# MENU

# Bistrô Reserva

## Clássicos franceses

### Coq au Vin ..... R$96,00
Coxa e sobrecoxa de frango, marinadas no vinho tinto com ervas finas, cebola pérola, champignon, cenoura e especiarias, num leito de purê de batata.

### Steak Tartare ..... R$105,00
Famoso no mundo inteiro, prato composto de filé mignon cru cortado na ponta da faca, temperado com alcaparras, pepinos em conserva, mostarda Dijon, molho inglês, cebola, ervas finas, azeite extra virgem e ketchup. Acompanha mix de folhas.

### Moules Marinières à la Crème ..... R$125,00 (6 unidades)
Saborosos mexilhões frescos na casca, ao molho cremoso com leve toque de açafrão, vinho branco, cebolas emincées e especiarias. Acompanha batata noisette. (Consulte disponibilidade)

### Quiche Lorraine ..... R$65,00
Tradicional receita francesa com creme de queijo Gruyère e bacon. Acompanha mix de folhas.

### Quiche Alho-Poró ..... R$65,00
Tradicional receita francesa com creme de queijo Gruyère e alho-poró salteados na manteiga. Acompanha mix de folhas.

### Croque Madame ..... R$70,00
Pão viennois, peito de peru, queijo Gruyère, bechamel, gratinado ao forno e finalizado com ovo frito.
Acompanha mix de folhas.

### Sopa de Cebola Gratinada ..... R$45,00
SERVIDA NO PRATO OU NO PÃO
No pão, acréscimo de R$20,00.
Tempo aproximado: 30 min.
Cebola caramelizada, finalizada com vinho branco.

### Steak au Poivre ..... R$125,00
Medalhão de filé mignon grelhado ao molho de pimenta verde.
Acompanha arroz branco e batatas coradas.

### Boeuf Bourguignon ..... R$86,00
Carne cortada em cubos, marinada em vinho tinto, preparada com cebola pérola, cenoura, champignon e bacon.
Acompanha arroz branco e batata sauté.



## Sopas

SERVIDA NO PRATO OU NO PÃO
No pão, acréscimo de R$20,00.
Tempo aproximado: 30 min.

### Abóbora ..... R$45,00
Creme de abóbora com um toque de gengibre e alho-poró

### Ervilha ..... R$45,00
Creme de ervilhas frescas com cubos de calabresa defumada.

### Capeletti in Brodo ..... R$45,00
Capeletti de carne, cubos de filé mignon, cenoura, mandioquinha e abobrinha em fundo de legumes.

# Couvert

Cesta de pães, acompanhada de manteiga do Chef com mostarda em grãos “à l’ancienne” e caponata.

R$43,00

# Petiscos



**Bruschetta** R$54,00 (6 unidades)

Pão italiano com tomate concassé, pesto de manjericão e parmesão gratinado.

**Canapé de Carpaccio** R$59,00 (6 unidades)

Finas lâminas de carne crua com molho de mostarda, alcaparras e parmesão.

**Canapé de Salmão** R$91,00 (6 unidades)

Lâminas de salmão defumado, raspas de limão siciliano e azeite de oliva.

**Bife Ancho** R$89,00

Tiras grelhadas, acebolado. Acompanha cesta de pães.



# Carnes

**Medalhão de Filé Mignon ao molho de Mostarda Dijon** R$146,00

Acompanha arroz branco e batatas coradas.

**Medalhão de Filé Mignon ao molho de Framboesa** R$152,00

Acompanha legumes cozidos e gratin de batatas.

**Baião de Dois** R$79,00

Preparado com bacon, carne seca, calabresa, cebola roxa, queijo coalho grelhado, feijão de corda, coentro e arroz branco. Acompanha leque de carne seca e calabresa.

**Picadinho** R$113,00

Filé mignon em cubos, marinado na cerveja com champignon e ervas finas. Acompanha arroz branco, farofa de banana da terra e ovo frito.

**Paillard de Mignon com Risoto de Limão Siciliano** R$113,00

Filé Mignon espalmado grelhado, servido com Risoto de Limão Siciliano.

**Medalhão de Filé Mignon com Alho Confit** R$135,00

Acompanha Arroz de Funghi e Batatas Coradas.

# Saladas

**Chicken Caesar Salad** R$58,00

Alface americana, queijo parmesão, molho caesar, tiras de frango grelhado e croutons.

**Salada 900** R$58,00

Alface americana e roxa, rúcula, manga fresca laminada, ricota fresca, granola e tiras de frango grelhado com molho à base de mostarda.

**Salada Morna** R$64,00

Alface roxa e frizze, rúcula, tomate cereja, molho de ervas, torradas com queijo de cabra maçaricado.

