



# MENU

# INSALATA

Português

English



@restauranteinsalata

# INSALATA

Para compartilhar

Saladas

Bowls

Pratos

Grelhados

Acompanhamentos

Massas

Risottos

Tortas e Quiches

Hamburguer

Sobremesas

Bebidas

Cerveja

Drinks

# Para compartilhar

## **Dadinhos de Tapioca R\$ 35**

*com geleia de pimenta.*

## **Bolinho de Mandioquinha R\$ 36 | 30**

*porção mista ½ brie e ½ carne seca.*

## **Pastéis Assados R\$ 37 | 29**

*porção mista ½ carne e ½ queijo.*

## **Burrata Insalata R\$ 71**

*com tomate confit, pesto e pão de fermentação natural.*

## **Bruschettas R\$ 49 | 44**

*dois sabores: mussarela de búfala, tomate e rúcula | presunto tipo parma, queijo brie e mel.*

## **Couve-flor Assada R\$ 41**

*com pasta de grão de bico.*

## **Falafel Insalata R\$ 38**

*com pasta de grão de bico e tahine.*

## **Batata R\$ 25 | 30 | 30**

*palito | xadrez | rústica*

## **Empanadas Argentinas R\$ 44 | 28**

*carne | carne com passas | quatro queijos | frango | caponata*

# Saladas

## **Cusco R\$ 56 | 46**

*mix de folhas, tiras de peito de frango Korin ou shitake grelhado, salada de quinua, damasco ao molho clássico.*

## **Calamari R\$ 68 | 58**

*mix de folhas, lula salteada, banana da terra grelhada, mix de castanhas e tomatinhos ao molho clássico.*

## **Caprina R\$ 58 | 48**

*mix de folhas, queijo de cabra coberto com mel, repolho roxo, pêra, tomatinhos, torradas ao molho clássico.*

## **Caesar R\$ 55 | 45**

*alface americana, Couve Kale , parmesão, croutons, tiras de frango Korin ao molho Caesar.*

## **Mantova R\$ 58 | 48**

*mix de folhas, frango desfiado, mussarela de búfala, queijo parmesão, alcachofras, tomate cereja, batata palha ao molho clássico.*

## **Parma R\$ 60 | 50 {novidade}**

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

# Bowls

## **Casablanca Bowl R\$ 56**

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

## **Salmão Bowl R\$ 62**

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

## **Steak Bowl R\$ 61**

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

## **Korin Bowl R\$ 57**

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

## **Falafel Bowl R\$ 55**

*mix de folhas, falafel com homus, tomatinhos, brócolis, couscous marroquino, shitake orgânico, relish de pepino ao molho cítrico.*

## **Guacamole com Salmão R\$ 64**

*guacamole, salmão agri-doce, abóbora assada, batata, tomates confit, brócolis, quinua.*

## **Guacamole com Frango R\$ 58**

*guacamole, tiras de frango grelhado, nachos, arroz sete grãos, brócolis, coleslaw.*

## **London Bowl R\$ 71 {novidade}**

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

## **Mediterrâneo Bowl R\$ 58 {novidade}**

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

## **Verão R\$ 86 {novidade}**

*salmão assado, mix de folhas, tomatinhos confit, manga em cubos, grão de bico crocante, azeitonas pretas, cebola roxa, amêndoas laminadas, molho cítrico.*

# Pratos

## **Escalope de Mignon Suíno R\$ 74**

*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 R\$ 69**

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

## **Khaö Pad Vegano R\$ 69**

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

## **Saint Peter com Mix de Castanhas R\$ 69**

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

## **Filet Mignon à Milanese R\$ 77**

*com creme de espinafre e fritas {palito ou xadrez}*

## **Filet Mignon à Parmegiana R\$ 81**

*com arroz e fritas {palito ou xadrez}*

## **Fraldinha ao Molho Mostarda R\$ 82**

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

## **Picadinho de Filé Mignon ao molho Demi-glace R\$ 81**

*com ovo molet, couve manteiga, arroz, banana grelhada, farofa e feijão preto.*

## **Servido de Segunda à Sexta**

## **Atum Selado R\$ 87 {sujeito à disponibilidade}**

*em crosta de gergelim, arroz de couve-flor com castanhas e purê de banana da terra.*

