




Prar des Arts
ITAIM

Arts a La Carte

Couvert

Entradas

Starters

Salada Mista do Chef: Variedades de Folhas Verdes, Palmito, Tomate Premium e Queijo Fresco de Minas Gerais

Chef's Mixed Salad: Mixed Green Leaves, Heart of Palm, Tomato and Fresh Cheese from Minas Gerais

Insalata Di Cesare: Alface Americana, Croutons e Lascas de Grana Padano

Insalata Cesare: Lettuce, Croutons and sliced Grana Padano Cheese

Pratos Principais

Main Dishes

Ravioli ao recheio de Mozzarella de Búfala & Top de Pomodoro e Basilíco

Mozzarella Ravioli with Pomodoro and Basil Sauce

Filet de Linguado grelhado ao Molho de Maracujá com Purê de Mandioquinha

Grilled Sole with Passion Fruit Sauce and Mashed Baby Cassava

Polpettone de Picanha ao recheio de Queijo Fontina com Fettuccine

Rump Steak Polpettone filled with Fontina Cheese and Fettuccine

Filet Mignon Bem Acompanhado com Arroz de Brócolis, Batata Frita e Ovo Estalado

Beef Tenderloin with Broccoli Rice, French Fries and Fried Egg

Sobremesas

Desserts

Creme de Papaya com Licor de Cassis

Papaya Blended with Vanilla Ice Cream and Cassis Liqueur

Sorvetes – Creme, Chocolate, Pistache, Coco com Doce de Leite e Baunilha Diet

Ice Cream – Vanilla, Chocolate, Pistachio, Coconut with Caramelized Milk and Vanilla Diet

Frutas Frescas da Estação

Fresh Seasonal Fruits