

# MENU LEGA

COZINHA REGIONAL



# M E N U

## APERITIVOS PARA COMPARTILHAR

---

### C O U V E R T

Cesta de pães, manteiga com sal de ervas, queijo cremoso com geleia de uva e patê de azeitona preta

**R\$ 52,00**

### B O L I N H O D E B A C A L H A U

08 unidades do tradicional bolinho de bacalhau

**R\$ 90,00( 08 UNIDADES)**

### A R A N C I N I D E G O R G O N Z O L A

Bolinho de arroz arbóreo com gorgonzola e goiabada apimentada

**R\$ 48,00 (06 UNIDADES)**

### T Á B U A D E Q U E I J O S A R T E S A N A I S

Seleção de queijos regionais servido com geleia e mel

**R\$ 170,00**

### Q U E I J O L U A G R A T I N A D O C O M M E L

Panelinha de queijo lua ao forno com mel e nozes. Acompanha torradas.

**R\$ 50,00**

### C A R P A C C I O

Finas fatias de carne, molho mostarda com aliche, lascas de parmesão, alcaparras e azeite DAVO. Acompanha torradas.

**R\$ 45,00**

## ENTRADAS

---

### SALADA DE FOLHAS DA HORTA COM PALMITO

Folhas da nossa horta, palmito, tomate cereja, azeitona, croutons e molho de laranja com mostarda e mel.

**R\$ 39,50**

### SALADA COM SALMÃO DEFUMADO

Salada de folhas da nossa horta com lascas de salmão defumado, molho cremoso de iogurte com hortelã, uva, pepino japonês e amêndoas.

**R\$ 55,00**

### PANELINHA DE POLENTA CREMOSA COM RABADA

Panelinha de polenta cremosa com rabada desfiada e queijo parmesão.

**R\$ 42,00**

## SOPAS

---

### CALDO VERDE

Creme de batata com couve e linguiça paio.

**R\$ 60,00**

### CREME DE PALMITO

Sopa cremosa de palmito finalizada com azeite Davo e pimenta do reino.

**R\$ 65,00**

### CREME DE ABÓBORA

Sopa cremosa de abóbora cabotian.

**R\$ 68,00**

## CARNES

---

### MEDALHÃO EM CROSTA DE ERVAS

Medalhão em crosta de ervas ao molho de vinho tinto, servido com risoto de queijos artesanais e salsa.

**R\$ 135,50**

### BEEF DE CHORIZO

Beef de chorizo grelhado ao molho de gorgonzola, mel e alho frito. Acompanha mini batatas rústicas com páprica defumada.

**R\$ 148,00**

### ANCHO AO AZEITE DE LEMON PEPPER

Ancho grelhado regado com azeite de lemon pepper, tomate cereja e manjerição. Finalizado com redução de vinho tinto syrah. Acompanha risoto de palmito com ervas.

**R\$ 155,00**

### PRIME RIB

Prime Rib grelhado com molho de azeite DAVO com salsinha, alho, pimenta do reino e raspas de limão. Acompanha panelinha de legumes assados.

**R\$ 128,50**

## PEIXES

---

### SALMÃO AO MOLHO SAUVIGNON BLANC E MARACUJÁ

Salmão grelhado ao molho de sauvignon blanc e maracujá da fazenda finalizado com mel. Acompanha risoto de brócolis e amêndoas.

**R\$ 154,80**

## BACALHAU À PORTUGUESA

Lombo de bacalhau ao forno com batatas, brócolis, tomate cereja, cebola, pimentões coloridos, alho, azeitona, ovo e salsa.

**R\$ 160,00**

## BACALHAU COM NATAS

Lascas de Bacalhau ao creme de leite, batata e farofinha de salsa. Acompanha arroz com brócolis e amêndoas.

**R\$ 140,00**

## MASSAS

### CANELONE DE CAMARÃO COM PALMITO AO CHARDONNAY

Massa recheada com camarão e palmito finalizada ao molho branco com chardonnay e parmesão gratinado.

**R\$ 152,40**

### ESPAGUETE À CAPRESE

Massa salteada com creme de leite, queijo de búfala, tomate cereja, tomate seco e manjerição.

**R\$ 79,20**

## RISOTOS

### RISOTO DE SALMÃO E LIMÃO SICILIANO

Risoto com lascas de salmão, limão siciliano, queijo brie, ervilha, tomate cereja e salsa.

**R\$ 80,80**

### RISOTO DE CAMARÃO

Risoto de camarão, molho de tomate, mussarela de búfala e molho Pesto.

**R\$ 85,90**

## ESPECIAIS

---

### FEIJOADA COMPLETA

Feijoada, arroz, farofa, torresmo, couve, vinagrete, banana empanada, e laranja.

**R\$ 105,00**

### FILÉ PARMEGIANA

Filé mignon empanado coberto por molho de tomate e queijo. Acompanha arroz e batata.

**R\$ 95,70**

## SOBREMESAS

---

### PERA AO VINHO

Pera cozida em calda de vinho tinto, servido com cremoso de chocolate e chantilly.

**R\$ 35,35**

### PUDIM DE CAFÉ

Tradicional pudim de leite condensado com café da nossa fazenda.

**R\$ 31,50**

### PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

Petit gateau de chocolate com calda de chocolate quente, chantilly e sorvete de creme.

**R\$ 48,06**

## C H E E S E   C A K E

Torta de queijo cremoso com calda de uvas.

**R\$ 36,40**

## B A N O F F E

Torta de banana, doce de leite, chantilly e canela.

**R\$ 33,70**

## T O R T I N H A   D E   M A Ç Ã

Tortinha folhada de maçã, servida quentinha com sorvete de creme.

**R\$ 55,50**

## S A L A D A   D E   F R U T A S D A   E S T A Ç Ã O

**R\$ 28,40**



# LEGA

COZINHA REGIONAL



@HOTELEVINICOLADAVO