



**Portal do Sabor**  
gastronomia afetiva

## **PRATOS PRINCIPAIS (PORÇÕES DE 1KG - SERVE ATÉ 6 PESSOAS)**

**Cada prato de 1kg da direito a 1 acompanhamento a escolher**

### **Carne vermelha**

Fraldinha assada sem seu molho com bacon e sálvia

R\$ 220,00

Lagarto redondo recheado de paio e assado na panela ao molho ferrugem

R\$220,00

Bouef bourguignon (alcatra em cubos, cozida no vinho, bacon, champignon, cenourinhas, tomilho

R\$ 220,00

Carne seca em fios, cebola crocante, coalho no melaço, couve crocante

R\$ 220,00

Picanha suína assada em crosta de ervas e alho assado

R\$ 220,00

Picadinho clássico de filé

R\$ 290,00

Strogonoff clássico de filé mignon

R\$ 290,00

Rosbife de filé fatiado, manteiga café paris

R\$ 350,00

Filé mignon à parmegiana (refratário retornável)

R\$ 350,00

Escalopes de filé mignon ao molho de cogumelos selvagens

R\$ 350,00

Escalopes de filé mignon ao molho poivre

R\$ 350,00

Medalhão de filé mignon envolto no bacon em seu molho com champignon  
R\$ 380,00

Pernil de cordeiro assado em baixa temperatura, molho roti e hortelã fresca  
R\$ 380,00

Ossobuco de vitelo em seu molho  
R\$ 390,00

Costeletas de cordeiro grelhadas, crosta de pistaches, molho roti e hortelã frescas  
R\$ 450,00

### **Carne Branca**

Frango caipira assado e cortado, na manteiga de trufas negras, mostarda dijon, limão siciliano  
R\$ 140,00

Salmão na crosta pistache ao molho de maracujá  
R\$ 350,00

Salmão grelhado na manteiga de amêndoas e alcaparras ao limão siciliano  
R\$ 350,00

Camarão na moranga  
R\$ 400,00

Bobó de camarão com mandioquinha  
R\$ 400,00

Cherne grelhado com camarões, tomate confit e molho de açafrão  
R\$ 400,00

Moqueca de cherne com camarões  
R\$ 400,00

Camarão refogado com chuchu  
R\$ 400,00

Fricassê de camarão gratinado  
R\$ 490,00 (no refratário retornável)

Fricassê de bacalhau gratinado  
R\$ 490,00 (no refratário retornável)

Lascas de bacalhau em emulsão de salsa, tomatinhos confit, alho negro, cebolas e  
mousseline de batatas  
R\$ 490,00 (no refratário retornável)

**ARROZES ESPECIAIS (NO REFRATARIO RETORNAVEL) - SERVE 6  
PESSOAS**

Arroz de Polvo braseado, tomatinhos confit, brócolis tostado  
R\$ 490,00

Arroz de frutos do mar  
R\$ 490,00

Arroz de lagosta  
R\$ 490,00

Arroz de pato com linguiça artesanal  
R\$ 350,00

## **ACOMPANHAMENTOS À ESCOLHA**

**(cada kg de prato da direita a 1 acompanhamento, acompanhamentos extras custam R\$ 99,00kg)**

Banana da terra frita

Banana à milanesa

Legumes do dia assados

Espaguete de legumes salteados

Couve crocante

Ratatouille

Batatas ao forno com bacon e salsinha

Batatas amanteigadas ao forno com flor de sal e alecrim

Chips de tubérculos (batata doce, Asterix e mandioquinha)

Batata rostie

Palmito de pupunha na manteiga trufada

Gratin de batatas e cogumelos

Gratin de couve flor

Arroz branco refogado

Arroz de brócolis

Arroz de passas

Arroz de amêndoas

Arroz à piemontese

Farofa de ovos e salsa

Farofa de bacon

Farofa de banana da terra com coalho

Farofa de dendê

Farofa panko de ervas

Feijão manteiga no alho

Feijão preto

Lentilhas com linguiça artesanal

Purê de cenoura assada

Purê de batata trufada

Purê de mandioquinha

Purê de batata doce e leite de castanhas

Purê de abóbora com coentro

Purê de banana da terra

Creme de milho verde

Espinafre ao molho branco

**KIT FEIJOADA PARA 10 PESSOAS R\$ 900,00**

Arroz branco

Farofinha de alho

Torresmo

Feijão

Carnes: carne seca, lombo, costelinha, paio, linguiça calabresa, pezinho

Couve refogada

Banana frita

Aipim frito