## **Pintado no Sous-vide R\$ 77**

*cozido com leite de coco, tomate e cebola roxa.*

*Acompanha farofa de banana da terra e arroz com coco fresco ralado.*

## **Papardelli R\$ 71**

*velouté de gorgonzola, ragú de mignon com alho poró e azeite de ervas.*

## **Bife de Chorizo Argentino R\$ 92**

*acompanha batata rústica, molho de mostarda e chimichurri.*

# Grelhados

**Mignon à milanesa R\$ 64**

**Filet Mignon R\$ 75**

**Truta R\$ 65**

**Saint Peter R\$ 54**

**Salmão R\$ 80**

**Frango Korin R\$ 57**

**Galeto R\$ 55**

**Hambúrguer R\$ 46**

**Bife de Chorizo Argentino R\$ 82**

**Fraldinha R\$ 69**

**Baby Beef Angus R\$ 66**

# Acompanhamentos

## **Nº 1 + R\$ 15**

*mix de folhas, mussarela de búfala, ovo cozido e tomatinhos.*

## **Nº 2 + R\$ 15**

*legumes salteados ao pesto ou no vapor e arroz sete grãos.*

## **Nº 3 + R\$ 15**

*arroz, feijão e fritas  
{palito ou xadrez}*

## **Nº 4 + R\$ 15**

*batata doce e saladinha.*

.

## **Nº 5 + R\$ 19**

*escolha uma salada  
{calamari + 20}*

## **Nº 6 + R\$ 21**

*escolha um risoto  
{camarão + 27}*

## **Nº 7 + R\$ 20**

*escolha uma massa.*



# Massas

**Ravióli recheado de Três Queijos R\$ 64**

**Gnocchi de Banana da Terra R\$ 61**

**Gnocchi de Mandioquinha R\$ 61**

**Spaghetti R\$ 57**

*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\$ 58**

**Alho Poró R\$ 58**

**Três Cogumelos R\$ 73**

**Camarão R\$ 92**

**Filet Mignon R\$ 78**

*tiras de filet mignon, mussarela de búfala, acelga, salsão, cebolinha.*

# Tortas e quiches

**Torta de Frango R\$ 58**  
*acompanha salada.*

**Torta de Palmito R\$ 58**  
*acompanha salada.*

**Quiche de Gorgonzola e Damasco R\$ 58**  
*acompanha salada.*

*{É possível trocar a salada por + R\$ 18,00 |  
Exceto Calamari + R\$20,00}*

# Hamburguer

## **Prime 1 R\$ 57**

*burger no pão brioche, maionese da casa, alface americana, tomate caqui, american cheese.*

*Acompanha batatas fritas ou xadrez.*

## **Prime 2 R\$ 57**

*burger no pão brioche, maionese da casa, cheddar inglês, cebola caramelizada.*

*Acompanha batatas fritas ou xadrez.*

# Sobremesas

**Cheesecake de Nutella R\$ 32**  
*com calda de morangos frescos.*

**Torta Mole R\$ 32**  
*bolo de chocolate quente com recheio de chocolate e morango, sorvete de creme.*

**Torta Low Carb R\$ 31**  
*Farinha de amêndoa, chocolate meio amargo, café, cacau 100%.*

**Petit gateau de Doce de Leite R\$ 31**  
*bolinho de doce de leite quente, calda de morango, sorvete de creme.*

**Pavlova R\$ 30**  
*suspiro com creme de baunilha, morango.*

**Stupenda R\$ 31**  
*sorvete de creme e chocolate, calda de chocolate meio amargo, chantilly, farofa doce.*

**Sorvete de Iogurte R\$ 29**  
*com calda light de frutas vermelhas.*

**Sorvete Freeze R\$ 25/20**  
*Sem lactose, sem açúcar, sem glúten e sem conservantes.  
Nos sabores doce de leite, pistache, chocobrownie, frutas vermelhas e maracujá.*

**Frutas da Estação R\$ 16**

# Bebidas

## **Suco de Verão R\$ 19**

água com gás, framboesa e limões siciliano e Taiti.

## **Chá Gelado 1 R\$ 16**

hibisco com capim santo.

## **Chá Gelado 2 R\$ 16**

hibisco com limão e gengibre.

## **Sodas Insalata R\$ 18**

- morango com tangerina
- maracujá com limão siciliano
- maçã verde
- tangerina.

