@restauranteinsalata

INSALATA

Para compartilhar

Dadinhos de Tapioca *com geleia de pimenta.*	R$39
Bolinho de Mandioquinha *porção mista queijo brie e carne seca.*	R$ 39 | 33
Pastéis Assados *porção mista carne e queijo.*	R$ 41 | 33
Burrata Insalata *com tomate confit, pesto e pão de fermentação natural.*	R$ 77
Bruschettas *mussarela de búfala, tomate e rúcula |*	R$ 51 | 46

presunto tipo Parma, queijo brie e mel.

Couve-flor Assada *com pasta de grão de bico.*	R$ 43
Batata *palito | xadrez | rústica*	R$ 26 | 32 | 32

Saladas

Cusco *mix de folhas, tiras de peito de frango Korin ou shitake grelhado, salada de quinua, damasco ao molho clássico.*	R$ 60 | 49
Calamari *mix de folhas, lula salteada, banana da terra grelhada, mix de castanhas e tomatinhos ao molho clássico.*	R$ 71 | 61
Caprina *mix de folhas, queijo de cabra coberto com mel, repolho roxo, pera, tomatinhos, torradas ao molho clássico.*	R$ 61 | 51
Caesar *alface americana, couve Kale, parmesão, croutons, tiras de frango Korin ao molho Caesar.*	R$ 60 | 49
Mantova *mix de folhas, frango desfiado, mussarela de búfala, queijo parmesão, alcachofras, tomate cereja, batata palha*	R$ 61 | 51

ao molho clássico.

Parma R$ 65 | 55

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

Bolws

Casablanca Bowl R$ 63

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

Salmão Bowl R$ 67

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

Steak Bowl R$ 68

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

Korin Bowl R$ 61

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

London Bowl R$ 78

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

Mediterrâneo Bowl R$ 63

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

Camarão Bowl R$ 73

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

Bowl Grego R$72

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$ 68

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

Pratos

Escalope de Mignon Suíno R$ 82

preparado em sous-vide e finalizado na grelha ao molho demi-glace, cogumelos, crocante de castanhas e amêndoas, acompanha aligot de mandioquinha com dois queijos.

Khaö Pad Chicken Fry - Arroz Tailandês *arroz ao curry e leite de coco, legumes,* *filé de frango empanado, amendoim e ovo.*	R$ 75
Khaö Pad Vegano *arroz ao curry e leite de coco, legumes,* *couve-flor assada, shitake, amendoim e banana grelhada.*	R$ 75
Filet Mignon à Milanesa *com creme de espinafre e fritas {palito ou xadrez}*	R$ 84
Filet Mignon à Parmegiana *com arroz e fritas {palito ou xadrez}*	R$ 88
Mignon au Poivre *filet mignon com molho clássico ou poivre,* *purê de mix de batatas, espinagre refogado.*	R$ 90
Fraldinha ao Molho Mostarda *com arroz biro-biro, fritas {palito ou xadrez} e salada.*	R$ 92
Bife de Chorizo Argentino *acompanha batata rústica, molho de mostarda* *e chimichurri.*	R$ 99
Picadinho de Mignon *ao molho Demi-glace, com ovo molet, couve manteiga,* *arroz, banana grelhada, farofa e feijão preto.* *(Servido de Segunda à Sexta)*	R$ 87
Saint Peter com Mix de Castanhas	R$ 75

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

Atum Selado R$ 92
em crosta de gergelim, arroz de couve-flor com castanhas e purê de banana da terra.
(Consulte disponibilidade)

Salmão Mediterrâneo R$ 95
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$ 71
Filet Mignon	R$ 84
Hambúrguer	R$ 50
Bife de Chorizo Argentino	R$ 88
Fraldinha	R$ 79
Frango à milanesa	R$ 69
Frango Korin	R$ 62

Galeto	R$ 62
Truta	R$ 70
Saint Peter	R$ 58
Salmão	R$ 85

Acompanhamentos

Nº 1 *mix de folhas, mussarela de búfala, ovo cozido e tomatinhos.*	+ R$ 15
Nº 2 *legumes salteados ao pesto ou no vapor e arroz sete grãos.*	+ R$ 15
Nº 3 *arroz, feijão e fritas {palito ou xadrez}*	+ R$ 15
Nº 4 *batata doce e saladinha.*	+ R$ 15
Nº 5 *escolha uma salada {calamari + R$ 20}*	+ R$ 19
Nº 6 *escolha um risoto {camarão + R$ 27}*	+ R$ 21

Nº 7 *escolha uma massa.*	+ R$ 20

Massas Artesanais

Ravióli recheado de Mussarela de Búfala	R$ 69
Gnocchi de Banana da Terra	R$ 67
Gnocchi de Mandioquinha	R$ 67
Tagliolini	R$ 63

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$ 63
Alho Poró	R$ 63
Três Cogumelos	R$ 78
Camarão	R$ 96
Filet Mignon *tiras de filet mignon, mussarela de búfala,*	R$ 81

acelga, salsão, cebolinha.

