



CESAR MONTEIRO

buffet

CARDÁPIO RESTAURANTE – À LA CARTE

ENTRADAS

- | | |
|---|--|
| 001 – Brusquetas de tomate (4 un.) – R\$28,00 | 006 – Brandade de bacalhau – R\$39,00 |
| 002 – Gravlax de Salmão – R\$39,00 | 007 - Burrata Caprese – R\$58,00 |
| 003 - Brie Empanado – R\$34,00 | 008 - Ceaser Graciosa (frango defumado) – R\$28,00 |
| 004 – Cogumelos com espinafre – R\$32,00 | 009 – Steak Tartar – R\$23,00 |
| 005 – Soba e camarões grelhados – R\$39,00 | 010 – Pão de alho, pasta, patê e azeitonas – R\$8,00 |

SOPA, CALDO E CREME

- 011 - Sopa de Cebola – R\$28,00
- 012 - Caldo de mandioquinha salsa, ervilhas e frango desfiado (opcional) – R\$28,00
- 013 - Creme de aspargos – R\$28,00

MASSAS

- 014 – Tagliatelle (Carbonara ou Ragout) – R\$36 ,00
- 015 – Penne (Pomodoro / Quatro Queijos / Alfredo / Pesto / Bolognesa) – R\$29,00
- 016 - Ravióli de mussarela de búfala ao concassé de tomate e manjeriço – R\$42,00
- 017 - Sofiotti de brie com pera ao molho Alfredo – R\$42,00
- 018 – Talharim com salmão defumado – R\$42,00

RISOTOS

- 019 - Risoto de camarão à Francesa – R\$48,00
- 020 - Risoto Funghi Porccini– R\$48,00
- 021 - Risoto de frutos do mar – R\$48,00
- 022 – Risoto de gorgonzola – R\$42,00



CESAR MONTEIRO

buffet

CARNES

023 - **Saltimboca servido com talharim na manteiga de ervas** – R\$49,00

Mignon envolto em presunto Parma com sálvia crocante ao molho ferrugem

024 - **Strogonoff de mignon** – R\$45,00

Tiras de mignon flambadas, redução de creme de leite, pomodoro, cogumelos silvestres, arroz branco e batatas lascadas

025 - **Picadinho à Brasileira** – R\$45,00

Cubos de Alcatra e bacon glaceados com legumes ao molho demi-glace, servido com arroz Birô Birô e couve crocante

026 - **Mignon au Poivre Vert** – R\$52,00

Medalhão de mignon ao molho de pimenta Verde e risoto de gorgonzola

027 - **Mignon à Dijon** – R\$56,00

Medalhão de mignon molho de mostarda de Dijon, servido com arroz branco com lascas de amêndoas e batatas douradas

028 - **Mignon à Villa Lobos** – R\$56,00

Rosbife de mignon , com molho à base de vinho, demi-glace, servido com legumes grelhados e farofa de alho poró

029 - **Mignon ao Triplo Funghi** – R\$52,00

Medalhão de Mignon com molho de funghi acompanhado de raclete de batatas com creme de leite e parmesão

030 - **Confit de Carnard** – R\$69,00

Confit de Canard em redução de vinho tinto e frutas vermelhas com purê de maçã, chopon violet e Splätzle

031 - **Galeto assado servido com risoto Marguerita e parmesão** – R\$69,00

032 – **Frango a Cacciatora** – R\$56,00

Sobrecoxa assada com vinho branco, cogumelos e cenoura

PESCADOS

033 - **Congrio em crosta de castanhas ao molho de limão e Julienne de legumes** – R\$73,00

034 – **Salmão defumado e grelhado** – R\$66,00

035 - **Linguado à Belle Meunière servido com arroz de Jasmim** – R\$63,00

036 - **Bacalhau às Natas** – R\$59,00

037 - **Bacalhau grelhado com batatas aos murros e legumes** – R\$75,00

038 - **Camarão rosa crocante com Risoto Pesto** – R\$90,00

039 - **Camarão rosa ao Champanhe e Risoto de Aspargo** – R\$95,00



CESAR MONTEIRO

buffet

PARA DUAS PESSOAS

- 040 – Prime ribs grelhados (600gr) com manteiga de ervas, arroz biro-biro, croutons, queijo coalho e farofa dedo-de-moça – R\$180,00
- 041 – Lombo de cordeiro (550gr) com talharim na manteiga e legumes com azeite de carvão – R\$190,00
- 042 – Moqueca de peixe, camarão (500gr) e caju, arroz branco e farofa de dendê – R\$190,00
- 043 - Costela bovina com osso (800gr), palitos de mandioca e molho do assado – R\$145,00
- 044 – Saint Peter (350gr) crocante com penne ao concassé de tomate e manjeriço – R\$82,00
- 045 – Filé de peito de frango (350gr) grelhado com creme de milho, arroz e fritas – R\$78,00
- 046 – Contrafilé grelhado (350gr), ovos fritos, farofa, arroz e fritas – R\$96,00