## **Sucos R\$ 14**

## **Sucos Especiais R\$ 18**

## **Refrigerantes R\$ 8**

## **Água R\$ 7**

- com ou sem gás.

## **Água de Coco Natural R\$ 15**

## **Café Espresso R\$ 8**

café especial de origem controlada.

## **Espresso Panna R\$ 9**

nosso espresso com chantilly.

## **Café Espresso Descafeinado R\$ 9**

## **Chá Natural R\$ 9**

- infusão de hortelã
- cidreira
- cidreira com maracujá.

# Cerveja

## **Cerpa R\$ 18**

## **Heineken R\$ 17**

## **Corona R\$ 17**

## **Stella Artois R\$ 17**

# Drinks

**Suco de Tomate R\$ 23**

**Dry Martini R\$ 39**

**Cosmopolitan R\$ 35**

**Aperol Spritz R\$ 39**

**Margarita R\$ 37**

**Mojito Tradicional | Amora R\$ 36**  
*rum, hortelã, limão, açúcar, Club Soda.*

**Negroni R\$ 40**

**Sangria Insalata - jarra 1 litro R\$ 107**  
*à base de vinho tinto.*

**Clericot Insalata - jarra 1 litro R\$ 112**

**Blood Mary R\$ 38**

**Boulevardier R\$ 42**  
*Jack Daniels, Campari, vermouth tinto, laranja.*

**Old Fashioned R\$ 39**

**Penicillin R\$ 39**  
*bourbon, limão siciliano, redução de gengibre e mel.*

**Moscow Mule R\$ 37**  
*vodka, limão, xarope de açúcar e espuma de cerveja com gengibre.*

**Caipirinha de Cachaça R\$ 32**

**Caipirinha (Cachaça Premium) R\$ 35**  
*Espírito de Minas | Saliníssima.*

**Caipiroska Nacional | Importada R\$ 36 | R\$ 40**

**Caipirinha de Saquê R\$ 34**

**Caipirinha de Malibu R\$ 36**  
*abacaxi, limão siciliano.*

**Lillet Tônica R\$ 39**  
*limão siciliano, amora.*

**Lillet Spritz R\$ 39**  
*Lillet Blanc, espumante, morangos.*

**Gin Tônica R\$ 39**

**G&T Insalata R\$ 40**  
*gin, lima-da-pérsia, hortelã, mel, tônica.*

**G&T Miami R\$ 40**  
*gin, tangerina, gengibre, Citrus.*

**G&T Las vegas R\$ 40**  
*gin, frutas vermelhas, limões siciliano e Taiti, tônica.*

**G&T Santorini R\$40**  
*gin, morango, hibisco, zimbro, tônica.*

**G&T San Diego R\$ 40**  
*gin, caju, tangerina, manjericão, tônica.*

**G&T Bangkok R\$ 40**  
*gin, Monin de lichia, tônica.*

# INSALATA

Appetizers to share

Salads

Bowls

Main courses

Grilled meats

Side dishes

Pastas

Risottos

Pies an Quiches

Hamburguer

Desserts

Beverages

Beer

Drinks

Click 



# Appetizers to share

## **Tapioca dices**

*with pepper jelly.*

## **Mandioquinha cake**

*mixed serving: 1/2 brie and 1/2 jerky meat*

## **Baked pasty**

*mixed portion: 1/2 meat and 1/2 cheese.*

## **Insalata Burrata**

*with tomatoes confit, pesto and sourdough bread.*

## **Bruschetta**

*two flavors: buffalo mozzarella, tomato and rocket | Parma ham, brie cheese and honey.*

## **Roasted Cauliflower**

*with chickpea paste.*

## **Insalata Falafel**

*with chickpea paste and tahini.*

## **Fries**

*french fries | waffle fries | rustic fries*

## **Empanadas**

*meat | meat with raisins | four cheeses | chicken | caponata*

# Salads

## **Cusco**

*mixed leaves, Korin chicken breast strips or grilled shitake, quinoa salad, red onion and apricot in classic sauce.*

## **Calamari**

*mixed leaves, squid, plantain grilled, mix of chestnuts and tomatoes with classic sauce.*

## **Goat**

*mixed leaves, goat cheese topped with honey, red cabbage, pear, tomatoes, toast with classic sauce.*