Tortas e quiches

Torta de Frango *acompanha salada.*	R$ 60
Torta de Palmito *acompanha salada.*	R$ 60
Quiche de Gorgonzola e Damasco *acompanha salada.*	R$ 60
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$ 63
Prime 2 *burger no pão brioche, maionese da casa, cheddar inglês, cebola caramelizada. Acompanha batatas fritas ou xadrez.*	R$ 63

Sobremesas

Cheesecake de Nutella *com calda de morangos frescos.*	R$ 37
Torta Mole *bolo de chocolate quente com recheio de chocolate e morango, sorvete de creme.*	R$ 35
Torta Low Carb *Farinha de amêndoa, chocolate meio amargo, café, cacau 100%.*	R$ 34
Petit gateau de Doce de Leite *bolinho de doce de leite quente, calda de morango, sorvete de creme.*	R$ 34
Pavlova *suspiro com creme de baunilha, morango.*	R$ 34
Stupenda *sorvete de creme e chocolate, calda de chocolate meio amargo, chantilly, farofa doce.*	R$ 34
Sorvete de Iogurte *com calda light de frutas vermelhas.*	R$ 32
Frutas da Estação	R$ 17
Pudim do mês	R$ 32

Bebidas

Suco de Verão *água com gás, framboesa e*	R$ 22
Água *com ou sem gás.*	R$ 8

limões siciliano e Taiti.

Chá Gelado 1 R$ 19
hibisco com capim santo.

Chá Gelado 2 R$ 19
hibisco com limão e gengibre.

Sodas Insalata R$ 20
- *morango e tangerina*
- *maçã verde*
- *tangerina*
- *maracujá e limão siciliano*

Sucos R$ 16

Sucos Especiais R$ 20

Refrigerantes R$ 9

Água de Coco Natural R$ 16

Café Espresso R$ 9
café especial de origem controlada.

Espresso Panna R$ 11
espresso com chantilly.

Café Espresso Descafeinado R$ 10

Chá Natural R$ 10
- *infusão de hortelã*
- *cidreira*
- *cidreira com maracujá.*

Cerveja

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

Drinks

Suco de Tomate	R$ 24
Dry Martini	R$ 42

Cosmopolitan	R$ 38
Aperol Spritz	R$ 41
Margarita	R$ 40
Mojito Tradicional | Amora *rum, hortelã, limão, açúcar, Club Soda.*	R$ 39
Negroni	R$ 42
Clericot | Sangria Insalata 1 litro	R$ 120
Blood Mary	R$ 40
Boulevardier *Jack Daniels, Campari, vermouth tinto, laranja.*	R$ 44
Fitzgerald *gin, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura.*	R$ 35
Old Fashioned	R$ 41
Penicillin *bourbon, limão siciliano, redução de gengibre e mel.*	R$ 41
Moscow Mule *vodka, limão, xarope de açúcar e espuma de cerveja com gengibre.*	R$ 40
Caipirinha de Cachaça	R$ 37
Caipirinha (Cachaça Premium) *Espírito de Minas | Saliníssima.*	R$ 40
Caipiroska *Nacional | Importada*	R$ 39 | R$ 43
Caipirinha de Saquê	R$ 37

Caipirinha de Malibu *abacaxi, limão siciliano.*	R$ 40
Lillet Spritz *Lillet Blanc, espumante, morangos.*	R$ 41
Gin Tônica	R$ 41
G&T Insalata *gin, lima-da-pérsia, hortelã, mel, tônica.*	R$ 42
G&T Miami *gin, tangerina, gengibre, Citrus.*	R$ 42
G&T Las vegas *gin, frutas vermelhas, limões siciliano e Taiti, tônica.*	R$ 43
G&T Santorini *gin, morango, hibisco, zimbro, tônica.*	R$42
G&T San Diego *gin, caju, tangerina, manjericão, tônica.*	R$ 43

ir para o topo