Cardápio

Pratos principais Chef Maria Marta
& Murillo Bittencourt

Lombo recheado



189,00 KG

Lombo suíno

Lombo laminado, assado e recheado com uma deliciosa farofa de banana.

169,00 KG

Ave natalina

Robusta e deliciosa ave marinada, assada em um mix de especiarias. Servida com farofa de manteiga.

(2 a 2,5 kg)

280,00

Peru

Marinado em um mix de temperos especiais da chef, muito saboroso e suculento. Servido com farofa de manteiga

(3 a 3,5 kg)

290,00



(73) 7400-9022

Cardápio Malino

Guarnições

Chef Maria Marta & Murillo Bittencourt

Arroz c/ amêndoas



Arroz branco com lâminas de amêndoas

78,00 KG

Arroz à grega

Arroz branco, cenoura, passas, pimentão, presunto e salsinha

65,00 KG

Arroz c/ lentilha e frango





Arroz branco com lentilha e frango desfiado

75,00 KG



Cardápio

Malino

Saladas e fiios Chef Maria Marta & Murillo Bittencourt

Salada de bacalhau

Bacalhau, batata, azeitona preta, couve, cebola roxa e ovo cozido 155,00 KG

Salada de camarão

Camarão, macarrão parafuso, rúcula, tomate cereja e sour cream

157,00 KG

Tábua de frios

Parmesão, provolone, mussarela, azeitona verde, azeitona preta, palmito, salaminho, presunto, tomate seco, damasco e ovos de codorna.

205,00 KG

Maionese

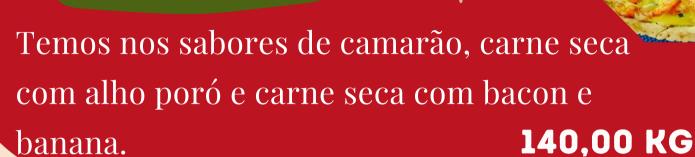
Batata, cenoura, maçã, passas, salsinha e maionese 79,00 KG



Totas

Chef Maria Marta
& Murillo Bittencourt

Quiche



Torta de pão 🔊 gourmet 🕉

Frango: frango, queijo, maionese, creem cheese, batata palha, parmesão e azeitona Serve 15 fatias 120,00 KG

Torta de pão gourmet

Camarão: camarão, queijo, maionese, creem cheese, parmesão, batata palha, azeitonas

Serve 15 fatias

140,00 KG

Torta de frango

Recheio de frango cremoso e cobertura de batata palha

95,00 KG



(73) 7400-9022

pode haver alterações



Sobremesas

Chef Maria Marta & Murillo Bittencourt

Bolo vulcão

Bolo com cobertura, decorado com brigadeiro, morangos e cereja.

Massa: branca, chocolate e red velvet

Cobertura: Chocolate ou ninho 70,00



Torta gelada

Abacaxi c/ coco, maracujá, dois amores, red velvet e chocolatuda

Aro-15cm (10 a 12 fatias) R\$110,00

Aro-20cm (20 a 25 fatias) R\$160,00

Aro-25cm (35 fatias) R\$210,00





Bolo vulcão gourmet

Serve 20 fatias

Massa: red velve, chocolate e branca

Bolo com cobertura de ganache cremosa,

decorado com brigadeiros e morangos Sabores: ninho, ninho c/ geleia de morango,

casadinho, brigadeiro c/ crocante de

amendoim

150,00



Supremo Mousse de chocolate, brigadeiro de ninho, pedaços de browni, mousse de ninho e brigadeirocremoso de chocolate. Finalizado

com morangos

140,00

Surpresa de

uva

Brigadeiro cremoso de chocolate, brigadeiro de ninho e uvas frescas. 130,00



(73) 7400-9022

pode haver alterações



Chef Maria Marta & Murillo Bittencourt



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Aceitaremos encomendas até o dia 20/12;
- Os pedidos só serão confirmados após o pagamento de 50% do valor total, e o restante efetuado até o dia 20/12;
- Pedidos cancelados até o dia 20/12 terão 50% do valor pago restituído;
- Os pedidos podem ser entrega agendada, para os dias 22,23 e 24/12;
- Pagamentos: Dinheiro, pix, crédito (juros da máquina);
- Retirada no local (com horário agendado) ou fazemos a entrega (com taxa).

