

A vibrant tropical-themed graphic design. The background is a solid, bright orange. In the center, a large black square contains the text. The text 'CARDÁPIO DE' is in a small, gold, sans-serif font. Below it, the word 'VERÃO' is written in a large, bold, white, sans-serif font. The word 'VERÃO' has a small white tilde (~) above the 'A'. The black square is framed by a lush arrangement of tropical plants, including large green monstera leaves with characteristic holes, smaller green palm fronds, and several bright orange hibiscus flowers. The plants are positioned around the black square, with some overlapping its edges.

CARDÁPIO DE

VERÃO



Saint Peter
com Camarões



Bruschetta
Caprese



Filé de Frango
Recheado



Risoto de
Cogumelos

gourmet

62^{,95}

Entrada +
Principal +
Sobremesa

Escolha sua

entrada

BOLINHO DE TAPIOCA E CARNE DE PANELA

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

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

BRUSCHETTA CAPRESE

Muçarela de búfala, molho pesto, tomates
frescos e manjeriço



Profiterole



Ribeye de Duroc
Red Pork



Filé Mignon ao Molho
de Mostarda à L'ancienne



Meringata

Escolha seu prato principal

FILÉ DE FRANGO RECHEADO

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

RISOTO DE COGUMELOS

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

RIBEYE DE DUROC RED PORK

ao molho de frutas vermelhas com risoto de queijo brie e aspargo fresco

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

com arroz branco e batatas rústicas

FILÉ MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA A L'ANCIENNE

e risoto de queijo da canastra

PICADINHO CHIC

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

SAINT PETER COM CAMARÕES FLAMBADOS

crumble de bacon e risoto caprese

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

Escolha sua sobremesa

COCADA QUENTE

com sorvete artesanal de abacaxi e lascas de chocolate meio amargo

CROCANTE DE SONHO DE VALSA®

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

PROFITEROLE

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

MERINGATA

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

 Vegetariano



Paillard de
Filé Mignon



Boeuf
Bourguignon



Risoto de
Carne de Panela

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

exe- cutivo

45^{,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

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

RISOTO DE CARNE DE PANELA Arroz
carnaroli, carne de panela desfiada cozida lentamente
em baixa temperatura, bacon, abobrinha, tomate
confitado, pimenta de cheiro e castanha de caju torrada

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

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

RIBEYE DE DUROC ao molho chimichurri 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)