



CARDÁPIO REVEILLON 2011.
(Chef Marcia Pinchemel)

ENTRADA

SALADA DE BACALHAU

Bacalhau em lascas salteado, lâminas de alho, cebola, com pimentões coloridos, azeitonas pretas, tomates cereja confitado, sobre ninho de rúcula e fio de azeite **suave** de pequi.

PRINCIPAL

1ª opção: CODORNA COM REDUÇÃO DE JABUTICABA.

Codorna desossada marinada em vinho tinto, recheada com farofa de baru, brunoise de salsão, cenoura e bacon em cubinhos crocantes, assada, regada com seu próprio molho e redução de jabuticaba. Servido com risoto de damasco.

Ou

2ª opção: ROLET DE PERNIL DE SUINO RECHEADO AO MOLHO DE PITANGA

Marinado de véspera, recheado com calabresa, abacaxi em cubos, hortaliças e castanha de caju. Assado em seu próprio molho. Servido com molho de pitanga, acompanhado de arroz com lentilha e grão de bico.

SOBREMESA

SOPA DE CHOCOLATE, servido com sorvete de gengibre e banana fio de azeite de ervas e semente de aroeira.

CARDÁPIO LIMITADO: SOB RESERVA

PREÇO POR PESSOA COM SERVIÇO: R\$ 68,00 mais serviço.

OBS.: Ofereceremos também o cardápio normal do restaurante.