

Aperitivos

Bolinho de Feijoada

Bolinho de ingredientes de feijoada e especiarias.

Acompanha maionese defumada (sem lactose)

R\$ 64,00

Croquete de Carne

Croquete de carne e dijonnaise defumada (sem lactose)

R\$ 69,00

Camarão Crocante

Camarão empanado na farinha panko,

maionese defumada e limão à francesa (sem lactose)

R\$ 76,00

Croquete de Robalo

Croquete de robalo e batata, molho tártaro e limão à francesa (sem glúten e sem lactose)

R\$ 72,00

Vinagrete de Polvo

Brunoise de polvo, cebola roxa, pimentões coloridos em solução acidificada de limão,

vinagre e azeite com especiarias. Acompanha torradas (sem lactose)

R\$ 62,00

Camarão Alioli

Camarões salteados em alho dourado.

Acompanha maionese defumada e limão à francesa (sem glúten e sem lactose)

R\$ 82,00

Picanha Trinchada

Acompanha, alho assado, dadinhos de queijo coalho com

semente de gergelim à milanesa e batata frita

R\$ 84,00

Isca de Robalo à Milanesa

Acompanha molho tártaro e limão à francesa

R\$ 69,00

Filé Mignon Aperitivo

Acompanha molho de wasabi e batata rústica

R\$ 89,00

Batata Rústica

*Perfumada com alecrim e sal grosso. Acompanha molho de queijo **ou** maionese defumada*

R\$ 56,00

Batata Frita Clássica

Batata Palito e maionese defumada

R\$ 43,00

Sanduíches

Sanduiche de Peito de Frango Grelhado

*Peito de frango grelhado, requeijão cremoso, salada verde e pickles de pepino em mini
baguete artesanal. Acompanha batata frita clássica.*

R\$ 46,00

Clássico da Casa

Pão brioche, blend bovino, queijo prato, bacon crocante, salada, maionese artesanal.

Acompanha batata frita clássica.

R\$ 56,00

Aroma Burger

Pão Australiano, blend bovino, queijo coalho empanado, cebola caramelizada, salada.

Acompanha batata frita clássica.

R\$ 56,00

Veggie Burger

Pão vegano, blend de lentilha e grão de bico, abacaxi assado, salada.

Acompanha batata frita clássica. (sem lactose)

R\$ 52,00

Entradas

Carpaccio de Salmão

Cortes delicados de salmão, mix de folhas verdes, tomate cereja, castanhas, alcaparras, gergelim preto, molho de limão e torradas (sem lactose)

R\$ 92,00

Bruschetta Vegetariana

Brunoise de tomate, queijo parmesão ralado e pesto de manjeriço, sobre torradas crocantes

R\$ 52,00

Bruschetta de Salmão

Pasta de Salmão envolvida com mostarda, cebola roxa picada, alcaparras. Finalizada com cream cheese e morangos

R\$ 78,00

Bruschetta Camarão com Abacate

Cubos de abacate e cebola envoltos em azeite e limão, pesto de manjeriço e camarões dourados, sobre torradas crocantes (sem lactose)

R\$ 66,00

Salada Aroma

Mix de folhas, manga, tomate cereja, pesto de manjeriço, croutons e queijo parmesão

R\$ 66,00

Salada do Sol

Mix de folhas, carne de sol desfiada, tomate cereja, cebola roxa, alho assado, milho verde, palmito, picles, castanha granulada e azeite de ervas (sem glúten e sem lactose)

R\$ 76,00

Salada do Mar

Mix de folhas, melão, manga, tomate cereja, sementes, molho cítrico, croutons e camarão salteado (sem lactose)

R\$ 84,00

Salada de frango

Mix de folhas, tomate cereja, croutons, parmesão, peito de frango grelhado e pesto de manjeriço

R\$ 65,00

Principais

Terra e Mar

Polvo, camarão e peixe grelhados, risoto de maracujá, brócolis, e tomate cereja (sem glúten)

R\$ 128,00

Filé de Peixe ao Molho de Ervas

Filé de peixe branco grelhado ao molho de ervas, arroz de castanha, brócolis, tomate e batata sauté

R\$ 108,00

Salmão Praiano

Filé de salmão grelhado ao molho de camarão, batata sauté, tomate assado e mix de folhas (sem glúten e sem lactose)

R\$ 133,00

Filé Mignon ao Molho Madeira e Cogumelos

Medalhão de filé mignon ao molho madeira com champignon, risoto de parmesão e batata bolinha cozida finalizada na manteiga de ervas

