

ENTRADAS

Pasteizinhos de Camarão com Catupiry (12 unidades).....	R\$ 19,80
File Aperitivo (escolher molho do cardápio).....	R\$ 27,50
Casquinha de Siri.....	R\$ 11,00
Lulas à Doré.....	R\$ 24,00
Tiras de Peixe à Dore c/ Molho Tártaro.....	R\$ 21,00
Croquete de Bacalhau (12 unidades).....	R\$ 22,00
Carpaccio a Moda dos Alpes.....	R\$ 20,00
Tábua de Frios.....	R\$ 24,00
Camarão a Milanesa.....	R\$ 31,00
Frango com Bacon.....	R\$ 20,00
Haronachos (casquinhas crocantes de haromaki com salada de salmão, gergelim, cebolinha e shoyo).	R\$ 24,00
Tataki de Mignon (rosbife de file mignon ao molho oriental).....	R\$ 27,00

SALADAS

Salada Divina (rúcula, presunto, tomate seco e mussarela).....	R\$ 16,50
Salada Agridoce (kani-kama, alface, laranja c/ molho rose).....	R\$ 16,50
Salada Tai-Kan (folhas verdes, manga, pepino japonês, kani-kama, Vinagrete de gengibre e curry paste; acompanha paezinhos com parmesão).....	R\$ 18,50
Salada Verano (folhas verdes, salmão laminado, mussarela de búfala, azeitona preta, “croutons” e molho siciliano).....	R\$ 22,00

MASSAS

Casoncelli a Bergamasca (massa recheada com vitela, presunto, passas e amaretto, ao molho de manteiga, sálvia e parmesão).....	R\$ 36,50
Penne ao Funghi (massa cozida ao molho de natas e funghi).....	R\$ 35,50
Conchiglione a Siciliana (conchas de massa recheadas com defumados, ao molho de manteiga, creme de leite e parmesão).....	R\$ 35,50
Talharim a Granada (massa cozida ao molho de tomate, linguiça defumada de pernil, mussarela, azeitonas pretas, alcaparras e manjerição fresco).....	R\$ 35,50
Raviloli à Primavera(massa recheada com mussarela de búfala, com molho de tomates à provençal).....	R\$ 36,50

RISOTOS

Risoto de “Funghi” (arroz arbóreo com “cogumelos secos” e açafrão; acompanha medalhão de file mignon enrolado em anéis bacon).....	R\$ 39,50
Risoto de Bacalhau (arroz arbóreo com bacalhau desfiado, brócolis e azeitonas).....	R\$ 39,50

CARNES

File Recheado (medalhão de mignon recheado com “fondue” de queijos e ervas, sobre espinafre refogado, acompanha risoto de açafrão).....	R\$ 39,50
File com shitake (medalhões de mignon com shitake, acompanha strudell de nozes e queijos, molho ponzu e manteiga de laranja).....	R\$ 43,00
File à Bernaise (mignon grelhado com molho de redução de estragão e vinagre, gema e creme de leite; acompanha arroz branco e batata frita).....	R\$ 39,50
File à Central Park (mignon ao molho de alcaparras, cogumelos, manteiga; acompanha batatas fritas e arroz branco).....	R\$ 39,50
File à Moraes (mignon grelhado ao molho de azeite de oliva, alho desidratado e ervas; acompanha talharim na manteiga e creme de leite).....	R\$ 39,50
Steak au Poivre (mignon grelhado ao molho de pimentas verdes e creme de leite; acompanha batatas fritas e arroz branco).....	R\$ 39,50
File à Café Paris (mignon grelhado, ao molho de cítricos, ervas e conhaque; acompanha batatas fritas e arroz branco).....	R\$ 39,50

CORDEIROS

Picanha a Porteña (picanha grelhado na manteiga, ervas; acompanha farofa, tomates assados e arroz branco).....	R\$ 43,00
Carre ao Pesto (costeletas grelhadas ao molho pesto; acompanha risoto a milanesa).....	R\$ 38,50
Paleta à Cacciatore (paleta ou pernil assados ao forno; acompanha talharim ao molho do assado)(*2 pessoas).....	R\$ 79,50
Pernil à Provençal (cortes de pernil cozido em infusão de ervas; acompanha polenta com queijo gorgonzola ao molho do cozimento).....	R\$ 38,50

