

Dom Francisco – 402 Sul e Asbac

Jantar

- Entrada: cappuccino de couve flor defumada;
- Prato Principal: Arroz de bacalhau e couve crocante
- Sobremesa: Pannacotta de café, ganache de chocolate e farofa de cacau e amêndoas

El Paso Cocina Mexicana – 404 Sul

Almoço e Jantar

- Entrada: Sopa de Tortillas – Sopa de frango, tomates, cebola, abacate e queijo, levemente picante e coberta com tortillas crocantes;
- Prato Principal: Tampiqueña - Steak de Mignon numa cama de cebola e pimentões grelhados coberto com queijo e pimenta. Acompanha guacamole, arroz mexicano e frijoles charros;
- Sobremesa: Churros Rancheros.- Churros de milho com chocolate e doce de leite;

El Paso Cocina Mexicana – Terraço Shopping

Almoço e Jantar

- Entrada: Ceviche Maya - Guacamole com camarões, tomate e jalapeños;
- Prato Principal: Filé en Mole de Chile Pasilla. - Medalhão de Filé Mignon ao molho de pimenta defumada mexicana acompanhado de papas bravas;
- Sobremesa: Mousse de chocolate com Kahlúa e Pimenta;

El Paso Cocina Mexicana – 110 Norte

Almoço e Jantar

- Entrada: Quesito Picante - Queijo derretido com bacon e pimenta dedo de moça. Acompanha Totopos.
- Prato Principal: Fajitas al Mezcal.- Filé Mignon em fatias grelhadas ao molho de tomate e mezcal, acompanha frijoles refritos e arroz mexicano.
- Sobremesa: Tres Leches de Fresa - Pão de ló com calda de leite condensado, creme de leite e leite evaporado coberto de merengue e morangos.

Carpe Diem – 104 Sul e Terraço Shopping

Almoço e Jantar

- Entrada: Creme de ervilha fresca com hortelã e aroma de bacon;
- Prato Principal: Picadinho de inverno do chef com arroz de coco e farofa de banana passas;
- Sobremesa: Creme brulée de chocolate e café;

Marietta – Casa Park

Jantar

- Entrada: Abóbora assada no forno a lenha, servida com gorgonzola, rúcula e granola salgada;
- Prato Principal: Risoto de cogumelos - Risoto com mix de Cogumelos paris e shitake, assados no forno a lenha e caldo de cogumelos secos (vegetariano);
- Sobremesa: Cheesecake de pote - Cheesecake da casa com calda de frutas vermelhas;

Belini Pães & Gastronomia – 113 Sul

Almoço e Jantar

- Entrada: Bruschetta Napolitana - Trio de bruschettas típica italiana com fatias mozzarella, tomates frescos, folhas de manjeriço ao toque de azeite de oliva virgem;
- Prato Principal: Paillard ao Fettuccine Alfredo - Filet mignon ao fino corte com massa fresca artesanal, produzida na própria casa, salteada ao molho Alfredo;
- Sobremesa: Tiramissu- Autêntica receita italiana com camadas de biscoito champagne embebidos em café artesanal torrados na própria casa - entremeadas por uma mousse de mascarpone e vinho de marsala, polvilhados com cacau em pó e café;

Bhumi Cozinha Orgânica e Saudável – 113 Sul

Almoço e Jantar

- Entrada: Bolinhos crocantes de falafel com coalhada de castanha de caju;
- Prato Principal: Frango caipira recheado a moda do chefe, com crocante de castanhas, acompanha creme de mandioquinha, cebola caramelizada e duo de sementes;
- Sobremesa: Lava Cake - Delicioso mini bolo, com chocolate derretido no meio e calda de chocolate;

Reverso - Rua SGCV Sul, Lote 15, Hotel Blue Tree Premium Jade, ao lado do Casa Park

Almoço e Jantar

- Entrada: Pão com ovo e farofa de presunto de parma;
- Prato Principal: Arroz caldoso de costela com batata palha caseira, chimichurri de manjeriço e banana assada;
- Prato Principal: Mil folhas de abobrinha ao pomodoro rústico com mousseline de batata (opção vegetariana/vegana);
- Sobremesa: Churros de banana com brigadeiro de leite ninho;

The plant- 103 Sul

Jantar

- Entrada: Brandade de Tilápia - Brandade de creme de inhame e tilápia servida na folha de couve e vinagrete de pimentão;
- Prato Principal: Ossobuco e Aligot - Ragu de ossobuco, farofa crocante de castanhas, aligot de batata baroa e acelga salteada;