



BUFFET ANDRÉA TINOCO

“Sugestões do Chef”

Drinks

Moscow mule	\$ 29 \$ 35
Margarita	\$ 32
Negroni	\$ 38 \$ 44

Entradas

Pastel de camarão (6/12 un.) ou misto	\$ 15/33
Pastel de catupiry (6/12 un.)	\$ 12,20/22,20
Casquinha de siri (2 un.)	\$ 24

Executivo no Caíque

De 2a a 6a feira (12h às 16h) - exceto feriados
Couvert e verrine estão inclusos, pedindo um dos nossos pratos principais

Pratos principais

Camarão tropical com arroz de gorgonzola	\$ 160
Bacalhau à Lagareiro	\$ 180
(Lombo de bacalhau Gadhus Mohrua (320gr), cebola, alho, batata, brócolis e azeite extra-virgem)	
Haddock chileno (220 gr) pochê no leite	\$ 89
(com batata e manteiga noisette com alcaparras)	
Arroz caldoso com polvo, lula, molho de tomate e peperoncino	\$ 85
Tournedos com demi glace e gnocchi grelhado com fonduta de queijo	\$ 85

Sobremesas

Mini torta de bem casado de damasco com amêndoas	\$ 25
Mousse de chocolate com amêndoas	\$ 25
Rabanada com creme anglaise (2 un.)	\$ 25
Banana frita com sorvete de creme	\$ 25