

CANTO DO IRERÊ

Boutique Hotel

MENU | *Primavera*



“Na primavera, sabores se renovam, encontros acontecem e momentos ganham novos significados... 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 COM FOLHAS VERDE, DAMASCO, NOZES E ESFERAS DE CREAM CHEESE TEMPERADOS (SG V) 66

Green leaf salad with apricots, walnuts, and seasoned cream cheese spheres

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



TARTARE DE SALMÃO E MORANGOS (SG SL) 105

Salmon and strawberry tartare

Sopas & Cremes

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

Palm heart cream with crispyleek



CREME DE MANDIOQUINHA COM CRISPY DE PARMA (SG SL) 83

Peruvian parsnip soup with crispy parma ham

Massas

GNOCCHI AO RAGU DE CORDEIRO 98

Potato gnocchi on shredded sheep sauce

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

Sofiolli with basilica source and gratin mozzarella

FETUCCINI AO PESTO (VG SG) 82

"fettuccine with pesto sauce"

PENNE NA MANTEIGA COM CAMARÕES À MODA 98

Penne in butter with shrimp



PENNE NAPOLITANA (VG SG SL) 82

"neapolitan penne"

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



Os pratos exclusivos da PRIMAVERA 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 FILÉ MIGNON COM ALHO PORÓ E COGUMELOS (SL) 125

Filet Mignon Risotto with Leeks and Mushrooms

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 mushroom 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 FETTUCCINI 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



SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE MORANGO E PURÊ DE MANDIOQUINHA 124

Grilled salmon with strawberry sauce and Peruvian parsnip puree



LINGUADO COM PURÊ DE ERVILHA E PESTO DE HORTELÃ COM ESPUMA DE CAPIM SANTO 124

Sole with Pea Purée, Mint Pesto and Lemongrass Foam

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



Os pratos exclusivos da PRIMAVERA estão marcados com esse símbolo

Veganos ou Vegetarianos

**ESPAQUETE 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

CREMEBRÚLÉE (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

**CANOLI COM RECHEIO DE CREME DE BAUNILHA E
SORVETE DE PISTACHE** 52

Cannoli with vanilla cream filling and pistachio ice cream

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA (V) 48

Belgian chocolate mousse

MERENGUE DE MORANGO (SG SL) 48

Strawberry meringue

**CHEESECAKE COM CALDO DE FRUTAS
VERMELHAS** (V) 48

Mixed Berry Cheesecake

TIRAMISSU (V) 48

Tiramissu



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 da PRIMAVERA estão marcados com esse símbolo

CANTO DO IRERÊ

Boutique Hotel

