@restaurantelinsalata

INSALATA

Para compartilhar

Dadinhos de Tapioca R$39
com geleia de pimenta

Bolinho de Mandioquinha R$ 39 | 33
acompanhamento para o carne seca

Pastéis Assados R$ 41 | 33
escolha molho carne e queijo

Burrata Insalata R$ 77
com tomate confit, pesto e pão de fermentação natural.

Bruschetta R$ 51 | 46
pesquisa de Parma, queijo brie e mel.
pesquisa de Parma, queijo brie e mel.

Couve-flor Assada R$ 43
com pasta de alho e dos

Batata R$ 26 | 32 | 32
palito | wedge | rústica

Saladas

Cusco R$ 61 | 50
mix de folhas, tiras de ponta de frango Kario ao citrônio grelhado, salada de quinoa, damasco ao molho citrônio.

Caesar R$ 71 | 61
mix de folhas, lula salmoura, banana frita e grelhada, ovo de codorna e tomatinhos ao molho cítrico.

Capriná R$ 62 | 52
mix de folhas, queijo de cabra coberto com pão, repolho roxo, pêra, tomatinhos, cenoura ao molho cítrico.

Caesar R$ 61 | 50
alface americana, Caesar Kario, croutons, cebolinha, tiras de frango Kario ao molho Caesar.

Mantova R$ 62 | 52
mix de folhas, frango desfiado, mussarela de búfala, queijo parmesão, alcachofras, tomate seco, batata palha e molho cítrico.

Parma R$ 56 | 46
presunto de parma, mix de folhas, queijo brie, pêra glaceada, noz pecã caramelizada ao molho cítrico.

Pelos

Casablanca Bowl R$ 64
mix de folhas, frango desfiado, amêndoas, uva passa, couscous marroquino, tâmaras, tomatinhos ao molho cítrico.

Salmão Bowl R$ 68
mix de folhas, salmão grelhado, betarraba, edamame, pepino, castanha, tamatinhos ao molho cítrico.

Steak Bowl R$ 69
mix de folhas, rosbife de mignon, batatas coradas, ovo caído, lascas de parmesão, quinoa ao molho cítrico.

Korin Bowl R$ 63
mix de folhas, frango Kario grelhado, batata doce, brócolis, edamame, grão de bico ao molho cítrico.

London Bowl R$ 78
rosbife de mignon, tomates confit, mix, mix de folhas, burrata ao molho pesto.

Mediterrâneo Bowl R$ 64
frango Kario grelhado, quinoa, tâmaras, tomatinhos confit, azeitona preta, cebola roxa, pepino, mix rúcula, pão folha crocante.

Camarão Bowl R$ 74
camarão grelhado, mix de coguemelas, tomatinhos confit, maçanine refogado, abobrinha grelhada, couscous marroquino.

Bowl Grega R$ 73
batatas de carne com blend da casa, arroz 7 grãos, tomatinho cerejo, pepino, cebola roxa, batata palha assada e molho Tzatziki (iogurte,pepino e hortelã).
acompanha pão de manolopouulos com dois queijos.

Khaõ Pad Chicken Fry - Arroz Tailandês R$ 76
arroz ao curry e leite de coco, legumes, filé de frango empanado, amendoim e ovo.

Khaõ Pad Vegano R$ 76
arroz ao curry e leite de coco, legumes, tofu, amendoim, edamame e banana grelhada.

Filet Mignon à Milanesa R$ 86
com creme de espinafre e frites (palito ou wedge)

Filet Mignon à Parmegiana R$ 90
com arroz e frites (palito ou wedge)

Mignon ao Polvre R$ 92
filet mignon com molho cítrico ao poivre, purê de ma de batatas, espinafre refogado.

Fraldinha ao Molho Mostarda R$ 94
com arroz bico frito, frites (palito ou wedge) e salada

Bife de Chorizo Argentino R$ 103
acompanha batata rústica, molho de mostarda e chimichurri.

Picadinho de Mignon R$ 89
ao molho Dijon, com ovo moles, couve mineiroga, arroz, banana grelhada, farofa e feijão preto.

Saint Peter com Mix de Castanhas R$ 77
ao molho Dijon e de ervas, legumes sauté ao preto

Atum Selado R$ 94
um costa de gengibre, arroz de couve flor com castanhas e pó de banana-da-terra. Cenoura disponibilizada.

Salmão Mediterrâneo R$ 96
salmão assado com mix de castanhas, cuscuz marroquino, vinagete de grão de bico, couve refogada e molho Tatziki (iogurte, hortelã e pepino).

Grelhados

Mignon à milanesa R$ 72

Filet Mignon R$ 85

Hambúrguer R$ 50

Bife de Chorizo Argentino R$ 88

Fraldinha R$ 80

Frango à milanesa R$ 69

Frango Korin R$ 64

Galeto R$ 63

Truta R$ 70

Saint Peter R$ 59

Salmão R$ 85

Acompanhamentos

Nº 1 + R$ 16
mix de folhas, mussarela de búfala, ovo caído e tomatinhos.

