@restauranteinsalata

INSALATA

Para compartilhar

Dadinhos de Tapioca *com geleia de pimenta.*	R$39
Bolinho de Mandioquinha *porção mista queijo brie e carne seca.*	R$ 43 | 37
Pastéis Assados *porção mista carne e queijo.*	R$ 43 | 37
Burrata Insalata *com tomate confit, pesto e pão de fermentação natural.*	R$ 79

Bruschettas *mussarela de búfala, tomate e rúcula | presunto tipo Parma, queijo brie e mel.*	R$ 55 | 49
Couve-flor Assada *com pasta de grão de bico.*	R$ 45
Batata *palito | xadrez | rústica*	R$ 28 | 34 | 34

Saladas

Cusco *mix de folhas, tiras de peito de frango Korin ou shitake grelhado, salada de quinua, damasco ao molho clássico.*	R$ 64 | 53
Caprina *mix de folhas, queijo de cabra coberto com mel, repolho roxo, pêra, tomatinhos, torradas ao molho clássico.*	R$ 66 | 56
Caesar *alface americana, couve Kale, parmesão, croutons, tiras de frango Korin ao molho Caesar.*	R$ 65 | 54
Mantova *mix de folhas, frango desfiado, mussarela de búfala, queijo parmesão, alcachofras, tomate cereja, batata palha ao molho clássico.*	R$ 66 | 56

Parma R$ 71 | 61

presunto de parma, mix de folhas,
queijo gorgonzola, pêra glaceada, noz pecã
caramelizada ao molho cítrico.

Bowls

Casablanca Bowl R$ 68

mix de folhas, frango desfiado, amêndoas,
uva passa, couscous marroquino, shitake,
tomatinhos ao molho clássico.

Salmão Bowl R$ 74

mix de folhas, salmão grelhado,
beterraba, edamame, pepino,
castanhas, tomatinhos ao molho cítrico.

Steak Bowl R$ 74

mix de folhas, rosbife de mignon,
batatas coradas, ovo cozido, lascas de
parmesão, quinua ao molho cítrico.

Korin Bowl R$ 68

mix de folhas, frango Korin grelhado,
batata doce, brócolis, abobrinha,
grão de bico ao molho cítrico.

London Bowl R$ 82

rosbife de mignon, tomates confit, milho,
mix de folhas, burrata ao molho pesto.

Mediterrâneo Bowl R$ 68

frango Korin grelhado, quinua, homus,
tomatinhos confit, azeitona preta,
cebola roxa, pepino, pão folha crocante.

Camarão Bowl R$ 80

camarão grelhado, mix de cogumelos,
tomatinhos confit, espinafre refogado,
abobrinha grelhada, couscous marroquino.

Bowl Grego R$77

bolinhas de carne com blend da casa, arroz 7 grãos,
tomatinho cereja, pepino, cebola roxa, batata bolinha
assada e molho Tzatziki (iogurte,pepino e hortelã).
**Para adicionar feijão R$+7*

Guacamole com Salmão | Frango R$ 76

guacamole, salmão agridoce ou frango, abóbora
assada, batata, tomates confit, brócolis, quinua.

Pratos

Khaö Pad Chicken Fry - Arroz Tailandês R$ 81

arroz ao curry e leite de coco, legumes,
filé de frango empanado, amendoim e ovo.

Khaö Pad Vegano R$ 81

arroz ao curry e leite de coco, legumes,
couve-flor assada, shitake, amendoim e banana grelhada.

Filet Mignon à Milanesa R$ 89

com creme de espinafre e fritas
{palito, xadrez ou rústica}

Filet Mignon à Parmegiana R$ 94

com arroz e fritas {palito, xadrez ou rústica}

Mignon au Poivre R$ 99

filet mignon com molho clássico ou poivre,
purê de mix de batatas, espinafre refogado.

Fraldinha ao Molho Mostarda R$ 99

com arroz biro-biro, fritas {palito, xadrez ou rústica}
e salada.

Bife de Chorizo Argentino R$ 107

acompanha batata rústica, molho de mostarda
e chimichurri.

Picadinho de Mignon R$ 91

ao molho Demi-glace, com ovo molet, couve manteiga,
arroz, banana grelhada, farofa e feijão preto.

Saint Peter com Mix de Castanhas R$ 81

com purê de banana da terra, legumes sauté ao pesto.

Atum Selado R$ 99

em crosta de gergelim, arroz de couve-flor com

castanhas e purê de banana da terra.
(Consulte disponibilidade)

Salmão Mediterrâneo	R$ 109

salmão assado com mix de castanhas, cuscuz marroquino, vinagrete de grão de bico, couve refogada e molho Tzatzki (iogurte, hortelã e pepino).

