



Menu Executivo

Entrada, prato principal e sobremesa

Menu Executivo Entre Cortes – A experiência da brasa, em versão especial de almoço

Entradas

Carpaccio

Lâminas finas de carne Angus, finalizada com molho de mostarda Dijon e azeite extra virgem.

Salada de folhas frescas

Mix de folhas selecionadas, cenoura ralada, palmito, pepino, manga, amêndoas tostadas, e nosso exclusivo molho Divino Pepe®.

Prato Principal

Cubos de Filet Mignon

85,00

Cubos de filet mignon, champignon, gnocchi de mandioquinha e fonduta de Grana Padano®, finalizados com um delicado molho de mostarda e demi-glace.

Bife de Chorizo na brasa

79,00

Bife de chorizo grelhado, servido com arroz branco, feijão e batata palito crocante.

Entrecot Angus

93,00

Carne Angus grelhada na brasa, servida com tagliatelle (massa fresca feita na casa), envolta na manteiga de ervas.

Camarão Gratinado

85,00

Camarões envolvidos em molho cremoso, gratinado com queijo e servidos com arroz branco e batata palha.

Filé na Brasa com fonduta e Gnocchi

95,00

Gnocchi de mandioquinha, fonduta de Grana Padano®, e molho roti

Sobremesas

Pudim de leite

Banana Caramelizada

Servida com gelato de baunilha.

Abacaxi

Rodela de abacaxi, finalizado com raspas de limão.

Café

Vinho em Taça

Tinto, Branco ou Rosé

18,00

*Cardápio exclusivo para almoço de segunda a sexta feiras, exceto feriados e datas comemorativas.