

MENU CEIA NATAL 2024

Estação de pães e antepastos

Queijos artesanais premiados
Tapenade de azeitonas
Mel orgânico de abelhas brasileiras
Queijos 100% veganos
Tahine
Pastas variadas
Humus de beterraba
Geléias caseiras
Caponata
Castanhas brasileiras

Saladas e Frios

Jardim de folhas orgânicas
Salada de grão de bico / tomate seco / azeitonas / cebola roxa
Salada de salmão defumado / rúcula selvagem / tomate cereja assado
Salada de bacalhau / feijão fradinho / azeitonas preta
Salada de quinoa mista / camarão
Ceviche a brasileira
Carpaccio de salmão gravlax
Presunto de parma inteiro
Salada de palmito pupunha / molho pesto / azeite de trufas
Guacamole / tortilha de milho crocante
Salada cuscuz com amêndoas torradas
Molhos
Compotas de pimenta da casa

Pratos Quentes

Bacalhau Zé do Pipo
Tender com caramelo de abacaxi
Peru assado com frutas glaceadas

Lombo de porco em crosta de bacon
Chester recheado com farofa panko
Arroz de cordeiro confitado
Boeuf bourguignon
Mousseline de baroa
Arroz de amêndoas
Legumes grelhados com azeite de trufas
Farofa panko crocante
Risoto de funghi
Moqueca de frutos do mar
Ravioli de mussarela de búfala com nozes / molho branco
Caldo de frutos do mar
Aipim frito com calabresa acebolada
Bolinho de bacalhau
Coxinha
Bolinha de queijo

Estação Kids

Escalope de filé mignon
Mini pizza
Hamburguer
Cachorro quente
Batata frita
Nuggets de frango crocante
Espaguete
Molho bolonhesa

Sobremesas

Tronco natalino
Torta de nozes
Mousse de chocolate com amêndoas
Éclair de avelã
Frutas em caldas
Panetones recheados
Paris-brest
Tiramisù



Pavlova com frutas frescas
Estação de rabanadas com toppings

