



PEIXES E FRUTOS DO MAR

Peixes e Frutos do Mar

Porção mínima de 500 gramas. Entregue em descartável.

Para cada 500 gr proteína será entregue 200 ml de molho

Consulte quantidade sugerida por pessoa.

Dourado ao azeite de limão siciliano com tomatinhos confitados e alcaparras (SL)(SG)	115,00/porção
Filé de Peixe branco com crosta de coco, limão e gengibre ao molho de camarão e açafraão	165,00/porção
Filé de peixe branco sobre leito de palmito pupunha com crocante de alho poró ao molho de ervas	175,00/porção
Filé de peixe branco com crosta de quinoa ao molho de limões (SL)	170,00/porção
Filé de Peixe branco em crosta de ervas e azeitonas pretas ao molho de limão siciliano (SL)(SG)	165,00/porção
Moqueca de frutos do mar (camarões, mexilhões e peixe) (SL)(SG). Acompanha farofinha de dendê a parte (300 gr para 1 kg de moqueca)	140,00/porção
Salmão grelhado com crosta de pão acompanhado de molho cítrico suave (SL)(SG)	135,00/porção
Salmão acompanhado de brócolis ao vapor com molho de maracujá (SL)(SG)	140,00/porção
Salmão com molho de laranja e uva rosada (SL)(SG)	135,00/porção
Salmão com crosta de pistache ao molho suave de ervas	150,00/porção
Bobozinho de camarão (camarão médio)	98,00/porção
Gratinado de bacalhau sobre leito de batatas inglesa	147,50/porção
Bacalhau à moda da casa (bacalhau em lascas acebolado com azeitonas verdes e batata baroa e inglesa em lâminas)	165,00/porção
Lombo de bacalhau com crosta de castanha	180,00/porção

* (V): vegetariano / (VG): vegano / (SG): sem glúten / (SL): sem lactose.

A quantidade a ser servida em um evento pode variar de acordo com a duração, número de convidados e composição do cardápio. Pedidos devem ser feitos com pelo menos 24 horas de antecedência e podem ser entregues em todo o Grande Rio!