

Almoço DIONISIA



Let's wine 50% desconto.

Todos os dias 2 máquinas.

Entrada

Mix de folhas, tomates assados, citronete e lavosh.

Segunda

Picadinho de filé mignon, molho roti, ovo frito em baixa temperatura com flor de sal, arroz (branco ou integral), farofa de panko e castanhas e chips de batata-doce.

Terça

Moqueca de namorado, óleo de urucum, pimentões, leite de coco artesanal e coentro, arroz de coco queimado e farofa de caju.

Quarta

À la minuta de entrecot, arroz (branco ou integral), ovo frito em baixa temperatura com azeite trufado, batata-doce rústica e farofa de panko e castanhas.

Quinta

Gnocchi de mandioca salteado na manteiga de ervas e ossobuco de panela cozido em molho de tomates e vinho tinto.

Sexta

Paillard de filé à parmegiana, molho pomodoro, ricota artesanal, parmesão e batatas rústicas com ervas.

Sábado

Coq au vin de coxa e sobrecoxa, amora, minicenouras glaceadas, talos de aipo, cebola e cogumelos salteados e mousseline de batatas.

R\$ 49,

Sobremesas R\$ 9,

Pudim de baunilha com calda de caramelo salgado.

Creme de limão-siciliano e bergamota, merengue suíço, suspiros e crocante cítrico.

Mousse de chocolate belga 54%, calda de frutas vermelhas e praliné de nozes.