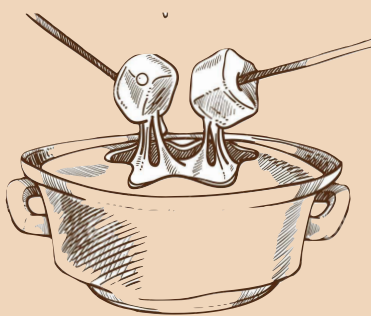


MENU | Inverno

CANTO DO IRERÊ *Boutique Hotel*



“Nada como uma refinada gastronomia acompanhada de um um bom vinho ou drink para esquentar esse clima de friozinho ... deguste e 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

STEAK TARTAR COM MIX DE FOLHAS VERDES 105

Steak Tartar with green salad



DUO DE RAGU - RAGU DE LINGUIÇA COM PURÊ DE BATATAS / RAGU DE FILET COM PURÊ DE MANDIOQUINHA 85

Ragout duo - two types of ragout meals - sausage & meat



SALADA CAESAR COM FRANGO 75

Caesar Salad with chicken slices



SALADA DE CAMARÃO (SG) 95

Shrimp Salad

Sopas & Cremes

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

Palm heart cream with crispy leek



CREME DE MANDIOCA NO PÃO ITALIANO (VT) 95

Cassava cream in Italian bread



CALDO VERDE NO PÃO ITALIANO 95

Green cream in Italian bread

Massas

GNOCCHI AO RAGU DE CORDEIRO 98

Potato gnocchi on shredded sheep source

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

Sofiolli with basilica source and gratin mozzarella

FETUCCINI NERO COM FRUTOS DO MAR e BISQUE DE CAMARÃO 89

Fetuccini nero with seafood and shrimp bisque

PENNE NA MANTEIGA COM CAMARÕES À MODA 98

Penne in butter with shrimp



CAPELETTI IN BRODO 85

Penne in butter with shrimp

SG - SEM GLÚTEM

SL - SEM LACTOSE

V - VEGETARIANO

VG - VEGANO



Os pratos exclusivos de OUTONO 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



RISOTTO DE LIMÃO SICILIANO E VIEIRAS 125

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

PAILLARD DE MIGNON COM FETTUCCHINI AL BURRO 125

Stake paillard with butter fettuccini

MEDALHÃO DE FILET MIGNON COM MOLHO DE PARMESÃO E COGUMELOS PARIS COM PURÊ DE ESPINAFRE 148

Stake medallion with cheese and mushrooms and spinach



PICANHA DE CORDEIRO FLAMBADO AO COGNAC E PESTO DE HORTELÃ 148

Lamb Rump Cap Flambéed with Cognac and Mint Pesto

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



FILET DE LINGUADO COM PURÊ DE ASPARGOS E PESTO TAIOPA 125

Sole Fillet with Asparagus Purée and Taioba Pesto



PEIXE DO DIA (valor a confirmar)

Fish of the day

SG - SEM GLÚTEM

SL - SEM LACTOSE

V - VEGETARIANO

VG - VEGANO



Os pratos exclusivos de OUTONO estão marcados com esse símbolo

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

Sugestão do Cheff

A CADA DIA UMA SUGESTÃO (valor a confirmar)

A suggestion for every day

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)

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA (V) 48

Belgian chocolate mousse

COCADA QUENTE COM SORVETE (V) 45

"Doce de leite" panda cotta



CHEESECAKE COM CALDO DE FRUTAS VERMELHAS (V) 48

Mixed Berry Cheesecake



TIRAMISU (V) 48

Tiramisu

Fondues (serve 2 pessoas)

FONDUE DE QUEIJO ARTESANAL (V) 205

Cheese fondue

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 OUTONO estão marcados com esse símbolo

CANTO DO IRERÊ

Boutique Hotel