## **Caesar**

*lettuce, kale, parmesan, croutons and organic chicken strips in Caesar sauce.*

## **Mantova**

*mixed leaves, shredded chicken, buffalo mozzarella , parmesan cheese, artichokes, cherry tomatoes and thin fried potatoes in classic sauce.*

## **Parma** {new}

*parma ham, mixed leaves, feta cheese, glazed pear, caramelized pecans, citrus sauce.*

# Bowls

## **Casablanca Bowl**

*mixed leaves, shredded chicken, almonds, raisins, moroccan couscous, shitake and tomatoes in a classic sauce.*

## **Salmon Bowl**

*mixed leaves, grilled salmon, beetroot, edamame, cucumber, chestnuts and tomatoes in citrus sauce.*

## **Steak Bowl**

*mixed leaves, roasted beef mignon, roasted potatoes, boiled egg, parmesan cheese and quinoa with citrus sauce.*

## **Korin Bowl**

*mixed leaves, grilled organic chicken, sweet potato, broccoli, zucchini and chickpeas in citrus sauce.*

## **Falafel Bowl**

*mixed leaves, falafel with hummus, tomatoes, broccoli, moroccan couscous, organic shitake and cucumber relish in citrus sauce.*

## **Guacamole with Salmon**

*guacamole, sweet/sour salmon, roasted squash, potato, confit tomatoes, broccoli and quinoa.*

## **Guacamole with Chicken**

*guacamole, grilled chicken strips, nachos, seven grains rice, broccoli and coleslaw.*

## **London Bowl** {new}

*mignon roast beef, confit tomatoes, corn, mixed leaves and burrata with pesto.*

## **Mediterranean Bowl** {new}

*grilled organic chicken, quinoa, hummus, confit tomatoes, black olives, red onion, cucumber, mini arugula and crunchy lavash.*

## **Summer** {new}

*roasted salmon, mixed leaves, confit tomatoes, diced mango, crispy chickpeas, black olives, red onion, sliced almonds, citrus sauce.*

# Main courses

## **Pork mignon escalope**

*prepared in sous-vide and finished on the grill | with demi glace sauce, mushrooms, crunchy chestnuts and almonds, served with cassava aligot with two cheeses.*

## **Khaö Pad Chicken Fry - Thai Rice**

*rice with curry and coconut milk, vegetables, fried chicken, peanuts and egg.*

## **Vegan Khaö Pad**

*curry rice and coconut milk, vegetables, roasted cauliflower, shitake, peanuts and grilled bananas.*

## **Saint Peter with Chestnut Mix**

*with mashed plantains and sautéed vegetables in pesto.*

## **Filet Mignon Milanese**

*filet mignon Paillard with creamy spinach and fries {french fries or waffle fries}.*

## **Filet Mignon Parmigiana**

*with rice and fries {french fries or waffle fries}.*

## **Flank steak with Mustard Sauce**

*biro-biro rice, fries { french fries or waffle fries} and salad.*

## **Fillet Mignon with Demi-glace Sauce**

*with molet egg, kale, rice, grilled banana, farofa and black beans.*

**(Served from Monday to Friday)**

## **Sealed Tuna** *{subject availability}*

*in sesame crust, cauliflower rice with chestnuts and banana.*

## **Pintado**

*cooked with coconut milk, tomato and red onion. With plantain farofa and rice with coconut flakes.*