Nº 2 + R$ 16
legumes salteados ao pesto ou no vapor e arroz sete grãos.

Nº 3 + R$ 16
arroz, feijão e frites (palito ou wedge)

Nº 4 + R$ 16
batata doce e salsalinha.

Nº 5 + R$ 20
escolha uma salada (salmão+ R$ 27)

Nº 6 + R$ 22
escolha um risoto (camarão + R$ 27)

Nº 7 + R$ 22
escolha uma massa.

Massas Artesanais

Ravióli recheado de R$ 70
Mussarela de Búfala

Grocchi de Banana da Terra R$ 68

Grocchi de Mandioquinha R$ 68

Tagliolini R$ 65

Escolha seu molho
Tomate com Mussarela de Búfala
Ragú de Maçaranda
Alfredo
Brie com Amêndoas
Brie com Coguemelas orgânicas

Risotos

Al Limone R$ 63

Alho Poró R$ 63

Três Coguemelos R$ 78

Camarão R$ 96

Frango Brie R$ 81

Tortas e Quiches

Torta de Frango R$ 60
acompanha salada

Torta de Palmito R$ 60
acompanha salada

É possível trocar a salad + R$ 20,00

Hamburguer

Prime 1 R$ 63
burger no pão brioche, maionese da casa, queijo americano, tomate cepoa, american cheese. Acompanha batatas fritas ou wedge.

Prime 2 R$ 63
burger no pão brioche, maionese da casa, cheddar inglês, cebola caramelizada. Acompanha batatas fritas ou wedge.

Sobremesas

Cheesecake de Nutella R$ 38
com calda de maracujá frescos.

Torta Mole R$ 37
bolo de chocolate quente com recheio de chocolate e morango, sorvete de creme.

Torta Low Carb R$ 36
Farinha de amêndoas, chocolate meio amargo, calda, cacau 100%.

Petit Gateau de Doce de Leite R$ 35
acompanha sorvete de creme e calda de morango, sorvete de creme.

Pavlova R$ 36
Merengue com creme de baunilha, morango ácido, morango fresco e mirtilo.

Stupenda R$ 36
Sorvete de creme e chocolate, calda de chocolate meio amargo, chantilly, farofa doce.

Sorvete de Iogurte R$ 32
com calda light de frutas vermelhas.

Frutas da Estação R$ 17

Pudim do mês R$ 32

Bebidas

Suco de Verão R$ 22
Agave gin, pêra, framboesa e limão siciliano e Italci

Chá Gelado 1 L R$ 20
hibisco com capim santo.

Chá Gelado 2 L R$ 20
hibisco com capim santo.

Sodas Insalata R$ 20
mangaraz e tangerina
maçã verde
tangerina
maracujá e limão siciliano

Sucos R$ 17

Sucos Especiais R$ 20

Refrigerantes R$ 10

Água R$ 9
com ou sem gás.

Água de Coco Natural R$ 16

Café Expresso R$ 9
café especial de origem controlada.

Capuccino R$10|R$13

Espresso Panna R$ 11
espresso com chantily

Café Expresso Descafeinado R$ 10

Chá Natural R$ 10
infusão de hortelã
citrónia
citrónia com maracujá.

Cervejas

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$ 24

Dry Martini R$ 42

Cosmopolitan R$ 38

Aperol Spritz R$ 41

Margarita R$ 40

Mojito Tradicional | Amora R$ 39
rum, hortelã, limão, açúcar, Club Soda.

Negroni R$ 42

Clericot | Sangria Insalata 1 litro R$ 120

Blood Mary R$ 40

Boulevardier R$ 44
rum Demerara, Campari, vermouth tinto, laranja.

Fitzgerald R$ 35
gin, limão siciliano, xarope de açúcar e angostura.

Old Fashioned R$ 41

Penicillin R$ 41
bourbon, limão siciliano, redução de gengibre e mel.

Moscow Mule R$ 41
vodka, xarope de açúcar e espuma de gengibre com gengibre.

Caipirinha de Cachaça R$ 37

Caipirinha (Cachaça Premium) R$ 40
Cachaça de Minas | Jacuzinho.

Caipiroska R$ 39 | R$ 43
Nacional | Importado

Caipirinha de Saqué R$ 37

Caipirinha de Malibu R$ 40
abacaxi, limão siciliano.

Lillet Spritz R$ 41
Lillet blanc, aquarela, morangos.

Gin Tônica R$ 41

G&T Insalata R$ 42
gin, tônic da pérola, hortelã, mel, limão.

G&T Miami R$ 42
gin, tangerina, pimenta, gengibre.

G&T Las vegas R$ 43
gin, limão siciliano, limão siciliano e Italci, tônica.

G&T Santorini R$42
gin, morango, hibisco, zimbro, tônica.

G&T San Diego R$ 43
gin, cajú, tangerina, maracujá, tônica.

ir para o topo