

The background is a vibrant orange color with a repeating pattern of tropical foliage. It includes large, detailed monstera leaves with characteristic holes, and smaller, simpler palm fronds and five-petaled flowers scattered throughout. The overall aesthetic is warm and summery.

Cardápio de

verão



*Camarão  
Crocante*



*Filé Mignon  
à Parmegiana*



*Boeuf  
Bourguignon*



*Saint Peter com  
Ravioli*

# gourmet

59<sup>,95</sup>

Entrada +  
Principal +  
Sobremesa

Escolha sua  
**entrada**

#### CAESAR

Alfaces americana e roxa, crôutons,  
cubos de bacon e molho Caesar

#### MIX DE FOLHAS, MANGA E MUÇARELA DE BÚFALA

Alfaces americana e roxa, rúcula, manga,  
tomate cereja, muçarela de búfala, molho  
mostarda e mel silvestre

#### BOLINHO DE TAPIOCA E CARNE DE PANELA

empanado em massa crocante com parmesão  
salteado, azeite de ervas e pimenta-de-cheiro





Cocada Quente



Tropical Mix



Crocante de Sonho de Valsa®



Cheesecake de Oreo®

## Escolha seu prato

### **BOEUF BOURGUIGNON**

Carne cozida em baixa temperatura ao molho de vinho tinto, bacon, cenoura, minicebolas e cogumelos de Paris, servido com purê de batatas

### **FILÉ DE FRANGO RECHEADO**

com cream cheese, presunto e queijo, empanado em massa crocante, servido com risoto de limão siciliano

**SAINT PETER FLAMBADO** no vinho branco e ervas finas com ravioli de muçarela e pesto ao molho de tomate fresco e manjerição

**ROBALO EM CUBOS** empanado em crosta de ervas com risoto de tomate e pesto de rúcula

**FRALDINHA GRELHADA** com manteiga de ervas, arroz biro biro e batatas bolinha no azeite, alecrim e flor de sal

**ABADEJO EM CUBOS** ao molho de alcaparras com purê de mandioquinha e arroz negro

**CAMARÃO CROCANTE** cremoso com risoto de limão siciliano

**FILÉ MIGNON** ao molho mostarda e risoto Caccio Pepe

**FILÉ MIGNON À PARMEGIANA** com arroz branco e batatas rústicas

## Escolha sua sobremesa

### **TROPICAL MIX**

Crumble, sorvete de coco, mousse de manga, calda de manga e maracujá e chantilly

### **CROCANTE DE SONHO DE VALSA®**

Creme de doce de leite, sorvete de chocolate, chantilly, Sonho de Valsa® e crocante de castanha de caju

### **COCADA QUENTE**

com sorvete artesanal de abacaxi e lascas de chocolate meio amargo

### **CHEESECAKE DE OREO®**

Crumble de chocolate, cheesecake de Oreo® e chantilly



Filé Mignon  
Suíno



Filé de Frango  
Recheado



Baião de Dois



O Cardápio Executivo é válido de  
segunda a sexta-feira, exceto feriados.

# exe- cutivo

42<sup>,95</sup>

Entrada +  
Principal

## Escolha sua entrada

### CAESAR

Alfaces americana e roxa, crôutons,  
cubos de bacon e molho Caesar

### MIX DE FOLHAS, MANGA E MUÇARELA DE BÚFALA

Alfaces americana e roxa, rúcula, manga,  
tomate cereja, muçarela de búfala, molho  
mostarda e mel silvestre

## Escolha seu prato

### BAIÃO DE DOIS

Feijão com arroz branco, carne seca, bacon e linguiça  
preparados na manteiga de garrafa, queijo coalho e  
ervas frescas

**FILÉ MIGNON SUÍNO** grelhado ao molho de  
laranja com arroz branco e feijão tropeiro

**FILÉ DE FRANGO RECHEADO** com bacon e  
catupiry, empanado em massa crocante, servido com  
risoto de queijo coalho e banana

**SOBRECOXA ASSADA** ao molho de laranja, mel  
silvestre e ervas frescas com risoto de queijo brie

**SAINT PETER FLAMBADO** no vinho branco  
e ervas finas com spaghetti de abobrinha, tomates  
frescos e azeitonas pretas

**CUPIM ASSADO** lentamente por 24h, finalizado  
na manteiga de garrafa e servido com mandioca e  
farofa de banana e bacon

**PAILLARD DE FILÉ MIGNON**  
ao molho de mostarda dijon com batata  
laminada assada com manteiga e alecrim

**PICADINHO CHIC** de filé mignon em cubos  
ao molho de vinho tinto, arroz branco, banana  
crocante e farofa de cenoura e ovo

**FILÉ MIGNON À MILANESA** com rúcula,  
tomate cereja e lascas de parmesão, servido com arroz  
branco, feijão rosa e mandioca na manteiga de garrafa





**caramel**

SWEET & SALT

CENTER SHOPPING  
PISO 2  
34 3216-5380

BOULEVARD FUNDINHO  
RUA TIRADENTES, 300  
34 3224-3099 (DELIVERY)