AVES

Frango aos Quatro Queijos (frango a milanesa gratinado com molho de queijos provolone, muzzarella, gorgonzola e parmesão; acompanha arroz branco e batatas fritas).....	R\$ 33,00
Frango a Moda de Pecking (cubos de frango salteados em molho agridoce; servido sobre macarrão japonês).....	R\$ 33,00

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Congrio com Risoto Siciliano (congrigo grelhado com manteiga de ervas e risoto de alho-poró, camarões, tomate cereja e parmesão).....	R\$ 49,50
Congrio a Marbella (congrigo gratinado c/molho "mornay", camarões, alcaparras, cogumelos e requeijão; acompanha arroz branco).....	R\$ 46,00
Congrio a Picasso (congrigo c/ molho de manteiga, alcaparras e ervas, acompanha batata sauté e arroz à grega).....	R\$ 46,00
Linguado a Passion (tiras de linguado recheadas com camarão ao molho de maracujá; acompanha arroz branco e purê de mandioca salsa).....	R\$ 44,00
Bacalhau a Cascais (bacalhau grelhado ao molho de azeite de oliva e alho; acompanha legumes, batatas cozidas e anéis de cebola à doré).....	R\$ 58,00
Bacalhau a Sevilla (bacalhau desfiado ao molho de ervas e creme, acompanha arroz branco e batatas sauté).....	R\$ 42,00
Salmão Afrodite (salmão grelhado ao molho de champanhe e gengibre; acompanha arroz ao champanhe).....	R\$ 42,00
Camarão a Tropical (camarão flambado em conhaque ao molho de leite de coco, catupiry e ervas; acompanha arroz branco e batatas sauté).....	R\$ 49,00
Camarão a King George (camarão flambado no whisky ao molho de creme de leite e cogumelos; acompanha arroz branco).....	R\$ 49,00

SOBREMESAS

Sorvete de Creme com Goiaba e Banana Flambadas ao Rum	R\$ 9,00
Sorvete com Calda Quente e Banana Caramelizada	R\$ 9,00
Petit-gateau de chocolate com sorvete de Creme	R\$ 13,00
Mousse de Café	R\$ 9,00
Brownie Crocante Recheado com Sorvete e Calda de Chocolate	R\$ 12,00
Yakitory de Banana (espetinho de banana empanada com coco, chantili e calda de gengibre).....	R\$ 13,00
Sorvete de Gengibre (abacaxi em cubinhos e sorvete de gengibre).....	R\$ 12,00

BEBIDAS

Importadas:

Vodka Wiborowa.....	R\$ 9,00
Brandy Napoleão	R\$ 6,00
Tequila Jose Cuervo.....	R\$ 6,00
Whisky Johnny Walker Red (8 anos).....	R\$ 9,00
Whisky Johnny Walker Black (12 anos).....	R\$ 16,00
Rhum Havana Club.....	R\$ 8,00
Licor 43.....	R\$ 9,00
Licor Amarula.....	R\$ 8,00
Licor Cointreau.....	R\$ 10,00

Nacionais:

Vodka Smirnoff	R\$ 6,00
Campari.....	R\$ 6,00
Ron Montilla.....	R\$ 5,00

Coquetéis

Coquetel de Frutas.....	R\$ 9,00
Margarita (contreau, tequila e suco de limão).....	R\$ 9,00
Kirr Royale (vinho branco, licor cassis)	R\$ 8,00
Picasso (vodka, menta, suco de abacaxi, creme de leite e sprite)	R\$ 11,00
Alexander (conhaque, creme de leite, licor de cacau.....	R\$ 9,00
Bloody Mary (vodka, suco de tomate, molho inglês).....	R\$ 10,00
Whisky Sauer (whisky com sucos de laranja e limão).....	R\$ 11,00
Dry Martini (Gin, Martini seco, Angostura).....	R\$ 9,00
Daiquiri (Run, Grenadine e Limão).....	R\$ 10,00
Caipirinha (Cachaça ou Vodka com Limão).....	R\$ 9,00