

Dia dos namorados



entradas

Seleção de frios e cesta de folhados

Queijo brie com geléia de pimenta artesanal, muçarela de búfala, rúcula e tomate cereja ao molho pesto, queijo emmental com favo de mel, manteiga e creme de queijo

entradas para duas pessoas, inclusas no valor principal

Cesta de mini pães

croissant e mini quiche

Sopa de batata com queijo e especiarias

Figos frescos com redução de balsâmico

pratos principais

Tornedor de filé mignon

ao molho demi-glace com risoto milanês e crocante de presunto parma

individual

casal

182

350

Galeto assado ao molho de tamarindo

desossado, servido com arroz negro e flor comestível

155

290

Filé de abadejo com risoto e aspargos

abadejo envolto em crosta de amêndoas, risoto al limone e aspargos frescos

232

450

Pappardelle ao molho alfredo com frutos do mar

camarões, lagosta, polvo, lula, lagostim, ao vinho branco, com creme de leite fresco e queijo parmesão

232

450

Pappardelle ao molho de parmesão e manteiga trufada

com ervas frescas, lascas de trufa e ovo mollet

180

350

sobremesa

Taça Pavlova

Coulis de frutas vermelhas, disco de suspiro, morangos frescos, creme de limão siciliano, chantilly e frutas vermelhas

até duas sobremesas, a escolher, inclusas no valor principal

Bolo de chocolate

servido morno, com calda de chocolate quente, creme inglês e physalis

Pana Cotta

com calda de cítricos, Cointreau e especiarias



Pacotes com entrada, prato principal, sobremesa para duas pessoas e uma garrafa de vinho cortesia

Todos os pacotes incluem uma garrafa de vinho cortesia e duas águas
Opções de vinho: branco, tinto e rosê



Arpoador
gastronomia & lazer