinto da Serra Gaúcha
- Timbale de pato sobre ninho de pupunha em essência de maracujá
- Sorrentine caprese com molho de tomate e perfume de azeite trufado
- Feiche de legumes baby regado com manteiga Café de Paris
- Batata William recheada com queijo Brie e geleia de damasco
- Musseline de batata baroa ao perfume de noz moscada
- Arroz bomba com açafrão e confit de uva verde
- Creme de lentilhas com chips de bacon

### **Na parilla ao Vivo :**

- Picanha Black Angus
- Contra-filé Black Angus
- Bife de ancho Black Angus
- Baby beef
- Assado de tira
- Galeto
- Cherne
- Polvo
- Espetos de camarão
- Espetos de lula

### **Mesa de Sobremesas :**

- Mil folhas de chocolate com emulsão de tangerina
- Semi-esfera 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
- Delicia de abacaxi com cubos de framboesa
- Terrine de cupuaçu sobre brownie de avelã sem glutén
- Tarte Tatin de maçã com essência de manga
- Trufa de gorgonzola com iogurte natural e brisset cítrico
- Frutas tropicais

### **Bebida :**

- Agua, refrigerantes, sucos, cervejas, De Martino Chardonnay, De Martino Cabernet, Via Piana 192
- R\$ 740,00 + 10%  
inclui jantar buffet com bebida
- R\$ 890,00 + 10%  
inclui jantar buffet com bebida + entrada para festa Carioca após 00:00  
(não include mesa o lugar sentado)



## **New Year's dinner menu 2017**

### **Cold starters:**

- Marinated salmon with beetroot and lemon
- Shrimps ceviche and coriander perfume
- Glazed pork loin cardamom and aged cachaça
- Beef carpaccio with old mustard and sprouts of wild arugula
- Parma ham with exotic fruit and chutney
- National and international cheese, jam and sun dried fruit
- Selection of homemade breads and grissinis

### **Salads:**

- Selection of Sushi and Sashimi with soy sauce ,wasabi and ginger Pickles
- “Peixinhos da horta” green beans in a wheat flour with remoulade sauce
- Green cress salad with dried tomatoes, Gorgonzola and almonds
- Caprese salad with buffalo mozzarella
- Salad of heart of palm, avocado, squid and chili pepper
- Cod fish salad with lentils and peppers
- Sea food and tropical fruit salad
- Blade meat salad and toasted sesame oil

### **Hot dishes :**

- Shrimps casserole with coriander
- Confited cod fillet with potatoes and sweet pepper
- Fillet beef tenderloin steak with thyme sauce
- Pork top sirloin in hazelnut crust with jabuticaba and Serra Gaucha wine
- Duck timbale on peach palm nest and essence of passion fruit
- Sorrentine pasta with tomato sauce and truffle oil
- Baby vegetables with butter Café de Paris
- William potato stuffed with Brie cheese and apricot jelly
- Musseline of potato with nutmeg perfume
- Rice with saffron and green grape confit
- Lentils soup with bacon chips

### **Live BBQ grill station :**

- Black Angus Top sirloin steak
- Black Angus tenderloin
- Black Angus sirloin
- Baby beef
- Strips of ribs
- Baby chicken
- Grouper
- Octopus
- Shrimps skew
- Squid skew

### **Dessert station :**

- Chocolate puff pastry and tangerine emulsion
- 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
- Delicious pineapple with raspberry cubes
- Cupuaçu terrine on gluten-free hazelnut brownie
- Apple tarte with mango essence
- Gorgonzola truffle with natural yoghurt and citrus brisset
- Tropical fruit

### **Beverages :**

- Water, beer, soft drink, juices , De Martino Chardonnay, De Martino Cabernet,  
Via Piana 192
- 
- R\$ 740,00 + 10%  
includes dinner buffet with drink
- R\$ 890,00 + 10%  
includes dinner buffet with drink + entrance to Carioca party after 00:00  
(table or seta are not included)