SOBREMESAS

- 047- Pavlova com frutas vermelhas – R\$22,00
- 048 – Morango fermentados – R\$28,00
- 049 - Cheese Cake de doce de leite – R\$22,00
- 050 - Peras ao vinho e sorvete de nozes – R\$25,00
- 051 - Solley de Coco e ovos moles – R\$29,00
- 052 - Brigadeiro no tacho – R\$17,00
- 053 - Torta 5 chocolates – R\$25,00
- 054 - Arroz Doce de Pistache – R\$22,00
- 055 – Brownie com Spice nuts ganache – R\$28,00
- 056 – Crème brûlée de leite de côco e capim limão – R\$29,00

LANCHES

- 057 - Sanduíche Ambulante** – R\$13,00
Pão francês, mignon, queijo mussarela e cebolinha verde
- 058 - Sanduíche Ambulante Especial** – R\$15,50
Pão francês, mignon (120gr), queijo mussarela, cebolinha verde e ovo
- 059 - Sanduíche Ambulante Especial com Batata Frita** – R\$21,50
Pão francês, mignon (120gr), queijo mussarela, cebolinha verde e ovo. Batata frita tradicional (150gr), molho barbecue e maionese de alho
- 060 - Sanduíche Javali Crispy** – R\$32,00
Pão rústico, pernil de javali assado e desfiado (180gr), molho barbecue, mix de queijos gratinado, cebola crispy e vinagrete. Acompanha salada cítrica de repolho, feijão temperado, batata rústica (150gr), molho barbecue e maionese de alho



CESAR MONTEIRO

buffet

062 - Hambúrguer BBQ Caramelizado – R\$38,00

Pão rústico, hambúrguer (200gr), alface, tomate, molho barbecue, cebola caramelizada, queijo cheddar e bacon. Acompanha batata rústica (150gr), molho barbecue e maionese de alho

065 – Cheeseburger Kids – R\$17,00

Pão de leite, hambúrguer (80gr), queijo mussarela, batata smile (150gr)

PORÇÕES

066 - Batata tradicional ou rústica (150gr) – R\$6,00

074 – Dadinho de tapioca (12 un.) – R\$24,00

067 - Batata tradicional (500gr) – R\$28,00

075 – Frango crispy (400gr) – R\$32,00

068 - Batata rústica (500gr) – R\$31,00

076 – Camarão médio à milanesa – R\$

069 - Iscas de mignon (400gr) – R\$38,00

077 – Camarão grande crocante – R\$120,00

070 - Tábua de frios pequena – R\$38,00

078 – Bolinho de bacalhau (2 un.) – R\$22,00

071 - Tábua de frios grande – R\$62,00

079 – Manjubinha frita (400gr) – R\$38,00

072 - Carne de onça – R\$23,00

080 – Barriga de porco (180gr) – R\$24,00

073 - Seleção de mini pastéis (10 un.) – R\$24,00

081 – Linguíça artesanal (400gr) – R\$42,00

PRATO ESPECIAL DE BOTECO

082 – Dobradinha 400gr – R\$48,00

CARDÁPIO RESTAURANTE – BEBIDAS

SEGUNDA A SÁBADO, EXCETO TERÇA, DAS 16h ÀS 22h

BEBIDAS

Refrigerante lata (330ml) – R\$5,00

Refrigerante garrafa (290ml) – R\$4,00

Água (com e sem gás) (500ml) – R\$4,00

Água de Coco (330ml) – R\$6,00

Suco Prats (330ml) – R\$10,00

Suco Life (300ml) – R\$7,00

Suco natural jarra (1,5L) – R\$25,00

Suco natural copo (300ml) – R\$9,00

Energético Monster (473ml) ou Redbull (250ml) – R\$13,00

Budweiser ou Heineken (long neck) – R\$6,50



CESAR MONTEIRO

buffet

DRINK ALCÓOLICOS

Negroni – R\$22,00
Bramble – R\$24,00
Old Fashioned – R\$24,00
Muscow Mule – R\$25,00
G&T Hendrick's – R\$32,00
G&T Erl Grey – R\$24,00
Aperol Spritz – R\$22,00
Vesper – R\$28,00
CosmoChamp – R\$26,00
Black Off – R\$28,00
Lemon Breeze – R\$24,00
Sweet Wine – R\$27,00
Harry Land – R\$27,00