Grelhados

Mignon à milanesa	R$ 74
Filet Mignon	R$ 88
Hambúrguer	R$ 54
Bife de Chorizo Argentino	R$ 90
Fraldinha	R$ 82
Frango à milanesa	R$ 70
Frango Korin	R$ 68
Galeto	R$ 66
Saint Peter	R$ 65

Salmão	R$ 95

Acompanhamentos

Nº 1 *mix de folhas, mussarela de búfala, ovo cozido e tomatinhos.*	+ R$ 16
Nº 2 *legumes salteados ao pesto ou no vapor e arroz sete grãos.*	+ R$ 16
Nº 3 *arroz, feijão e fritas* *{palito, xadrez ou rústica}*	+ R$ 16
Nº 4 *batata doce e saladinha.*	+ R$ 16
Nº 5 *escolha uma salada*	+ R$ 20
Nº 6 *escolha um risoto* *{camarão + R$ 27}*	+ R$ 23
Nº 7 *escolha uma massa.*	+ R$ 22

Massas Artesanais

Ravióli recheado de Mussarela de Búfala	R$ 75
Gnocchi de Banana da Terra	R$ 71
Gnocchi de Mandioquinha	R$ 71
Tagliolini	R$ 70

Escolha seu molho

Tomate com Mussarela de Búfala	
Pesto de Manjericão	
Alfredo	
Brie com Amêndoas	
Brie com Cogumelos orgânicos	+ R$ 10

Risottos

Al Limone	R$ 66
Alho Poró	R$ 66
Três Cogumelos	R$ 82
Camarão	R$ 99
Filet Mignon *tiras de filet mignon, mussarela de búfala, acelga, salsão, cebolinha.*	R$ 85

Tortas e quiches

Torta de Frango *acompanha salada.*	R$ 64
Quiche de Cebola Caramelizada *acompanha salada.*	R$ 64
É possível trocar a salada	+ R$ 20,00

Hamburguer

Prime 1 *burger no pão brioche, maionese da casa, alface americana, tomate caqui, american cheese. Acompanha batatas fritas ou xadrez.*	R$ 65
Prime 2 *burger no pão brioche, maionese da casa, cheddar inglês, cebola caramelizada. Acompanha batatas fritas ou xadrez.*	R$ 65

Sobremesas

Torta Low Carb de Mascarpone *torta de creme de mascarpone e chocolate branco, massa de amêndoas sem glúten, calda de frutas vermelhas com morango fresco e suspiros* **pode conter traços de glúten*	R$ 40
Pavlova *suspiro com creme de baunilha e morangos.*	R$ 38
Cheesecake de Nutella *com calda de morangos frescos.*	R$ 40
Torta Mole *bolo de chocolate quente com recheio de chocolate e morango, gelato de baunilha.*	R$ 38
Petit Gateau de Doce de Leite *bolinho de doce de leite quente, calda de morango, gelato de baunilha.*	R$ 38
Stupenda *gelato de baunilha e chocolate belga, calda de chocolate meio amargo, chantilly, farofa doce.*	R$ 36
Gelato de Iogurte *com calda light de frutas vermelhas.*	R$ 32
Frutas da Estação	R$ 17
Pudim do mês	R$ 34

Bebidas

Suco de Verão *água com gás, framboesa e*	R$ 22
Água *com ou sem gás.*	R$ 9

limões siciliano e Taiti.

Chá Gelado 1 *hibisco com capim santo.*	R$ 20
Chá Gelado 2 *hibisco com limão e gengibre.*	R$ 20
Sodas Insalata •*morango e tangerina* •*maçã verde* •*tangerina* •*maracujá e limão siciliano*	R$ 20
Sucos	R$ 17
Sucos Especiais	R$ 20
Refrigerantes	R$ 10
Água de Coco Natural	R$ 16
Café Espresso *café especial de origem controlada.*	R$ 9
Capuccino	R$10|R$13
Espresso Panna *espresso com chantilly.*	R$ 11
Café Espresso Descafeinado	R$ 10
Chá Natural •*infusão de hortelã* •*cidreira* •*cidreira com maracujá.*	R$ 10

Cerveja

Cerpa	R$ 19
Heineken	R$ 19
Heineken Zero	R$ 18
Corona	R$ 18
Stella Artois	R$ 19
Stella Pure Gold	R$ 20

Drinks

Suco de Tomate	R$ 25
Dry Martini	R$ 43

Cosmopolitan	R$ 39
Aperol Spritz	R$ 42
Margarita	R$ 41
Mojito Tradicional | Amora *rum, hortelã, limão, açúcar, Club Soda.*	R$ 40
Negroni	R$ 43
Clericot | Sangria Insalata 1 litro	R$ 121
Blood Mary	R$ 41
Boulevardier *Jack Daniels, Campari, vermouth tinto, laranja.*	R$ 45
Fitzgerald *gin, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura.*	R$ 36
Old Fashioned	R$ 42
Penicillin *bourbon, limão siciliano, redução de gengibre e mel.*	R$ 42
Moscow Mule *vodka, limão, xarope de açúcar e espuma de cerveja com gengibre.*	R$ 41
Caipirinha de Cachaça	R$ 38
Caipirinha (Cachaça Premium) *Espírito de Minas | Saliníssima.*	R$ 41
Caipiroska *Nacional | Importada*	R$ 40 | R$ 44

Caipirinha de Saquê	R$ 38
Caipirinha de Malibu *abacaxi, limão siciliano.*	R$ 41
Lillet Spritz *Lillet Blanc, espumante, morangos.*	R$ 42
Gin Tônica	R$ 42
G&T Insalata *gin, lima-da-pérsia, hortelã, mel, tônica.*	R$ 43
G&T Miami *gin, tangerina, gengibre, Citrus.*	R$ 43
G&T Las vegas *gin, frutas vermelhas, limões: siciliano e Taiti, tônica.*	R$ 46
G&T San Diego *gin, caju, tangerina, manjericão, tônica.*	R$ 44

ir para o topo