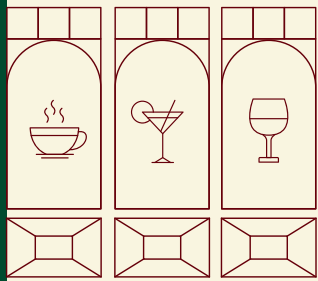


RAÍZES DA SERRA

GASTRONOMIA





CARDÁPIO

ENTRADAS & PORÇÕES

Tábua de Frios (ideal para 2 pessoas)

R\$ 59

Queijos do dia, salame italiano, tomate cereja temperado e molho da casa. Sabores simples e marcantes, ideais para acompanhar um bom vinho ou *drink* da casa.

Salada de Ricota & Parma

R\$ 65

Folhas selecionadas, ricota fresca, presunto parma, tomate cereja e molho de laranja, criando contraste perfeito entre cremosidade, acidez e toque salgado. Leve, sofisticada e cheia de personalidade.

Salada Caesar

R\$ 49

Folhas selecionadas, molho Caesar artesanal, frango desfiado, croutons crocantes e queijo que traz equilíbrio e intensidade ao prato. Uma combinação tradicional e irresistível.

Aipim com Bacon da Fazenda (400 gramas)

R\$ 45

Aipim macio envolvido em bacon artesanal, finalizado até atingir o ponto ideal de crocância. Uma combinação simples, intensa e irresistível, acompanha molho da casa à sua escolha.

Bolinho de Salmão (6 unidades)

R\$ 35

Bolinho artesanal de salmão temperado com ervas frescas, levemente crocante por fora e macio por dentro. Servido quentinho, acompanha molho da casa à sua escolha.

Fritas (400 gramas)

R\$ 45

Porção generosa de fritas douradas, finalizadas com pó de salsinha que realça o sabor e traz frescor ao paladar, acompanha molho da casa à sua escolha.

Fritas com queijo e bacon (400 gramas)

R\$ 55

Frango Crocante (250 gramas)

R\$ 40

Iscas suculentas de frango marinadas em tempero da casa, empanados na nossa mistura especial e fritos até ficarem dourados e extremamente crocantes por fora, mantendo a maciez por dentro. Servidos quentinhos, acompanha molho da casa à sua escolha.

Steak Tartar Trufado da Serra (150 gramas)

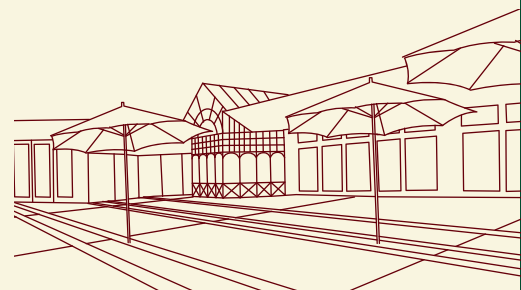
R\$ 85

Mignon cortado na ponta da faca e temperado na medida certa, finalizado com toque de azeite trufado que realça aroma e sofisticação. Textura macia, sabor intenso e experiência marcante do início ao fim. Acompanha Pão *ciabatta*.

Tilápia Crocante (250 gramas)

R\$ 50

Iscas de Tilápia empanadas e fritas até ficarem douradas e crocantes por fora, mantendo a carne macia e suculenta por dentro. Leve, saborosa e perfeita para qualquer momento. Acompanha Limão e molho da casa à sua escolha.



SANDUÍCHES & LANCHES

Sanduíche da Casa R\$ 25

Pão *ciabatta* levemente crocante por fora e macio por dentro, recheado com requeijão cremoso, peito de peru fatiado, queijo muçarela derretido, tomate fresco e folhas selecionadas. Uma combinação leve, equilibrada e cheia de sabor.

Opcional prensado, deixando o pão ainda mais dourado e o queijo irresistivelmente derretido.

Transforme o *Sanduíche da Casa* na *Versão Vegana* (consultar o atendimento para os ingredientes disponíveis do dia)

Hambúrguer Bovino R\$ 59 (150 gramas)

Blend premium da casa de mignon, alcatra e *bacon*, queijo *cheddar*, folhas frescas e tomate, trazendo maciez, gordura equilibrada e sabor profundo em cada mordida. Um hambúrguer robusto e cheio de personalidade, acompanha molho da casa à sua escolha e batata frita. Opcional pão brioche ou com gergelim.

Hambúrguer de Frango R\$ 39 (100 gramas)

Frango empanado crocante por fora e macio por dentro, com *cheddar* derretido, alface e tomate no pão levemente tostado. Um clássico que agrada fácil, acompanha molho da casa à sua escolha e batata frita. Opcional pão brioche ou com gergelim.