**Carpaccio Clássico Cipriani** R$56,00

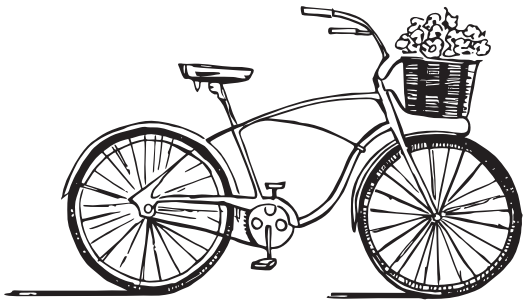
Finas lâminas de carne crua, servidas com leque de rúcula perfumada com azeite extra virgem, alcaparras, molho de mostarda e parmesão.

**Ceviche Salmão** R$99,00

Salmão em cubos, marinado no molho cítrico do chef, alcaparras, pimenta dedo de moça, coentro e abacate. Acompanha porção de pães.

**Ceviche de Peixe Branco** R$105,00

Peixe branco em cubos, marinado no molho cítrico do chef, alcaparras, pimenta dedo de moça, coentro e manga. Acompanha porção de pães.



# Combinados

**Filé de Peixe Branco** R$89,00

**Salmão Grelhado** R$114,00

**Filé de Frango** R$61,00

**Bife Ancho** R$92,00

*acompanha 2 guarnições à sua escolha:

- Arroz branco
- Arroz com brócolis
- Legumes assados
- Batata corada
- Couscous marroquino
- Mix de Folhas
- Purê de batatas (adicional + R$10,00)
- Espaguete na manteiga (apenas uma guarnição sem substituição do molho)

# Risotos

**Risoto do Nord-Est** ..... R$77,00
Arroz arbório com carne seca desfiada, abóbora, cebola, coentro e queijo coalho grelhado.

**Risoto de Funghi** ..... R$74,00
Arroz arbório com funghi secchi cremoso e queijo parmesão.

**Risoto de Camarão** ..... R$124,00
Arroz arbório, camarão, alho-poró e gengibre, açafrão e salsinha, finalizado com vinho branco.

# Pastas

PENNE OU FETTUCCINE

**Molho Alfredo de Roma** ..... R$74,00
Queijo parmesão, manteiga, creme de leite e noz moscada.

**Ao Pesto** ..... R$82,00
Queijo parmesão, manjericão, azeite de oliva extra virgem, nozes e alho

**Pomodoro** ..... R$54,00
Molho de tomate rústico perfumado com alho e manjericão.

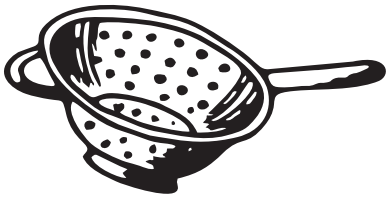
**Penne Rigati in Bianco** ..... R$102,00
Molho cremoso de champignon fresco, parmesão, cubos de frango, presunto de Parma e ervilhas.

**Massa com Mignon e Funghi** ..... R$102,00
Rigatoni com molho pomodoro e funghi cremoso, com cubos de filé mignon.

**Fettuccine ao Duo de Salmão** ..... R$113,00
Molho cremoso de limão siciliano com cubos de salmão fresco e lâminas de salmão defumado.

**Gnocchi de Mandioquinha com Ragú de Costela** ..... R$87,00
Delicioso Gnocchi de mandioquinha artesanal com ragú de costela.

**Linguine à moda Thai** ..... R$118,00
Camarões salteados no azeite, leite de coco, alho-poró, brunoise de cebola, lascas de pimentão e especiarias tailandesas.



# Peixes assados

**Filé de Peixe com Crosta de Alho** ..... R$108,00
Filé de peixe branco assado com uma camada de pasta de ricota e alho crocante. Acompanha risoto de espinafre.

**Filé de Peixe à Belle Meunière** ..... R$108,00
Azeite Extra Virgem, lâminas de champignon e alcaparras. Acompanha batatas coradas e arroz de brócolis.

**Filé de Peixe Branco Assado com Granola** ..... R$108,00
Servido com camada de molho mostarda e purê de mandioquinha

# Aves

**Frango Toscano** ..... R$87,00
Coxa e sobrecoxa desossada ao molho mediterrâneo maison, com tomate pelatti, toque de creme de leite com espinafre, perfumado com mostarda Dijon. Acompanha fettuccine salteado na manteiga de salsa.

# Sobremesas

**Pêche Melba** ..... R$31,00
Tradicional sobremesa francesa criada em 1893 por Auguste Escoffier, preparada com pêssegos em calda, sorvete de creme, chantilly, coulis de frutas vermelhas e amêndoas laminadas.

**Crème Brûllé** ..... R$29,00

**Petit Gâteau** ..... R$31,00

**Torta de Maçã com Sorvete** ..... R$31,00

**Sorvete de Manjericão Creme ou Pistache** ..... R$25,00

**Abacaxi com raspas de limão** ..... R$23,00

**Mil-folhas** ..... R$31,00

**Mil-folhas com chantilly** ..... R$35,00

**Torta de Pera com amêndoas servida com sorvete** ..... R$31,00

**Pavê Noix com sorvete** ..... R$29,00

**Porção de chantilly** ..... R$6,00