

Menu Restaurante

@tfculinaria

Entradas

- Antepasto (Couvert) **R\$32**
Berinjela – Pão Baguete
- Brie Crocante **R\$65**
Parma & Mel de Laranja
- Salada de Salmão Defumado **R\$45**
Mix de Folhas, Tomatinhos & Picles Artesanal
- Salada de Folhas **R\$38**
Lascas de Parmesão e Nozes

Petiscos

- Queijo Aperitivo **R\$45**
Queijos do Dia
- Bolinha de Queijo 12unid. **R\$39**
Geleia de Goiabada
- Filé Aperitivo **R\$62**
Mignon, Tomate & Cebola
- Camarão Empanado 10unid. **R\$55**
Geleia de Abacaxi & Dedo de Moça

Principais

- Steak de Chorizo Ao Poivre **R\$119**
Batata Rústica & Arroz de Cogumelo
- Tornedor De mignon **R\$102**
Musseline de Baroa, Molho Demi Glace & Farofa de Castanha
- Nhoque de Batata **R\$69**
Molho Sugo, Tomate Cereja & Mussarela De Búfala
- Risoto Funghi & Cogumelo **R\$79**
- Risoto Brie & Parma **R\$75**
- Espaguete Com Camarão (M) **R\$89**
Tomatinhos & Cheiro Verde
- Truta Com Legumes **R\$84**
Legumes Grelhados & Farofa de Limão
- *Polvo À Lagareiro **R\$132**
Batatas ao Murro, Brócolis, Tomate e Azeitona
CONSULTAR

Sobremesas

Mil Folhas Romeu & Julieta R\$38

Mousse de Chocolate R\$32

Farofinha de castanha de caju

Creme Brulee R\$36

Doce de leite

Sorvete de Creme R\$22

Pizzas Artesanais

Três Queijos R\$72

Parma & Rúcula R\$82

Marguerita R\$64

Sanduíche

Hambúrguer R\$48

Cheddar & Cebola Caramelada – Fritas

Bebidas

Água s/ Gás R\$8

Água c/ Gás R\$9

Suco Natural R\$12

Suco de Uva R\$12

Refrigerante R\$9

Água Tônica R\$12

Cerveja Long Neck R\$12

Cervejas Artesanais*

*Consultar

Aperol R\$25

Caipirinha R\$22

CaipiVodka R\$25

Whisky (Dose) R\$22

Vinho do Porto (Dose) R\$18

Taça de Espumante R\$35

Vinhos

Todos os rótulos, nacionais e importados, estão disponíveis na adega.

*Taxa de Rolha R\$35