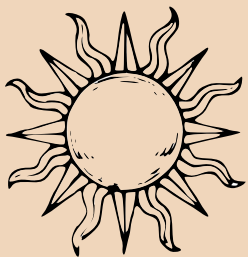


**Verão**

*Almoço e Jantar*

MENU

CANTO  
DO  
IRERÉ  
*Boutique Hotel*



*“A estação mais quente do ano chegou e com ela uma opção pra refrescar ainda mais a sua estada ... aproveite !”*

# Couvert

## NOSSA SELEÇÃO DE PATÊS E PÃES 28/PESSOA

Pate mix & handicraft bread.

# Entradas

### BURRATA CAPRESE (V) 72

Capresi burrata

### SALADA DA NOSSA HORTA (SG SL V VG) 46

From our vegetable garden salad

### SALADA "CHEVRE" COM FOLHAS VERDES, DAMASCO, NOZES E ESFERAS DE QUEIJO DE CABRA (SG V) 66

"Chevre" salad with green leaves, damask, nuts and goat cheese balls

### CARPACCIO DE CARNE AO MOLHO MOSTARDA E SALADA VERDE 62

Thin layers of raw beef with mustard sauce and green leafy salad

### COQUETEL DE CAMARÃO AO CREME DE LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ 105

Shrimp cocktail on Sicilian lemon & mint cream

### STEAK TARTAR COM MIX DE FOLHAS VERDES 105

Steak Tartar with green salad



### SALADA DE MORANGO COM ALFACE AMERICANO, SHITAKE FRESCO, CEBOLINHA, AMENDOAS (SG SL V VG) 62

Strawberry salad with mushrooms and almonds



### SALADA DE QUINOA COM MANGA, ABACATE, BETERRABA E RABANETE (SG SL V VG) 62

Quinoa salad with mango, avocado, beetroot and radish

# Sopas & Cremes

### CREME DE PALMITO COM CRISPIE DE ALHO PORÓ (V) 83

Palm heart cream with crispy leek

### CREME DE MANDIOQUINHA COM CROCANTE DE PARMA 83

"Mandioquinha" cream with crunchy parma

# Massas

### GNOCCHI AO RAGU DE CORDEIRO 98

Potato gnocchi on shredded sheep source

### SOFIOLLI AO MOLHO BASÍLICO COM MOZZARELLA DE BÚFALA GRATINADA (V) 82

Sofirolli with basilica source and gratin mozzarella

### FETUCCINI NERO COM FRUTOS DO MAR e BISQUE DE CAMARÃO 89

Fetuccini nero with seafood and shrimp bisque

### GNOCCHI AO MOLHO DE GORGONZOLA E PISTACHE 105

Blue cheese and pistachio gnocchi



### PENNE NA MANTEIGA COM CAMARÕES À MODA 98

Penne in butter with shrimp

SG - SEM GLÚTEM SL - SEM LACTOSE V - VEGETARIANO VG - VEGANO



Os pratos exclusivos de VERÃO estão marcados com esse símbolo

## Risotti

### **RISOTTO DE CAMARÃO COM ABOBORA (SG)** 125

*Shrimp risotto with pumpkin*

### **RISOTTO AO FUNGHI SECCI (SG V)** 119

*Funghi secci risotto*

## Carnes & Frangos

### **FILET MIGNON AO POIVRE COM BATATAS AO MURRO** 138

*Filet au poivre (pepper source) with "punched potatoes"*

### **FILET DE CHATEAUBRIAND AO MOLHO DE VINHO COM COGUMELHOS E ALIGOT** 138

*Served with the incomparable wine & 3 mushrooms based sauce*

### **SOBRECOXA DESOSSADA, TOMATE ASSADO RECHEADO COM MIX DE QUEIJO E ASPARGOS (SG)** 97

*Boneless chicken, stuffed tomato with "cheese and asparagus" mix*

### **FILET MIGNON AO MOLHO DE VINHO E COGUMELOS COM FARINHA DE ERVAS E MIL FOLHAS DE BATATA** 140

*Stake fillet in wine and mushroom sauce with herbs flour an potato "millefee"*

### **PAILLARD DE MIGNON COM FETTUCCINI AL BURRO** 125

*Stake paillard with butter fettuccini*



### **MEDALHÃO DE FILET MIGNON COM MOLHO DE PARMESÃO E COGUMELOS PARIS COM PURÊ DE ESPINAFRE** 128

*Stake medallion with cheese and mushrooms and spinach*

## Pescados

### **PEIXE FRESCO EM XERÉM DE CASTANHAS E NOZES, PUPUNHA GRELHADO E ARROZ NEGRO AO AZEITE DE LARANJA (SG SL)** 124

*Fresh fish in chestnut Brazilian crust, grilled pupunha, black rice on orange oil*



### **SALMÃO FRAMBOESA COM GRÃO DE BICO NA CAMA DE RÚCULA** 149

*Blue cheese and pistachio gnocchi*

## Veganos ou Vegetarianos

### **ESPAGUETE DE ABOBRINHA E CENOURA COM ERVILHAS FRESCAS, COGUMELOS E TOMATE AO MOLHO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE (SG SL V VG)** 106

*"Zucchini and carrot spaghetti" with fresh peas, mushrooms and tomato on green banana biomass sauce*

### **MOQUECA DE SHITAKE COM PUPUNHA AO AZEITE DE DENDÊ, COM ARROZ BIODINÂMICO COM SALSA E FAROFA DE CÚRCUMA E CASTANHAS (SG SL V VG)** 112

*Shitake "moqueca" with pupunha on dense olive oil, with biodynamic rice with "curcuma flour" and chestnuts*

### **LASAGNA DE BROCOLIS AO MOLHO BRANCO (V)** 106

*Broccoli lasagna on white sauce*

SG - SEM GLÚTEM   SL - SEM LACTOSE   V - VEGETARIANO   VG - VEGANO



Os pratos exclusivos de VERÃO estão marcados com esse símbolo

# Sobremesas

## **CREME BRÛLÉE** (SG) 48

*creme brûlée (french desert)*

## **ROMEU E JULIETA DO IRERÊ: MOUSSE DE QUEIJO DA CANASTRA, REQUEIJÃO E GOIABADA CARAMELIZADA** (SG V) 48

*Irerê Romeu & Juliet*

## **"SLICES" DE FRUTAS DA ESTAÇÃO** (SG SL V VG) 45

*Assorted fresh fruits*

## **SÓ SORVETE - SABORES: CHOCOLATE / CREME / PISTACHE** (V) 39

*Ice cream only (chocolate, vanilla, pistachio)*

## **PANACOTE DE DOCE DE LEITE** (V) 42

*"Doce de leite" panda cotta*

## **MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA** (V) 48

*Belgian chocolate mousse*

## **COCADA QUENTE COM SORVETE** (V) 45

*"Doce de leite" panda cotta*



## **MARAVILHA DE MORANGO** (VT) 45

*Strawberry deligth*

# Fondues *(serve 2 pessoas)*

## **FONDUE DE CHOCOLATE BELGA** (V) 205

*Belgian chocolate fondue*

|



*Para escolher o melhor vinho que acompanhará sua refeição*

## **VISITE NOSSA ADEGA**

*(by Zahil)*

SG - SEM GLÚTEM   SL - SEM LACTOSE   V - VEGETARIANO   VG - VEGANO



*Os pratos exclusivos de VERÃO estão marcados com esse símbolo*

CANTO  
DO IRERÉ  
*Boutique Hotel*

