

# Jantar Feli

## SELEÇÃO DO CHEF

R\$ 69,

1 entrada + 1 prato principal + 1 sobremesa



### ENTRADA

#### CAPONATA

Legumes salteados no azeite extravirgem com alcaparras e chips de raiz



### ENTRADA

#### SALADA BABY RÚCULA

Pequenas folhas de rúcula com tomate cereja, melão e presunto cru



### PRATO PRINCIPAL

#### FILÉ MIGNON COM MOLHO ESPECIAL DO CHEF

Filé bovino grelhado ao molho de mostarda com pimenta em grão. Servido com massa artesanal: linguine de espinafre com manteiga de sálvia



### PRATO PRINCIPAL

#### CAMARÃO CREMOSO COM MUSSELINE DE ABÓBORA

Camarões cozidos com molho de coco, creme de leite e queijo parmesão, servido com musseline de abóbora



### PRATO PRINCIPAL

#### LINGUINE COM RAGU DE CORDEIRO

Pernil de cordeiro cozido em baixa temperatura com ervas frescas e vinho branco



### PRATO PRINCIPAL

#### RISOTO DE FUNGHI COM MAÇÃ VERDE

(vegetariano) Risoto com arroz arbóreo e funghi seco com brunoise de maçã verde



### SOBREMESA

#### TORTA SICILIANA

Massa de biscoito com musse de limão siciliano e calda de frutas vermelhas



### SOBREMESA

#### CREME BRULÉE DE DOCE DE LEITE

Creme suave e aromático de doce de leite, coberto com uma camada de açúcar caramelizado