Blue Parma Burger R\$ 65 (150 gramas)

Hambúrguer preparado com o *blend premium* da casa, combinado para máxima suculência e sabor marcante. Coberto com creme de gorgonzola aveludado, presunto parma crocante que traz textura e intensidade e folhas frescas que equilibram o conjunto. Uma combinação sofisticada, rica em contrastes e cheia de personalidade, acompanha molho da casa à sua escolha e batata frita. Opcional pão brioche ou com gergelim.

CREMES & SOPAS

Canja da Casa R\$ 39

Caldo reconfortante preparado com frango desfiado, arroz, batata salsa, cenoura e temperos selecionados. Leve, saborosa e perfeita para aquecer e nutrir em qualquer momento do dia.

Creme de Batata Salsa & Gengibre R\$ 39

Creme delicado de batata salsa com nata e leve infusão de gengibre, criando uma combinação envolvente entre cremosidade, frescor e leve intensidade.

Creme de Batata & Bacon R\$ 39

Batatas cozidas e batidas até formar um creme suave e encorpado com nata, temperado na medida certa e finalizado com bacon dourado. Conforto em forma de prato.

MASSAS & RISOTOS

Seleção de massas *al dente* e risotos preparados com caldo aromático e finalização cremosa. Pratos que equilibram tradição, técnica e ingredientes frescos.

Escolha a massa (200 gramas) de sua preferência: espaguete, *rigattoni* ou nhoque.

Quatro Queijos

R\$ 65

Molho com a combinação equilibrada de quatro queijos que trazem cremosidade, leve intensidade e final delicado no paladar. Ideal para quem aprecia sabores intensos e textura aveludada.

Carbonara

R\$ 55

Molho cremoso à base de gemas e queijo, finalizada com *bacon* dourado e toque de pimenta-do-reino. Um clássico italiano intenso, cremoso e cheio de sabor.

Bolonhesa

R\$ 65

Molho à base de carne bovina cozida lentamente com tomate e temperos, resultando em textura suculenta e sabor profundo. Ideal para quem aprecia tradição e intensidade.

Sugo & Tomate Cereja

R\$ 45

Molho de tomate preparado na casa, com cozimento lento que intensifica o sabor e preserva a frescura dos ingredientes. Leve, equilibrado e naturalmente saboroso. Tomates cerejas para completar.

Risoto de Linguiça Blumenau

R\$ 69

Risoto cremoso preparado no ponto ideal, com linguiça Blumenau dourada que traz sabor defumado e textura suculenta ao prato e um toque de nata. Uma combinação reconfortante e cheia de identidade.

Risoto de Mignon e Ricota

R\$ 75

Risoto cremoso com iscas de mignon e ricota fresca, criando contraste entre intensidade da carne e suavidade do queijo.

PRATOS KIDS

Frango empanado (100 gramas)

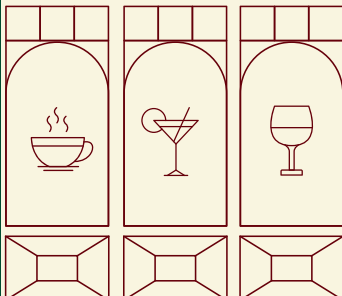
R\$ 29

Arroz, feijão e batata frita.

Isclas de mignon (100 gramas)

R\$ 35

Arroz, feijão e batata frita.



PRINCIPAIS

Mignon & Risoto de Parmesão R\$ 89

Medalhão de *mignon* (150 gramas) selado e suculento, acompanhado de risoto aveludado de parmesão e finalizado com *Demi-glace* artesanal, reduzido lentamente para realçar o sabor da carne. Uma combinação clássica e sofisticada.

Filé de Cordeiro & Polenta R\$ 85

Cubos de cordeiro (150 gramas) cozidos lentamente ao molho *Demi-glace* artesanal, acompanhado de polenta cremosa e muito queijo e finalizado com *Gremolata* de Salsinha e Hortelã. O verdadeiro sabor da Serra está aqui.

Salmão ao Limone & Risoto R\$ 89

Filé de salmão grelhado (150 gramas), acompanhado de risoto aveludado de parmesão e finalizado com molho de limão que harmoniza perfeitamente com o sabor do peixe.

Mignon & Porcini R\$ 109

Medalhão de *mignon* (150 gramas) selado e suculento, acompanhado de *rigattoni* na manteiga de ervas, ricota, gremolata e coberto por molho de cogumelo *Porcini*. Um tesouro escondido da Serra!

