ceia de natal 2026

Entradas

	Preços
Terrine Marguerita (500 g em média)	R$ 90
Terrine de queijos e figos frescos (500 g em média)	R$ 120
Ceviche de salmão (300 g)	R$ 90
Ceviche de tilápia (300 g)	R$ 70
Vol-au-vent de camarão (20 unidades)	R$ 90
Mix de antepastos homus, caponata, zucchini e coalhada seca. Acompanha mini pães variados	R$ 130

Saladas

Salpicão de frango (1,5 kg)	R$ 140
Salada de bacalhau bacalhau em lascas, batatas, ovos cozidos, pimentão amarelo e vermelho, azeitonas pretas e azeite extra virgem 1,5 kg em média	R$ 260
Salada Marroquina trigo em grãos, frango desfiado, uva passa, amêndoas, nozes, castanha de caju e damascos 1,5 kg em média	R$ 220
Mix de pastinhas salmão defumado, gorgonzola, azeitonas pretas e tomate seco. Acompanha torradinhas	R$ 120
Queijo Brie inteiro folhado acompanha melaço de cana	R$ 250

Massas

Ravioli de queijo canastra e banana da terra com fonduta de parmesão gratinado	R$ 160/ 1,2 kg
Lasanha de shitake e portobelo ao molho 3 queijos	R$ 200/ 1,5 kg
Rondelli de frango com Catupiry gratinado	R$ 140/ 1,2 kg

Peixes e especialidades

Bacalhau Zé do Pipo bacalhau em lascas, purê de batatas, azeite extra virgem, creme de natas, gratinado com queijo parmesão e azeitonas pretas Para 4 a 6 pessoas	R$ 320
Abadejo ao molho de amêndoas acompanha arroz de salsa e panachê de legumes Para 4 a 6 pessoas	R$ 480
Camarão na Moranga com Catupiry camarões rosa médios e grandes, molho de tomate artesanal e Catupiry. Acompanha arroz branco e batata palha Para 4 a 6 pessoas	R$ 480
Lombo de bacalhau ao molho de natas gratinado. Acompanha arroz com amêndoas e batata noisette Para 4 pessoas	R$ 380



ceia para entregas

Carnes

	Preços
Chester assado Recheado	R$ 105/kg
Lombo de porco recheado inteiro, média de 2 kg	R$ 230
Peru inteiro recheado	R$ 105/kg
Tender com cravo, mel e laranja caramelado	R$ 130/kg
Escalope de Mignon Opções de molhos: Shitake, Malbec, queijos franceses	R$ 190/kg
Rosbife de Mignon acompanha molho de mango chutney Serve de 4 a 6 pessoas	R$ 280
Bife Wellington Serve até 8 pessoas	R$ 420

Vegetarianos

Moqueca de banana da terra serve 2 a 3 pessoas	R$ 160
Nhoque de mandioquinha salsa ao molho pomodoro. Para 2 pessoas	R$ 95
Palmito pupunha assado com chimichurri	R$ 75

Acompanhamentos

Farofa de banana	R$ 45/kg
Farofa de castanhas	R$ 60/kg
Farofa com bacon e calabresa	R$ 50/kg
Arroz branco	R$ 30/kg
Arroz a grega	R$ 50/kg
Arroz com amêndoas	R$ 70/kg
Arroz de forno	R$ 70/kg

*Pedidos a partir de 500 g

Sobremesas

Tabuleiro de bolo gelado abacaxi com coco - 20 pedaços	R$ 180
Bolo de coco com abacaxi recheado ao creme de três leites e calda de frutas vermelhas (amora, framboesa e morango) Média de 1,8 kg	R$ 190
Pavê de chocolate camadas de creme belga, bolacha champagne e creme de chocolate Média de 2,5 kg	R$ 260
Chocotone recheado com sorvete com calda de chocolate e castanhas	R$ 160



Arpoador
gastronomia & lazer

Informações e reservas:

(16) 3102-7775

(16) 99242-2480
(Fernanda)