

Sans Souci



Bistrô

Cardápio
A La Carte

COUVERT

Seleção de pães com fermentação natural de fabricação própria com caponata, manteigas compostas e coalhada

ENTRADAS

Salada do dia da horta

Salada de tomate com queijo de cabra artesanal freischmidh e vinagrete balsâmico

Mussarela de búfala empanada com farinha panko, pasta de tomate e pesto de rúcula

Chips de mandioquinha com guacamole

Sopa de mandioquinha com bacon e cebote

Sopa de abobora cabotia com azeite negro e cebola crocante

Sopa de milho com azeite trufado

Caldo de Sururu com Lula

PRINCIPAIS

Filé Mignon com molho de cogumelos, purê de batata com paris fresco e azeite trufado

Risoto de Truta defumada com aroma de azeitonas pretas

Farfalle negro com frutos do mar

Ravioli com mussarela de búfala, molho de tomate fresco e manjeriço

Bourguignon de cordeiro com legumes da horta e couscous marroquino

Coxa de pato confit com ragout de lentilha e redução de vinho do porto

Truta rotie au beurre com limão cravo e timbale de legumes com crosta de alho poró

Mojica de peixe com farofa de banana

SOBREMESAS

Mousse de maçã com salada de frutas

Tiramisu de panetone

Sans Souci



Bistrô

Cardápio
Executivo

COUVERT

Pão de fermentação Levain de produção própria com manteiga aromatizada

ENTRADA

Salada do dia

Ou

Sopa do dia

PRATO PRINCIPAL

Fettuccine fresco de semolina, cubos de carne, tomate fresco e ervas da horta

Ou

Sobrecoxa de frango confit com manteiga de limão

Ou

Mignon suíno com molho campagna

Acompanhados de batata bolinha e folhas da horta.

SOBREMESA

Mousse de maçã com salada de frutas