

# MENU À LA CARTE

## Entradas

Consomé Mediterrâneo de Alho Poró ao Creme e Finas Ervas	17.00
Capuccino de Champignon Paris ao Creme e Tabasco	17.00
Champignon Paris ao Catupiry, Parmesão ao Sauvignon Blanc, Requeijão e Finas Ervas	25.00
Cocktail Mediterrâneo com Camarões Crocantes, Conhaque, Páprica Picante, Alface e Tomate	28.00
Coquille de Bacalhau	28.00
Siri ao Bechamel gratinado ao forno	31.00

## Prato Principal

### Capri

Medalhões de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao molho Capri, cobertos com Crisps de Alho Poró , Arroz com Amêndoas Laminadas	136.00
---	--------

### Montecristo

Medalhões de Filé Grelhados servido com Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos, reduzido no Aceto Balsâmico e flambado com Cointreau	136.00
---	--------

### Mykonos

Escalopes Grelhados com Trufas recheadas de Mussarela e Manjeriçã ao Molho Funghy Secchi hidratado ao Cabernet Sauvignon	115.00
--	--------

### Rodes

Iscas de Filé Mignon flambado com Vinho Madeira ao Molho de Mostardas, Açafrão, Champignon Paris, acompanhado de Arroz Mediterrâneo e Aceto Balsâmico Reduzido	115.00
--	--------

### Córsega

Escalopes de Filé Mignon Grelhados ao Molho com Shimeji ao Creme, servido com Batata Baroa	115.00
--	--------

### Saint Tropez

Escalopes de Filé Mignon Grelhados e Massa Pappardelle ao Molho de Creme flambado com Queijo Parmesão	130.00
---	--------

### Sardenha

Penne al Filetto e Funghy Secchi hidratado com Vinho Cabernet Sauvignon e flambado com vinho branco	119.00
---	--------

# MENU À LA CARTE

## Baleares

Lagosta e Camarão Rosa Grelhados ao Molho de Ostras  
ao Champagne, Champignon Paris e Açafrão 175.00

## Cannes

Conchiglionis com Camarões Crocantes ao Molho Quatro  
Queijos e Batata Baroa 148.00

## Chipre

Camarão Grelhado com Trufas recheadas de Mussarela e  
Manjeriço ao Molho Quatro Queijos 137.00

## Delos

Camarões ao Molho Shimeji, Vinho Chardonnay, Creme, Avelã, Amêndoa, Passa  
de Uva, Tomate Seco e Sálvia servido com Trufinhas de Mussarela e Manjeriço,  
Trufinhas de Tomate Seco e Trufinhas de Castanha 137.00

## Minorca

Camarões Grelhados servidos com Pappardelle ao Molho de Creme 137.00

## Ibiza

Risoto de Arroz Arbório com Camarões, Lula, Mexilhão, Polvo, Champignon Paris,  
Açafrão, Azeite de Dendê, Leite de Côco, Tomate e Pimentão Vermelho 195.00

## Malta

Penne al Funghy Secchi hidratato no Vinho Cabernet Sauvignon coberto com  
Camarões Crocantes 117.00

## Marseille

Souffle de Queijo Gruyère com Camarões Crocantes 195.00

## Nice

Camarões Grelhados e Penne ao Molho Quatro Queijos e Molho de Morangos,  
reduzido no Aceto Balsâmico e flambado ao Cointreau 137.00

## Creta

Bacalhau em lascas, Azeite de Oliva Extra Virgem, Vinho Branco, Champignon Paris,  
Batata Palha, Azeitona Preta, Salsinha e Arroz coberto de Castanha de Cajú 127.00

## Mallorca

Salmon En Papillote, pasta de Champignon Paris, Crisps de Cebola Crocante e Crisps  
de Alho Poró Crocante, ao Molho de Manga com Maracujá 195.00

## Santorini

Congrio grelhado ao Béchamel com Camarões, Champignon Paris, Pimenta Rosa,  
Batatas Douradas, coberto com Crisps de Alho Poró Crocante 185.00

## Sobremesas

Sucrerie de Lait Tia Nilce

20.00

Crème Brulée

28.00

Gâteau Méditerranée

25.00

Cheese Cake em calda de goiaba

20.00