

A vibrant tropical-themed illustration featuring a central yellow square. The square is surrounded by various tropical plants and flowers, including large monstera leaves, palm fronds, and hibiscus flowers in shades of orange and brown. The overall aesthetic is warm and summery.

CARDÁPIO DE

VERÃO



*Saint Peter
com Camarões*



*Bruschetta
Caprese*



*Filé de Frango
Recheado*



*Risoto de
Cogumelos*

gourmet

59^{,95}

Entrada +
Principal +
Sobremesa

Escolha sua

entrada

MIX DE FOLHAS, VINAGRETE DE ABACAXI E MANGA E LASCAS DE PARMESÃO

Alfaves americana e roxa, rúcula, vinagrete de abacaxi e manga, tomate cereja e lascas de parmesão

BOLINHO DE TAPIOCA E CARNE DE PANELA

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

BRUSCHETTA CAPRESE

Muçarela de búfala, molho pesto, tomates frescos e manjeriço

Profiterole



*Filé Mignon ao
Molho de Redução
de Aceto Balsâmico*



*Saint Peter
Flambado*



Meringata



Escolha seu

prato principal

RISOTO DE COGUMELOS

Arroz carnaroli, alho-poró, shitake, shimeji, cogumelos de paris e cebola roxa, finalizado com raspas de limão siciliano

FILÉ DE FRANGO RECHEADO

com bacon e catupiry, empanado em massa crocante, servido com risoto de queijo coalho e banana

SAINT PETER FLAMBADO

no vinho branco e ervas finas com ravioli de muçarela e pesto ao molho de tomate fresco e manjericão

FILÉ MIGNON AO MOLHO DE REDUÇÃO DE ACETO BALSÂMICO

com risoto de queijo brie, alho-poró e morangos

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

com arroz branco e batatas rústicas

ROBALO EM CUBOS

com banana caramelizada, purê de mandioquinha, uva passa, castanha de caju tostada e arroz branco

ABADEJO EM CUBOS

ao molho de alcaparras com purê de mandioquinha e arroz negro

FRALDINHA GRELHADA

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

SAINT PETER COM CAMARÕES FLAMBADOS

crumble de bacon e risoto caprese

PICADINHO CHIC

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

Escolha sua

sobremesa

MERINGATA

Suspiros, calda de morango, sorvete de chocolate branco, chantilly e crumble

PROFITEROLE

recheado com mousse de chocolate, calda de chocolate e sorvete de Laka® e Oreo®

CROCANTE DE SONHO DE VALSA®

Semifreddo 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

 Vegetariano



exe- cutivo

43^{,95} Entrada +
Principal

Escolha sua
entrada

CAESAR

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

MIX DE FOLHAS, VINAGRETE DE ABACAXI E MANGA E LASCAS DE PARMESÃO

Alfaces americana e roxa, rúcula, vinagrete de abacaxi e manga, tomate cereja e lascas de parmesão

Escolha seu
prato principal

RISOTO VEGETARIANO 🌿 Arroz carnaroli, alho-poró, tomate cereja, aspargos, palmito e shitake

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

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

RIBEYE DE DUROC RED PORK ao molho de frutas vermelhas com risoto de queijo brie e aspargo fresco

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

RISOTO DE COSTELINHA Arroz carnaroli, costelinha suína desfiada, bacon, abobrinha, tomate confitado, pimenta-de-cheiro e castanha de caju torrada

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

PAILLARD DE FILÉ MIGNON com tagliatelle na manteiga, sálvia, abóbora, tomate e parmesão

FILÉ MIGNON com alho frito servido com batatas bolinha no azeite, alecrim e flor de sal, farofa de cenoura e ovo e arroz com ervas

caramel

SWEET & SALT

CENTER SHOPPING
PISO 2
34 3216-5380

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