Lasanha de Cordeiro R\$ 95

Fatia de Lasanha recheada com cordeiro, grelhada com duo de molhos: *Demi-glace* artesanal e molho de queijos, com um toque especial de *Gremolata* de Salsinha e Hortelã. Técnicas e Sabores Marcantes.

Parmegiana de Mignon R\$ 85

Filé de *mignon* (150 gramas) empanado na nossa mistura artesanal de farinhas da casa, molho sugo, queijo muçarela e parmesão para gratinar, acompanha arroz branco e batata frita.

Menu Do Chef R\$ 200

O Menu Do Chef oferece uma experiência gastronômica completa com entrada, prato principal e sobremesa, combinando técnicas refinadas e ingredientes frescos. Um menu que destaca a sazonalidade e sabores surpreendentes.

CARDÁPIO EXECUTIVO

Todos acompanham: arroz, salada (folhas e tomate), batata frita e feijão.

Frango à milanesa (150 gramas) R\$ 39

Frango à Parmegiana (100 gramas) R\$ 48

Contrafilé Chorizo (150 gramas) R\$ 55

Estrogonofe de Carne (150 gramas) R\$ 45

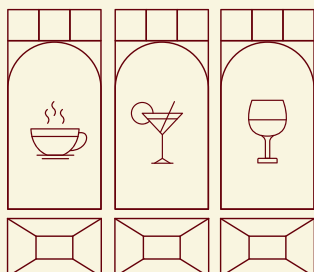
Estrogonofe de Frango (150 gramas) R\$ 39

Tilápia Grelhada (150 gramas) R\$ 55

Adicionais:

Arroz R\$ 8
Feijão R\$ 8
Batata Frita (100g) R\$12
Ovo frito (uni) R\$ 5

Legumes no vapor: R\$ 9
Bife extra frango grelhado (100g): R\$ 20
Bife extra carne grelhada (150g): R\$ 30
Bife extra de filé mignon (150g): R\$ 45



RAÍZES DA SERRA
GASTRONOMIA

S O B R E M E S A S

Petit Gâteau

R\$ 35

Clássico bolinho de chocolate com casquinha delicada por fora e interior cremoso e irresistivelmente quente. Servido na hora, proporcionando contraste perfeito entre textura macia e recheio intenso, acompanha farofinha crocante, sorvete de creme e calda de chocolate.

Mil Folhas da Casa

R\$ 35

Folhas finas e crocantes de massa intercaladas com creme delicado de nata e geleia artesanal de frutas vermelhas. Um clássico reinventado com frescor e delicadeza. Aquele açúcar gelado por cima para finalizar e encantar.

Bolo simples

R\$ 15

Veja as opções disponíveis do dia. Aquele açúcar gelado por cima para finalizar e encantar.

Brownie

R\$ 29

Preparado com chocolate selecionado, textura densa e sabor profundo. Equilíbrio ideal entre doçura e intensidade, acompanha farofinha doce crocante, sorvete de chocolate e calda de chocolate.

Tiramisu

R\$ 29

Camadas delicadas de biscoito levemente umedecido em café, intercaladas com creme suave e aveludado à base de queijo, finalizadas com cacau polvilhado. Equilibrado, marcante e irresistível.

Taça de Sorvete

R\$ 19

2 bolas de sorvete servidas na taça, escolha entre os sabores: Chocolate, Morango ou Creme. Cobertura disponível de Chocolate, Caramelo ou Morango.

B E B I D A S

NÃO ALCOÓLICAS

Água – R\$ 7,00

Suco natural – R\$ 15,00 – (Sabores: laranja, limão, melancia, abacaxi e maracujá).

Refrigerante – R\$ 9,50

Água tônica – R\$ 8,50

Energético Red Bull – R\$ 22,00

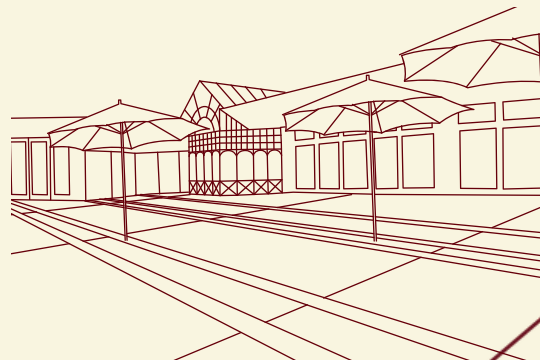
BEBIDAS QUENTES

Espresso – R\$ 8,00

Café passado – R\$ 8,00

Café com leite – R\$ 10,00

Achocolatado – R\$ 12,00





RAÍZES DA SERRA
GASTRONOMIA