



M E N U à la C A R T E

ENTRADAS

1	Consomé Mediterrâneo de Alho Poró ao Creme e Finas Ervas	18.00
2	Capuccino de Champignon Paris ao Creme e Tabasco	18.00
3	Champignon Paris ao Catupiry, Parmesão ao Sauvignon Blanc, Requeijão e Finas Ervas	27.00
4	Cocktail Mediterrâneo com Camarões Crocantes, Conhaque, Páprica Picante, Alface e Tomate	30.00
5	Coquille de Bacalhau	28.00
6	Siri ao Bechamel gratinado ao forno	33.00

PRATOS PRINCIPAIS

1	CAPRI Medalhões de Filé Mignon flambado com Vinho Tinto ao Molho Capri, cobertos com Crisps de Alho Poró, Arroz com Amêndoas Laminadas	143.00
2	MONTECRISTO Medalhões de Filé Grelhados servido com Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado com Cointreau	143.00
3	MYKONOS Escalopes Grelhados com Massas Trufadas recheadas de Mussarela e Manjeriço ao Molho Funghi Secchi hidratado ao Vinho Tinto	121.00
4	RODES Isas de Filé Mignon flambado com Vinho Tinto ao Molho de Mostardas, Açafrão, Champignon Paris, acompanhado de Arroz Mediterrâneo e Aceto Balsâmico Reduzido	121.00
5	CÓRSEGA Escalopes de Filé Mignon Grelhados ao Molho com Shimeji ao Creme, servido com Batata Baroa	121.00
6	SAINT TROPEZ Escalopes de Filé Mignon Grelhados e Massa Pappardelle ao Molho de Creme flambado com Queijo Parmesão.	137.00
7	SARDENHA Penne al Filetto e Funghi Secchi hidratado com Vinho Tinto e flambado com Vinho Branco	125.00
8	SICILIA Pato Confitado e Laqueado ao Molho de Ostrassobre Purê de Aipim e Calda de Laranjinha Kinkan	159.00
9	BALÉARES Lagosta e Camarão Rosa Grelhados ao Molho de Ostras ao Champagne, Champignon Paris e Açafrão.	184.00



M E N U à l a C A R T E

10	CANNES <i>Conchiglioni com Camarões Crocantes ao Molho Quatro Queijos e Batata Baroa</i>	156.00
11	CHIPRE <i>Camarões Grelhados servidos com Massas Trufadas recheadas de Mussarela e Manjeriço ao Molho Quatro Queijos</i>	144.00
12	DELOS <i>Camarões ao Molho Shimeji, Vinho Branco, Creme, Avelã, Amêndoa, Passa de Uva, Tomate Seco e Sálvia servido com Massas Trufadas de Mussarela e Manjeriço, Tomate Seco e Castanha</i>	144.00
13	MENORCA <i>Camarões Grelhados servidos com Pappardelle ao Molho de Creme</i>	144.00
14	IBIZA <i>Risoto de Arroz Arbório com Camarões, Lula, Mexilhão, Polvo, Champignon Paris, Açafrão, Azeite de Denê, Leite de Côco, Tomate e Pimentão Vermelho</i>	205.00
15	MALTA <i>Penne al Funghy Secchi hidratado no Vinho Tinto coberto com Camarões Crocantes</i>	123.00
16	MARSEILLE <i>Souffle de Queijo Gruyère com Camarões Crocantes</i>	205.00
17	NICE <i>Camarões Grelhados e Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado ao Cointreau</i>	144.00
18	CRETA <i>Bacalhau em lascas, Azeite de Oliva Extra Virgem, Vinho Branco, Champignon Paris, Batata Palha, Azeitona, Salsinha e Arroz coberto de Castanha de Cajú</i>	134.00
19	MALLORCA <i>Salmon En Papillote, pasta de Champignon Paris, Crisps de Cebola Crocante e Crisps de Alho Poró Crocante, ao Molho de Manga com Maracujá</i>	205.00
20	SANTORINI <i>Congrio grelhado ao Béchamel com Camarões, Champignon Paris, Pimenta Rosa, Batatas Douradas, coberto com Crisps de Alho Poró Crocante</i>	194.00
21	MILOS <i>Polvo e Camarão grelhados ao Molho Mediterrâneo sobre Purê de Mandioquinha</i>	164.00

SOBREMESAS

26	<i>Sucrierie de Lait</i>	21.00
27	<i>Gâteau Méditerranée</i>	26.00
28	<i>Crème Brûlée</i>	29.00
29	<i>Cheese Cake em calda de goiaba</i>	21.00