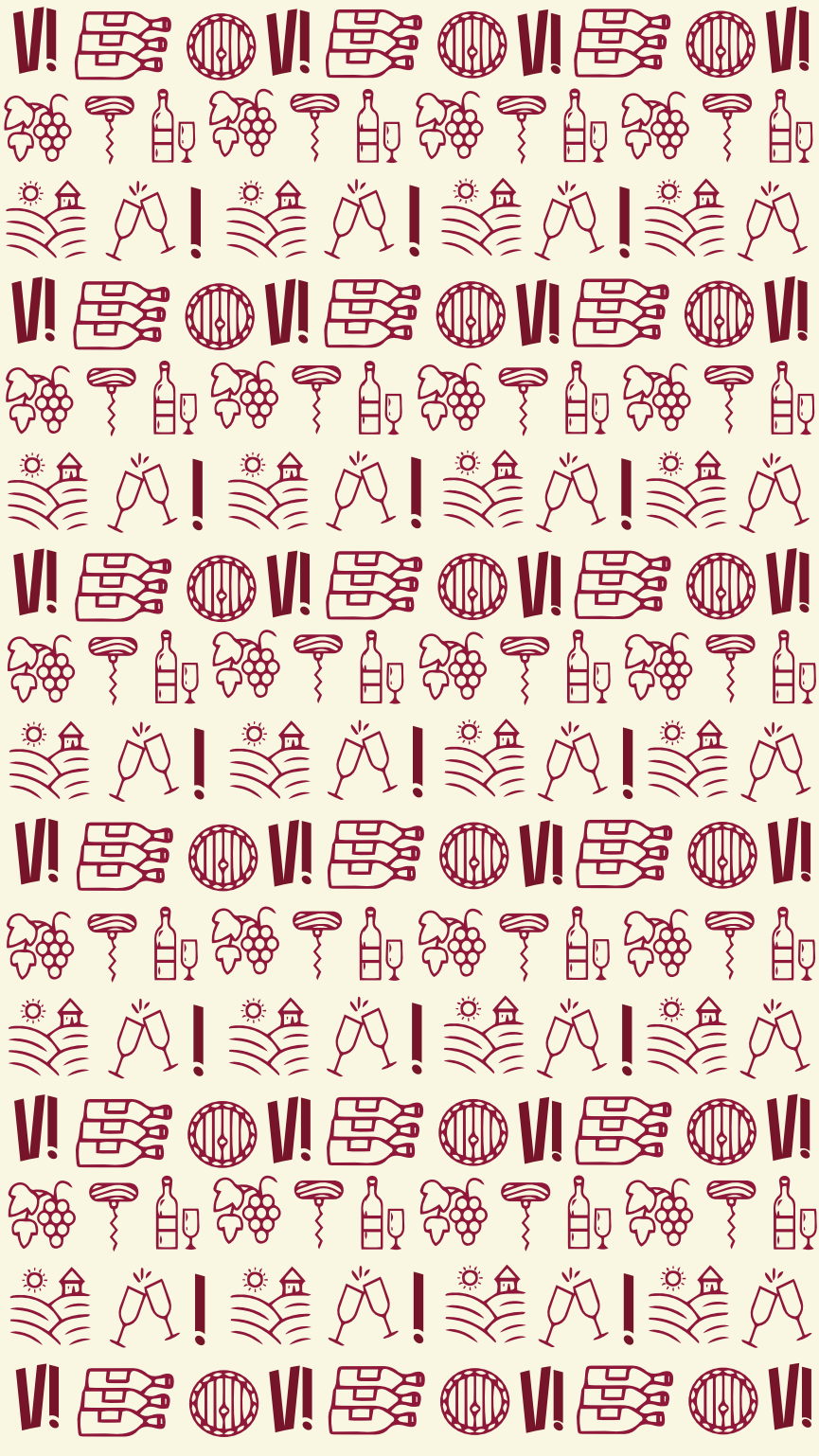


ALMOÇO EXECUTIVO

ViNO!

MORUMBI

MENU **EXECUTIVO**

R$84 por pessoa escolha uma das opções

ENTRADA

NOSSA FOCACCIA E SALADA DO DIA. √

ESCOLHA O SEU PRINCIPAL

SPAGHETTI ALLA VODKA COM COSTELA DESFIADA!
Deliciosa combinação da nossa típica costela desfiada ao clássico molho italiano de vodka.

SPAGHETTI VEGGIE! √
Massa fresca, salteada com tomates cereja, azeite e caponata de berinjela.

RISOTO DE CAMARÕES!
Um cremoso risoto de camarões com um toque de gengibre e manga.

RISOTO DE ALCATRA COM ALHO PORÓ!
Risoto cremoso de alho poro com tiras de bombom de alcatra, finalizado com queijo parmesão.

SOBRECOXA DESOSSADA COM CREME DE MILHO!
Deliciosa sobrecoxa de frango desossada, acompanha creme de milho, arroz de brócolis e farofa.

SAINT PETER AO MOLHO DE ESPINAFRE!
Filet de Saint Peter grelhado, coberto com um delicioso molho de espinafre. Acompanha um delicioso arroz com amêndoas.

COTOLETA DE PORCO AO MOLHO MOSTARDA E MEL!
Copa lombo empanada e forneada para manter a crocancia e suculência no ponto ideal, acompanha purê de batata e molho mostarda e mel.

POLENTA COM RAGU DE COSTELA!
Polenta cremosa, feita com manteiga, azeite e queijo parmesão, coberta com um delicioso ragu de costela e farofa de alho.

SOBREMESAS

√ Pratos vegetarianos

escolha uma das opções

CHARDÔ BRULÈ!
Uma releitura do clássico Creme Brulè com um toque e cremosidade da uva Chardonnay.

TORTA DE CHOCOLATE E CALDA DE NUTELLA!

TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DA CASA!

FRUTA DO DIA!
Abacaxi grelhado com mel, raspas de limão e hortelã.

QUER DEIXAR MAIS INTERESSANTE?

ACRESCENTE UMA TAÇA DE VINHO HARMONIZADA
A PARTIR DE R$22

MENU **EXECUTIVO PREMIUM**

R$95 por pessoa esolha uma das opções

ENTRADA

NOSSA FOCACCIA E SALADA DO DIA. √

PRINCIPAIS

PICADINHO DE FILET MIGNON!
Picadinho de filet mignon com farofa de banana da terra, arroz cremoso **ou** arroz de brócolis, ovo mole e couve!

SPAGHETTI COM FILET À PARMEGIANA!
Filet mignon empanado, coberto com molho pomodoro e queijo parmesão, acompanha spaghetti fresco.

SALMÃO TROPICAL!
Salmão grelhado na manteiga de ervas ao molho maracujá, acompanha arroz primavera e farofa de abacaxi.

ESCALOPE DE MIGNON COM RISOTO DE AÇAFRÃO!
Escalopes de mignon ao ponto, com nosso risotinho cremoso de açafrão ao molho de ervas.

SOBREMESAS

escolha uma das opções

CHARDÔ BRULÈ!
Uma releitura do clássico Creme Brulè com um toque e cremosidade da uva Chardonnay.

TORTA DE CHOCOLATE E CALDA DE NUTELLA!

TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE DA CASA!

FRUTA DO DIA!
Abacaxi grelhado com mel, raspas de limão e hortelã.

QUER DEIXAR MAIS INTERESSANTE?

ACRESCENTE UMA TAÇA DE VINHO HARMONIZADA
A PARTIR DE R$22

ViNO!

@vinomorumbi