@restauranteinsalata

INSALATA

Para compartilhar

Dadinhos de Tapioca *com geleia de pimenta.*	R$ 37
Bolinho de Mandioquinha *porção mista queijo brie e carne seca.*	R$ 38 | 32
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 |* *presunto tipo Parma, queijo brie e mel.*	R$ 51 | 46
Couve-flor Assada *com pasta de grão de bico.*	R$ 43
Falafel Insalata *com pasta de grão de bico e tahine.*	R$ 41
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$ 59 | 48
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, pêra, tomatinhos, torradas ao molho clássico.*	R$ 61 | 51
Caesar *alface americana, couve Kale, parmesão, croutons, tiras de frango Korin ao molho Caesar.*	R$ 59 | 48

Mantova R$ 61 | 51

*mix de folhas, frango desfiado,
mussarela de búfala, queijo parmesão,
alcachofras, tomate cereja, batata palha
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$ 61

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

Salmão Bowl R$ 66

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

Steak Bowl R$ 67

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

Korin Bowl R$ 60

*mix de folhas, frango Korin grelhado,
batata doce, brócolis, abobrinha,*

grão de bico ao molho cítrico.

Falafel Bowl R$ 60

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

Guacamole com Salmão R$ 67

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

Guacamole com Frango R$ 63

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

London Bowl R$ 78

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

Mediterrâneo Bowl R$ 61

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

Camarão Bowl R$ 72

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

Escalope de Mignon Suíno R$ 80

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$ 75

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

Khaö Pad Vegano R$ 75

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

Saint Peter com Mix de Castanhas R$ 74

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

Filet Mignon à Milanesa R$ 83

com creme de espinafre e fritas {palito ou xadrez}

Filet Mignon à Parmegiana R$ 87

com arroz e fritas {palito ou xadrez}

Fraldinha ao Molho Mostarda R$ 91

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

Picadinho de Mignon R$ 87

ao molho Demi-glace, com ovo molet, couve manteiga, arroz, banana grelhada, farofa e feijão preto.
(Servido de Segunda à Sexta)

Atum Selado R$ 91

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

(Consulte disponibilidade)

Pintado no Sous-vide *cozido com leite de coco, tomate e cebola roxa. Acompanha farofa de banana da terra e arroz com coco fresco ralado.*	R$ 82
Papardelli *velouté de gorgonzola, ragú de mignon com alho poró e azeite de ervas.*	R$ 80
Bife de Chorizo Argentino *acompanha batata rústica, molho de mostarda e chimichurri.*	R$ 99
Mignon au Poivre *filet mignon com molho clássico ou poivre, purê de mix de batatas, espinagre refogado.*	R$ 88

Grelhados

Mignon à milanesa	R$ 70
Filet Mignon	R$ 83
Truta	R$ 70
Saint Peter	R$ 57
Salmão	R$ 84

Frango Korin	R$ 60
Galeto	R$ 60
Hambúrguer	R$ 49
Bife de Chorizo Argentino	R$ 88
Fraldinha	R$ 77

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

Ravióli recheado de Três Queijos	R$ 67
Gnocchi de Banana da Terra	R$ 66
Gnocchi de Mandioquinha	R$ 66
Spaghetti	R$ 62

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$ 77

Camarão	R$ 96
Filet Mignon *tiras de filet mignon, mussarela de búfala, acelga, salsão, cebolinha.*	R$ 81

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$ 61
Prime 2 *burger no pão brioche, maionese da casa, cheddar inglês, cebola caramelizada. Acompanha batatas fritas ou xadrez.*	R$ 61

Sobremesas

Cheesecake de Nutella *com calda de morangos frescos.*	R$ 36
Torta Mole *bolo de chocolate quente com recheio de chocolate e morango, sorvete de creme.*	R$ 34
Torta Low Carb *Farinha de amêndoa, chocolate meio amargo, café, cacau 100%.*	R$ 33
Petit gateau de Doce de Leite *bolinho de doce de leite quente, calda de morango, sorvete de creme.*	R$ 32
Pavlova *suspiro com creme de baunilha, morango.*	R$ 32
Stupenda *sorvete de creme e chocolate, calda de chocolate meio amargo, chantilly, farofa doce.*	R$ 33
Sorvete de Iogurte *com calda light de frutas vermelhas.*	R$ 31
Frutas da Estação	R$ 17
Pudim do mês	R$ 32

Bebidas

Suco de Verão *água com gás, framboesa e*	R$ 21
Água *com ou sem gás.*	R$ 8

limões siciliano e Taiti.

Chá Gelado 1 *hibisco com capim santo.*	R$ 18
Chá Gelado 2 *hibisco com limão e gengibre.*	R$ 18
Sodas Insalata *•morango e tangerina* *•maçã verde* *•tangerina* *•maracujá e limão siciliano*	R$ 18
Sucos	R$ 16
Sucos Especiais	R$ 19
Refrigerantes	R$ 9
Água de Coco Natural	R$ 16
Café Espresso *café especial de origem controlada.*	R$ 9
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$ 18
Heineken Zero	R$ 18
Corona	R$ 18
Stella Artois	R$ 18
Stella Pure Gold	R$ 20

Drinks

Suco de Tomate	R$ 24
Dry Martini	R$ 41

Cosmopolitan	R$ 37
Aperol Spritz	R$ 41
Margarita	R$ 39
Mojito Tradicional | Amora *rum, hortelã, limão, açúcar, Club Soda.*	R$ 38
Negroni	R$ 42
Sangria Insalata - jarra 1 litro *à base de vinho tinto.*	R$ 112
Clericot Insalata - jarra 1 litro	R$ 118
Blood Mary	R$ 40
Boulevardier *Jack Daniels, Campari, vermouth tinto, laranja.*	R$ 44
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$ 35
Caipirinha (Cachaça Premium) *Espírito de Minas | Salinísssima.*	R$ 38
Caipiroska *Nacional | Importada*	R$ 39 | R$ 43
Caipirinha de Saquê	R$ 37

Caipirinha de Malibu *abacaxi, limão siciliano.*	R$ 38
Lillet Tônica *Lillet Blanc, limão siciliano, amora.*	R$ 41
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$ 42
G&T Santorini *gin, morango, hibisco, zimbro, tônica.*	R$42
G&T San Diego *gin, caju, tangerina, manjericão, tônica.*	R$ 42
G&T Bangkok *gin, Monin de lichia, tônica.*	R$ 42

ir para o topo