## **Papardelli**

*gorgonzola velouté, mignon ragú with leeks and herb olive oil.*

## **Chorizo steak**

*with rustic fries, mustard sauce and chimichurri.*

# Grilled meats

**Milanese Mignon**

**Filet Mignon**

**Trout**

**Saint Peter**

**Salmon**

**Organic Chicken**

**Spring Chicken**

**Burger**

**Chorizo Steak**

**Flank Steak**

**Baby Beef Angus**

# Side dishes

## **N° 1**

*mixed leaves, buffalo mozzarella,  
boiled egg and tomatoes.*

## **N° 2**

*sautéed vegetables with pesto or  
steamed, and seven grain rice.*

## **N° 3**

*rice, beans and fries  
{French fries or waffle fries}*

## **N° 4**

*sweet potato and salad.*

## **N° 5**

*choose a salad*

## **N° 6**

*choose a risotto*

## **N° 7**

*choose a pasta*

# Pastas

**Ravioli stuffed with three cheeses**

**Banana Gnocchi**

**Mandioquinha gnocchi**

**Spaghetti**

Choose your sauce

**Tomato with buffalo mozzarella**

**Basil pesto**

**Alfredo sauce**

**Brie with almonds**

**Brie with organic mushrooms**

# Risottos

**Al limone**

**Leek**

**Three mushrooms**

**Shrimp**

**Filet mignon**

*strips of filet mignon, mozzarella buffalo, chard, celery and chives.*



# Pies and Quiches

**Chicken pie**  
*salad side*

**Heart of palm pie**  
*salad side*

**Blue cheese and apricot quiche**  
*salad side*

*{It is possible to exchange the salad}*

# Hamburguer

## **Prime 1**

*burger on brioche bun, house mayo, lettuce, persimmon tomato and american cheese. With French fries or waffle fries.*

## **Prime 2**

*burger on brioche bun, house mayo, english cheddar and caramelized onion. With French fries or waffle fries.*

# Desserts

## **Nutella Cheesecake**

*with fresh strawberry syrup*

## **Soft Pie**

*hot chocolate cake with chocolate and strawberry filling and ice cream.*

## **Low Carb Pie**

*almond flour, semisweet chocolate, coffee, cocoa 100%*

## **Dulce de Leche Petit Gateau**

*dulce de leche lava cake, strawberry syrup and ice cream.*

## **Pavlova**

*meringue with vanilla cream and strawberry.*

## **Stupenda**

*vanilla and chocolate ice cream, dark chocolate syrup, whipped cream and nut crumbs.*

## **Yogurt Ice Cream**

*with non sugar red berries syrup.*

## **Sorvete Freeze** {new}

*lactose free, gluten free, no sugar, no chemical preservatives*

*Flavours: dulce de leche, pistaccio, chocobrownie, red berries and passionfruit.*

## **Seasonal Fruits**

# Beverages

## **Summer Juice**

*sparkling water, raspberry, lemon and lime.*

## **Iced Tea 1**

*hibiscus with lemongrass.*

## **Iced Tea 2**

*hibiscus with lemon and ginger.*

## **Insalata Sodas**

*strawberry with tangerine*

*passion fruit with lemon*

*green apple*

*tangerine*

## **Juices**

### **Special Juices**

### **Soft drinks**

### **Water**

*Regular or sparkling*

### **Natural Coconut water**

### **Espresso Coffee**

*specialty origin coffee*

### **Espresso Panna**

*our espresso with whipped cream.*

### **Decaffeinated Espresso Coffee**

### **Natural Tea**

*mint infusion*

*lemon balm*

*lemon balm with passion fruit.*

# Beer

## **Cerpa**

## **Heineken**

## **Corona**

## **Stella Artois**

# Drinks

**Tomato Juice**

**Dry Martini**

**Cosmopolitan**

**Aperol Spritz**

**Margarita**

**Mojito | Blackberry mojito**

**Negroni**

**Sangria - 1L**  
*with red wine.*

**Clericot - 1L**

**Blood Mary**

**Old Fashioned**

**Boulevardier**  
*Jack Daniels, Campari, vermouth, orange*

**Penicillin**  
*bourbon, lemon, ginger and honey.*

**Moscow Mule**  
*vodka, lemon, sugar syrup and ginger beer foam.*

**Caipirinha (Regular cachaça)**

**Caipirinha (Premium cachaça)**  
*Espírito de Minas or Saliníssima.*

**Caipiroska (National Vodka)**

**Caipiroska (Imported Vodka)**

**Caipirinha (Sakê)**

**Caipirinha (Coconut Rum)**  
*pineapple and lemon.*

**Lillet Tonic**  
*lemon and blackberry.*

**Lillet Spritz**  
*white Lillet, sparkling wine and strawberries.*

**Gin Tonic**

**GT Insalata**  
*gin, persian lime, mint, honey and tonic.*

**GT Miami**  
*gin, tangerine, ginger and citrus.*

**GT Las Vegas**  
*gin, red berries, lemon, lime and tonic.*

**GT Santorini**  
*gin, strawberry, hibiscus, juniper and tonic.*

**GT San Diego**  
*gin, cashew, tangerine, basil and tonic.*

**GT Bangkok**  
*gin, tonic and lychee syrup*