R\$ 122,00

Arroz de Polvo

Arroz de polvo e tomate concassé, mix de pimentões, alho dourado, cebolete verde e salsinha (sem glúten e sem lactose)

R\$ 106,00

Picanha Grelhada

Acompanha purê de zucca delicadamente perfumado com canela e mel, brócolis, tomate assado e mix de folhas com palmito (sem glúten e sem lactose)

R\$ 122,00

Filé de Peito de Frango Grelhado

Acompanha batata bolinha e champignon regado no azeite de ervas, mix de folhas com tomate e brócolis assado (sem glúten e sem lactose)

R\$ 86,00

Filé de Salmão ao Molho de Maracujá

Acompanha purê de batata inglesa e brócolis salteado (sem glúten)

R\$ 126,00

Steak de Mignon au Poivre

Steak de filé mignon e molho au poivre. Acompanha espaguete salteado na manteiga com alho dourado, brócolis, tomate assado e parmesão

R\$ 117,00

Berinjela Siciliana

Berinjela grelhada ao molho de tomate concassé, com alcaparras, manjerição e azeite. Acompanha risoto de brócolis e palmito assado (sem glúten e sem lactose)

R\$ 88,00

Penne ao Molho Branco e Salmão

Penne ao molho branco com alho dourado, ervas finas, vinho branco, noz moscada, alcaparras e tiras de Salmão grelhado

R\$ 98,00

Risoto de Zucca e Shitake

Arroz arbóreo hidratado em consommé de vegetais, finalizado em creme de zucca e azeite trufado. Acompanha Shitake salteado no alho dourado, palmito e tomate assado.

Parmesão opcional (sem glúten, lactose opcional)

R\$ 98,00

Parmegiana de Filé ao Sugo

Parmegiana de filé e queijo gratinado com espaguete e molho ao sugo

R\$ 96,00

Filé de Peixe com Molho de Camarão

Acompanha legumes no vapor e azeite trufado (sem glúten e sem lactose)

R\$ 124,00

Polvo à Lagareiro

Polvo e batatas bolinha sauté, tomate confit.

Acompanha manteiga de ervas (sem glúten)

R\$ 124,00

Camarão ao champagne

Camarões grelhados ao molho de champagne risoto de manga, brócolis e tomate assado (sem glúten)

R\$ 126,00

Salmão da Casa

Salmão grelhado ao molho de ervas finas. Acompanha risoto de limão siciliano e tomate assado (sem glúten)

R\$ 129,00



Filé de Peito de Frango na Manteiga de Ervas

Acompanha risoto de legumes e batata frita

R\$ 84,00

Espagete Sertanejo

Espagete ao molho pesto, carne de sol desfiada, queijo coalho e mix de pimentões

R\$ 90,00

Guarnições

Legumes Grelhados

Abobrinha, brócolis, batata bolinha, cenoura e tomate (sem lactose)

R\$ 39,00

Arroz de Brócolis

Arroz branco, alho dourado e brócolis (sem lactose)

R\$ 38,00

Arroz Branco

Arroz branco e alho dourado (sem lactose)

R\$ 32,00

Arroz à Grega

Arroz branco, mix de pimentões, uva passa e presunto (sem lactose)

R\$ 39,00

Purê de Batata

Purê de batata inglesa, creme de leite, manteiga e noz moscada

R\$ 38,00

Pratos Infantis

Para crianças até 12 anos

R\$ 48,00

Opções de Proteínas:

Filé de Peixe Branco

Tiras de mignon

Filé de Peito Frango

Opções de Acompanhamentos:

Arroz branco e batata frita

Arroz branco e batata bolinha sauté

Arroz branco e legumes

Espaguete ao sugo ou na manteiga

Sobremesas

Abacaxi Assado

Rodela de Abacaxi assado, sorvete artesanal de coco e calda de laranja

R\$ 44,00

Banana Flambada

Banana flambada e sorvete artesanal de banana com praliné de castanhas

R\$ 44,00

Churros com Doce Leite

Acompanha doce de leite argentino e castanha granulada

48,00

Petit Gâteau de Chocolate

Petit gâteau de chocolate e sorvete de creme com calda de chocolate

R\$ 56,00

Mousse de Chocolate Meio Amargo

Mousse de chocolate e castanha granulada

R\$ 46,00

Petit Gâteau de Doce de Leite

Petit gâteau de doce de leite argentino e sorvete de creme com caramelo salgado

R\$ 52,00

Creme de Papaia e Licor de Cassis

Creme de papaia e licor de cassis. Acompanha sorvete de creme e castanha granulada

R\$ 48,00