DRINK NÃO ALCÓOLICOS

Soda italiana cranberry – R\$13,00
Soda italiana maçã verde – R\$13,00
Virgin Brain – R\$15,00
Melon Fresh – R\$15,00

CAIPIRINHAS

É doce mas não é mole – R\$20,00
Red Berry mix – R\$22,00
Yes Passion – R\$ 18,00
Sakerinha importada – R\$20,00
Sakerinha nacional – R\$16,00
Sake Gekkeikan (dose) – R\$16,00
Sake Jun Daiti (dose) – R\$16,00

CERVEJA

Smoked Porter – R\$28,00
American Ipa – R\$28,00
English Pale Ale – R\$28,00

CHOPP

Kolsh 300ml – R\$11,00
Kolsh 500ml – R\$13,00
Hefeweiser 300ml – R\$11,00
Hefeweiser 500ml – R\$18,00

ESPUMANTES

(BRASIL)

Bossa N4 Moscatel – R\$64,00
Bossa N1 Brut – R\$64,00

(ESPANHA)

Ophicus Brut Cuvée– R\$72,00



CESAR MONTEIRO

buffet

Ophicus Brut Rosé– R\$72,00

(FRANÇA)

Joseph Vallet Splendid Blac de Blancs Brut– R\$130,00

(ITÁLIA)

Ferrari Maximum Brut– R\$315,00

VINHOS BRANCOS

(ARGENTINA)

Amalaya Torrontés – Riesling – R\$109,00

Las Moras Chardonnay– R\$78,00

(CHILE)

Terranoble Estate Sauvignon Blanc – R\$72,00

Marques de Casa Concha Cardonnay – R\$150,00

Terranoble sushi sauvignon Blanc – R\$69,00

Terranoble Sushi Sauvignon Blanc (Taça) -R\$17,00

(FRANÇA)

Petit Chablis Alain Geoffroy – R\$260,00

(ITÁLIA)

Villa Cardèto Pinot Grigio – R\$99,00

VINHOS ROSÉS

(ARGENTINA)

Las Moras Shiraz Rosé- R\$78,00

(FRANÇA)

Paul Mas Claude Val Rosé - R\$105,00

VINHOS TINTOS

(ARGENTINA)

Las Moras Moritas Malbec - R\$49,00

Las Moras Moritas Malbec (Taça) - R\$17,00

Las Moras Bonarda – R\$78,00

Las Moras Barrel Select Malbec – R\$105,00

Saurus Patagonia Pinot Noir – R\$125,00

Amalaya Malbec – R\$130,00

Amalaya Gran Corte – R175,00

Colomé Estate Malbec – R\$239,00

Sapo de outro Pozzo – R\$199,00

DV Catena Malbec – R\$210,00

DV Catena Carbenet Malbec – R\$205,00

DV Catena Chardornay – R\$170,00

(CHILE)

As3 Cabernet Sauvignon – R\$49,00



CESAR MONTEIRO

buffet

Terranoble Estate Cabernet Sauvignon – R\$72,00
De Martino Reserva Estate Carmenere – R\$105,00
Terranoble Reserva Pinot Noir – R\$135,00
Marques de Casa Concha Merlot – R\$150,00
Villard Reserve Expresión Pinot Noir – R\$170,00
De Martino Gran Reserva Cabernet Sauvignon – R\$185,00

(ESPANHA)

Rey de Copas Tempranillo – R\$69,00
Marques de Toledo Crianza Tempranillo – R\$110,00

(FRANÇA)

Arrogant Frog Cabernet-Merlot Ribet Red – R\$135,00
Chateâu Paul Mas Carignan Vieilles Vignes – R\$155,00
Angelical Zapata Cabernet – R\$335,00

(ITÁLIA)

Umani Ronchi Podere Montepulciano d'Abruzzo – R\$120,00
Renzo Masi - Fattoria Di Basciano Chianti DOCG – R\$140,00
Brunello di Montalcino Caprili – R\$595,00

(PORTUGAL)

Falua Monte da Serra – R\$79,00
José Maria da Fonseca Ripanço – R\$150,00