



## FESTIVAL DA ALCACHOFRA 2018

### Aperitivo:

- Alcachofra a dorê R\$ 38,00
- Pastel de alcachofra R\$ 42,00
- Alcachofra alho e óleo R\$ 38,00

### Entrada:

- Salada de alcachofra com bacalhau R\$ 32,00
- Alcachofra in natura com vinagrete R\$ 38,00
- Alcachofra gratinada com molho bolonhesa R\$ 42,00
- Alcachofra gratinada com bacalhau desfiado R\$ 45,00
- Alcachofra gratinada com camarão R\$ 48,00
- Alcachofra recheada com bobo de legumes R\$ 40,00

### Prato Principal:

- Meia lua de filé de frango recheado com queijo brie e espinafre ao molho funghi e risoto de alcachofra R\$ 65,00
- Carne seca desfiada com alcachofra e polenta mole R\$ 58,00
- Cupim assado sob a terra ao molho cítrico de laranja ou madeira, com alcachofra gratinada R\$ 69,00
- Camarão flambado no conhaque acompanha risoto no próprio molho com curry , alcachofra R\$ 94,00
- Moqueca Cascudo (robalo com camarão, acompanha arroz, pirão e farofa Cascudo) R\$ 92,00
- Talharim alho e óleo com alcachofra R\$ 48,00
- Talharim ao limão siciliano com camarão e alcachofra R\$ 72,00
- Arroz com camarão a provençal e alcachofra R\$ 92,00

### Sobremesa:

- Grand Gateau com calda de chocolate e sorvete de creme R\$ 24,00
- Menu degustação ( Delicia primavera, mousse limão, creme de cream chesse com morango e Brownie de cappuccino ) R\$ 30,00
- Petit Gateau de laranja e chocolate branco e sorvete de limão R\$ 24,00