

RESTAURANTE
BARRA DO BIÉ
CARDÁPIO



**Medalhão de filé mignon com
shitake e purê de batatas**

Carne

Filé à parmegiana acompanhado de arroz e batatas com ervas na manteiga

Picadinho da Barra do Bié – acompanhado de arroz, feijão, farofa de pinhão e ovo frito

Medalhão de filé mignon com shitake acompanhado de purê de batatas

Risoto

Linguiça calabresa e queijo Brie
Shitake
Tomate e abobrinha

Salada da horta

Hortaliças orgânicas da estação

Sopa

Creme de cenoura com gengibre
Canja
Creme de cebola
Creme de legumes da estação

* Acompanha pão, manteiga e parmesão ralado.



Creme de legumes



Capetele in brodo emil de cordeiro com pesto de hortelã e farofa de pinhão

Cordeiro

Pernil grelhado com pesto de hortelã e acompanhado de farofa de pinhão

Massa

Molho de tomate natural

Molho à bolonhesa

Molho de linguiça, berinjela e tomate

* Penne, parafuso e espaguete

Caapelete in brodo

Frango

Filé de frango acompanhado de espaguete com molho de laranja e vinho branco

Estrogonofe com pinhão acompanhado de arroz e batata na manteiga

Fondue de queijo

Para duas pessoas

–acompanhado de pão e pinhão

Sobremesa

Pavê de brigadeiro com calda quente de fruta

Goiabada cascão com requeijão

Sorvete com calda quente de chocolate ou castanha

Fondue de chocolate

Para duas pessoas – com frutas e pinhão



Parafuso com berinjela, linguiça e tomate

Almoço – das 15h às 17h

Reservas até as 13h

Jantar – das 19h às 21h

Reservas até as 18h

Pratos divididos terão acréscimo de 30%

Agendar com antecedência na recepção