

MENU VERANISTA

PAPPILOTE DE PEIXE

COM LEGUMES E ERVAS AROMÁTICAS, ACOMPANHA ARROZ DE CASTANHA E FAROFA DE DENDÊ R\$ 52,00

MIGNON SUÍNO

AO MOLHO DE MOSTARDA ANCIENNE, BATATA SOUTÉ FLAMBADA EM LICOR DE MENTA E ARROZ DE ABACAXI E HORTELÃ R\$ 50,00

PICADINHO AO MOLHO ROTY ,

ACOMPANHA FAROFA DE MILHO E COUVE CROCANTE, ARROZ BRANCO, FEIJÃO VERDE, BANANA FRITA, OVO DE CODORNA ESTALADO R\$ 55,00

FRANGO CORDON BLEU :

PEITO DE FRANGO EMPANADO COM FATIAS DE QUEIJO CHEDDAR E PRESUNTO, ACOMPANHA ARROZ BRANCO, MOLHO ESCURO, SALADA DE BATATA R\$ 52,00

MARIA ISABEL :

SABOROSO CLÁSSICO PIAUIENSE, ONDE O ARROZ É COZIDO JUNTAMENTE COM A CHAQUE, VERDURAS, ACAFRÃO E COENTRO, ACOMPANHA OVO FRITO R\$ 48,00

LINGUINI AO RAGU

SENSACIONAL RAGU DE CARNE EM VINHO TINTO REDUZIDO E MIREPOIX (COMBINAÇÃO DE CENOURA, CEBOLA, AIPO E ALHO PORÓ), PARMESÃO PRA FINALIZAR R\$ 52,00

BACALHAU COM PENNE

PENNE SALTEADO COM LASCAS DE BACALHAU, ESPINAFRE, AZEITONAS E PARMESÃO R\$ 59,00

