



MENU DE NATAL

Jantar dia 24 de dezembro 2015

Horário das 20hs as 22hs

**QUICHE DE ALHO PORÓ, FOLHADO DE ESPINAFRE E AMÊNDOAS TORRADAS,
CHUTNEY DE MANGA, MOLHO CARAMELO DE ACETO BÂLSAMICO, PASTA DE
TOMATE SECO, PASTA DE AZEITONAS PRETAS, MIX DE FOLHAS, ANTEPASTOS,
SALADA WALDOF, SALADA DE ARROZ NEGRO E ERVILHA FRESCA,
CENOURAS BABY CARAMELIZADAS E KUMMEL, COUSCOUS MARROQUINO,
CARPACCIO DE TOMATE CAQUI, PÃES VARIADOS E GRISSINIS,
VARIEDADE DE AZEITES, QUEIJO VEGETAL SABOR PROVOLONE.**

CREME DE ABÓBORA COM ERVA CIDREIRA

PUCHERO (COZIDO DE GRÃO DE BICO) OU CASSOULET

ESTAÇÃO DE MASSAS COM VARIADOS INGREDIENTES E MOLHOS

RONDELE VERDE COM RECHEIO DE RICOTA VEGETAL RÚCULA E TOMATE SECO

ROCOMBOLE DE BATATA BAROA E RECHEIO DE SHITAKE

PURÊ DE CASTANHA PORTUGUESA

TOMATES ASSADO COM RECHEIO DE QUINOA E ESPECIARIAS

BROCHETTES DE LEGUMES GRELHADOS AO MOLHO BARBECUE

ASSADO DE BERINJELA À PROVENCE EM CROSTA DE PISTACHE

COUSCOUS

RATATUILE

**ESCONDIDINHO DE PALMITO (REFOGADO DE PALMITO E COBERTURA DE MASSA
FOLHADA)**

ENDIVIAS AO GRATAN

BOLO TRUFADO, BOLO DE NOZES, MOUSSE DE MORANGOS,

MINI PANETONE DE BLUE BERRY

MOUSSE DE COCHOLATE COM PRALINE, TORTA DE ABACAXI E COCO,

CROSTATA DE GOIABA,

FOLHADO DE PÊSSEGO, VERRINE DE BAUNILHA E COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS,

COSTELA DE ERVA, CREME GIANDUIA, SELEÇÃO DE FRUTAS NOBRES.



MENU DE REVEILLON

Jantar dia 31 de dezembro 2015

Horário das 20hs as 22hs

**QUICHE DE TOMATE SECO, SALADA TROPICAL, FOLHAS NOBRES,
PASTA DE TOMATE SECO, GUAQUAMOLE E TACOS, SUSHI VARIADOS,
VINAGRETE DE AMORAS, VINAGRETE DE GENGIBRE E PIMENTA ROSA,
SALADA COLESLAW, GUIZA DE LEGUMES, ROLINHO PRIMAVERA, MOLHO AGRIDOCE,
MOLHO SHOYO, SALADA DE COUVE DE BRUXELAS, SALADA DE CEVADA GERMINADA,
ALCACHOFRAS AO VINAGRETE DE ROMÃ, PÃES VARIADOS, GRISSINES, QUEIJO
VEGETAL SABOR PROVOLONE.**

SOPA DE LENTILHAS

CREME DU BARRY COM FLOCOS DE AMÊNDOAS

ESTAÇÃO DE RISOTO COM VARIOS TIPOS DE ARROZ E INGREDIENTES

BOUGUIGNONE DE CHAMPIGNON (OU DE JACA VERDE)

VOL AU VENT COM RECHEIO DE ASPARGOS VERDES

RAVIOLE DE RICOTA VEGETAL COM DAMASCOS AO VINHO DO PORTO

ASSADO DE LENTILHA AO MOLHO DE BARBECUE

PURÊ DE MAÇÃ VERDE E CARDAMOMO

COGUMELO PORTOBELO GRELHADO AO CONFIT DE TOMATES CEREJAS E ALECRIM

MONTOVANE DE MORANGO, TORTA CHARGER,

ÓPERA DE CAFÉ E CHOCOLATE, MOUSSE DE MANGA E GENGIBRE, BOLO PRESTIGIO,

ECLAIR DE CHOCOLATE, CUP CAKE DE CHOCOLATE COM MARACUJÁ,

SAVARIN DE FRUTAS VERMELHAS, MOUSSE DE CHAMPANHE, BROWNIE DE

PISTACHE, BOLO DE TÂMARAS, BAKLAVWA, FRUTAS NOBRES.