



Portal do Sabor
gastronomia afetiva

TÁBUAS DECORADAS PREÇO POR UNID

Burratas (2 unidades) à provençal (berinjelas, abobrinhas, pimentões assados, tomatinhos confitados, alho assados)

R\$ 180,00

Queijo brie peça inteira em crosta de geléia de damasco e amêndoas filetadas

R\$ 180,00

Queijo brie peça inteira com favos de mel trufado, nozes pecan e frutas da estação

R\$ 180,00

Queijo camembert (2 peças) recheado com frutas vermelhas e nuts

R\$ 180,00

Grana padano com morangos e favo de mel trufado

R\$ 170,00

Mosaico de queijo de cabra (Bolinhas de queijo boursin em crostas diversas (cramberries, damasco, pistache, ervas, nozes carameladas)

R\$170,00

Seleção de queijos (1kg) - burrata, brie, Gouda, chèvre, grana padano, canastra decorado com frutas da estação e nuts

R\$ 300,00

Parma e figos - presunto de parma envoltos em figos recheados com creme de chèvre ao vinho do porto e decorados com flores e brotos

R\$ 300,00

Seleção de frios (1kg) - Parma, Lombinho defumado, Salame hamburguês, Pastrame, mortadela italiana, decorado com frutas e azeitonas temperadas

R\$ 300,00

Seleção mista de frios e queijos

R\$ 300,00

Terrine de queijo de cabra, frutas vermelhas e flores
R\$ 200,00

Terrine de gorgonzola, peras e nozes pecan
R\$ 200,00

Terrine de campagne e compota de cebola
R\$ 200,00

Terrine de legumes provençais
R\$ 200,00

Terrine de mascarpone compota de tomate, parma e manjericão
R\$ 200,00

Terrine de pato com foie gras e compota de framboesa
R\$ 450,00

Terrine 100% foie gras e gelée de vinho
R\$ 900,00

Lâminas de hadock com caviar, azeite de limão siciliano e anetho, amêndoas e brotos (acompanha
creme azedo)
R\$ 250,00

Lâminas de Salmão marinado e defumado artesanalmente, servido com azeite cítrico e brotos
R\$ 250,00

Lâminas de Salmão gravlax, ovas de salmão, azeite de laranja e sua zest, brotos e flores
(acompanha creme de anetho)
R\$ 250,00

Carpaccio de carne (salsa especial de dijon trufado, mini alcaparras, raspas de limão, basílico,
grana padano ralado)
R\$ 180,00

Vitelo Tonatto (molho de atum, alcaparras, tomate confitado e brotos)
R\$ 250,00

*

ANTEPASTOS E PATÊS (500g)

Caponata italiana (abobrinhas, berinjelas, pimentões, passas, azeitonas, ervas)

R\$ 75,00

Humus tahine tradicional ou de beterraba

R\$ 75,00

Tomate confit temperado

R\$ 75,00

Tapenade de azeitonas

R\$ 75,00

Sardella

R\$ 75,00

Patê de alho e ervas

R\$ 75,00

Patê de boursin com frutas vermelhas

R\$ 85,00

Patê de burrata com tomate confit e manjeriço

R\$ 85,00

Patê de hadock

R\$ 85,00

Patê de salmão defumado

R\$ 85,00

Patê de truta defumada

R\$ 85,00

Patê de fígado de aves

R\$ 85,00

Tartare de salmão marinado, brotos e creme trufado

R\$ 99,00

Steak tartare de filé trufado

R\$ 99,00

*

Cesta Kit Brusqueta (15 unidades) - 15 fatias de pão italiano torrado no alho com azeite + tomates confitados temperados + mozzarella búfala temperada + berinjela parmegiana + abobrinhas ao alho confit + lascas de grana padano

R\$ 290,00

Cesta de pães decorada (Baguete, mini pães, torradas, focaccia, grissinis e pizza branca)

R\$ 180,00

Cesta de Focaccias artesanais (tradicional de flor de sal, de funghi com azeite trufado e de tomate confit e grana padano)

R\$ 120,00

Torradas amanteigadas (500g)

R\$ 85,00

Pizza branca tradicional de alecrim (500g)

R\$ 85,00

Grissinis variados (500g)

R\$ 85,00

*

SANDUICHINHOS GOURMET (mínimo 5 unidades por sabor)

CESTA COM 30 UNIDADES R\$ 290,00

CESTA COM 50 UNIDADES R\$ 490,00

Queijo brie, geléia de damasco, nozes torradas e rúculas

Búfala, tomate confit, pesto de manjeriço

Salame, creme de tomate seco, rúculas

Roastbeef ao molho tártaro

Rastbeef ao aioli trufada, queijo gouda, rúcula

Salmão defumado, cream cheese de ervas, pepino acidoce, broto do dia

Hot dog gratinado

Pastrame ao molho aioli, pickles, tomate confit, broto do dia

Presunto royale, queijo gouda, tomate confit, orégano fresco

Peito de peru defumado, cream cheese de ervas, tomate confit

Salada de frango defumado

Salada de atum tradicional

Presunto de parma, brie, molho dijon ao mel, rúcula

Wraps de falafel, húmus, berinjela, hortelã (vegan)

Wraps de legumes provençais (vegan)