MENU EXECUTIVO

SEGUNDA A SEXTA, DAS 11H45 ÀS 15H, EXCETO FERIADOS

Executive menu Monday to Friday from 11:45 am to 3:00 pm - Except holidays

Cesto de pães + Salada + Prato do dia
Bread basket + daily special + salad
R$ 94,00

OPCIONAIS: 1ª Taça de Vinho 150ml *Wine Glass*: **R$ 30,00**
Sobremesa *Optional Dessert*: **R$ 18,00**

PRATOS DE TODOS OS DIAS

Medalhão de file grelhado ao molho roti com tagliolini na manteiga e salvia
Grilled fillet medallion in roti sauce with tagliolini in butter and sage

Peixe do dia grelhado com legumes à mediterrânea
Grilled fish of the day with mediterranean vegetables

Galeto assado com polenta cremosa
Roasted young chicken with creamy polenta

Nhoque do dia ao molho do chef
Gnocchi of the day with the chef's sauce

Tagliatelle integral ao molho de tomate, ricota de búfala, molho pesto e orégano fresco
Wholegrain tagliatelle tomato sauce, buffalo ricotta, pesto sauce and fresh oregano

PRATOS PRINCIPAIS

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Ravioli recheado de carne seca ao molho de abobora japonesa com cebola crispy	Polpetone com Tagliolini na manteiga e sálvia	Penne com tiras de filé mignon e abobrinha grelhada	Copa lombo com purê de cará e crispy de cebola	Cabrito assado com batatas coradas e brócolis
MONDAY	**TUESDAY**	**WEDNESDAY**	**THURSDAY**	**FRIDAY**
Ravioli stuffed with jerky in Japanese pumpkin sauce and crispy onion	*Polpetone with tagliolini in butter and sage*	*Penne with strips of filet mignon and grilled zucchini*	*Pork loin medallion with yam purée and crispy onions*	*Roasted young goat with browned potatoes and broccoli*