

ANTONIA

→ ROOFTOP ←

MENÚ DE SIETE PRATOS

especialmente elaborado pelo Chef Alejandro Cuatepotzo

PRIMEIRO PRATO

CARPACCIO DE CARNE COM PARMESÃO

Com vinagrete de trufa, rúcula, erva-doce e alcaparras

SEGUNDO PRATO

SALADA DE TOMATE COM QUEIJO DE CABRA LOCAL

Acompanha alface e molho de mostarda doce

TERCEIRO PRATO

TACOS DE CARANGUEJO DE CASCA MOLE

Com feijão, abacate e legumes em conserva

QUARTO PRATO

PEIXE DO DIA COM SALADA GREGA

Com purê de couve-flor e azeite de oliva

QUINTO PRATO

MIOLO DO CONTRAFILÉ GRELHADO 300 GR

Com purê de batatas e molho de mostarda com tomilho

SEXTO PRATO

QUEIJO BRIE OU CAMEMBERT GRELHADO

Acompanha frutas, mel e pistache

SÉTIMO PRATO

CHEESECAKE COM MERENGUE DE LIMÃO

Com sorvete de iogurte

BEBIDAS (OPCIONAL)

QUATRO TAÇAS DE VINHO

