



Portal do Sabor
gastronomia afetiva

QUICHES TRADICIONAIS

20cm (10 FATIAS) R\$ 100,00

Alho poró

3 queijos com cebola dourada

Flores de abobrinhas com queijo grana padano

Lorraine (bacon, cebola e queijo)

Espinafre, champignon e bacon

Presunto com provolone, tomate confit e orégano fresco

Caprese - búfala, tomate confit e manjeriço

Gorgonzola com peras caramelada e nozes

Brie com damasco e tomilho

*

QUICHES ESPECIAIS

20cm (10 FATIAS) R\$ 120,00

Salmão defumado com alho poró e cream cheese

Bacalhau, cebola dourada, azeitonas e grana padano

Camarão com alho poró

Parma com alcachofras

Aspargos e grana padano

*

TORTAS SALGADAS

20cm (10 FATIAS) R\$ 180,00

Camarão com alho poró e catupiry

Bacalhau às natas

Cogumelos selvagens

*

EMPADÕES GOURMET (NO REFREATORIO RETORNAVEL) R\$ 180,00

Camarão cremoso

Frango cremoso

Palmito cremoso

*

Massas (no refratário retornável)

***acompanha grana padano ralado**

*

Massa seca a escolher - penne/ farfalle/ fusilli integral/ linguini R\$ 120,00 o kg

Molhos à escolher:

Fonduta de tomatinhos confit

Pomodoro

Funghi italiano

Gorgonzola

Alfredo trufado

Bolognesa

*

Massas no refratário retornável R\$200,00 o refratário

Lasanha de camarão (molho branco + creme de espinafre + tomates confit)

Lasanha de berinjela (molho pomodoro + molho branco)

Lasanha à bolognesa (molho bolognesa tradicional + molho branco)

Rondelli de frango defumado ao molho cremoso de alho poró

Rondelli de presunto de parma, ricota e nozes, molho cremoso de grana padano

Rondelli de funghi ao molho trufado

Gamberetti (massa recheada com camarão ao molho de queijo fonduta

*

Recheadas R\$250,00 o kg

Ravióli de espinafre recheado com 100% bufala, molho pomodoro e manjericão

Ravióli de mandioquinha, manteiga trufada e cebollete

Ravióli de brie com papoula na manteiga de vanilla, damasco e amêndoas

Capeleti de canastra, molho de tomatinhos confit e manjericão

Capeleti de espinafre com ricota ao molho alfredo trufado