

Ú BISTRÔ

CUISINE CONTEMPORAINE

COUVERT

Tomate português assado
Manteiga de ervas
Pirulito de queijo de búfala
Pães caseiros.

Pratos sujeitos à disponibilidade e sazonalidade.

Ú BISTRÔ

PETISCOS

002 - Patola de caranguejo em crosta de panko com molho de pimenta

003 - Polvo salteado com ervas

004 - Casquinha de siri

005 - Frango frito com côco, tapioca e chutney de Manga

006 - Linguiça de cordeiro artesanal com Batata rústica picante

007 - Panelinha de camarão ao alho e óleo

008 - Mexelão salteado em ervas e vinagrete de limão

009 - Bolinho de bacalhau com vinagrete de pepino japones

010 - Caldo de camarão

ENTRADAS/ SALADAS

011 – Brusqueta Italiana

Brusqueta de tomate fresco com pão italiano e lascas de parmesão.

012- Carpaccio de vitela com torradas

Laminas de vitela temperadas com sal de alecrim, alcaparras, mostarda francesa e bouquet de folhas de rúcula.

013- Ceviche de robalo

Cubos de robalo temperados com limão siciliano, cebola roxa, com leve vinagrete de abacate picante e caviar de pimenta dedo de moça.

014- Vieiras gratinadas

Vieira gratinada com casé de tomate assado.

015- Salada de folhas nobres

Folhas verdes, crótons e frango defumado, lascas de parmesão e molho ceasar.

016-Salada de Rúcula e queijo brie

Folhas de rúcula, damasco, queijo brie e geleia de pimenta.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

017- Camarão Thai

Camarão de cativado grelhado com molho especial de gengibre aromatizado, servido com arroz pilaf de shitake salteado.

018- Camarão Salteado & Aspargos

Camarão & Aspargos frescos salteados com folhas de agrião.

019- Camarão ao Curry

Camarões salteados com risoto de queijo & tomate assado com espuma de curry.

020- Robalo assado ao Forno com molho especial de ervas

Robalo assado ao forno com legumes com molho de ervas.

021- Do Mar (02 pessoas)

Polvo, lula, camarão, vieira, robalo, mexilhão & lagosta salteada com um toque de limão servido com legumes.

022- Lagosta Grelhada

Lagosta grelha servido com risoto de moqueca & espuma de limão.

023- Bacalhau Selado

Lombo de bacalhau selado com redução de laranja & alcaparras, acompanhado com purê de batata.

024- Peixe do Dia

(Consultar garçom)

CARNES

025 - Filé Fatiado

Filé assado ao ponto de sua escolha, servido com molho de cogumelo selvagem & risoto de queijo.

026 - Filé grelhado

Filé grelhado ao ponto de sua escolha, com saboroso molho de roquefor, acompanhado de gnocchi de mandioquinha na manteiga de nozes e leve toque de fleur de sel de guérande.

027 - Filé grelhado com mostarda & wisque

Filé grelhado ao ponto de sua escolha, com um leve molho de mostarda e wisque acompanhado de pure de inhame.

028 - Filé grelhado ao molho de ervas

Filé grelhado ao ponto de sua escolha servido com batatas assadas com um saboroso molho de ervas.

029- Carré de cordeiro caramelizado

Costela de cordeiro com cebolas caramelizadas & batata rústica picante.

AVES E MASSAS E RISSOTO

030 – Pollo rechado

Petto di pollo recheado com espinafre & queijo branco com legumes no molho de limão.

031- Linguine ao Burro vieiras e camarão

Linguine com camarões & vieiras, salteada na manteiga.

032 – Rissoto de camarão rúcula e tomate seco

Risoto italiano de camarão com rúcula e tomate seco.

033 – Rissoto de Rabata

(Receita vencedora do Festival Gastronômico de Pipa)

SOBREMESAS

037 – Profiteroles

Carolinas recheadas com um delicioso sorvete de baunilha regado com calda de chocolate quente & areia de castanhas.

038 – Palito de cocada mole

Palito de cocada mole crocante, com sorvete de coco & areia.

039- Petit gateau de doce de leite Argentino

Bolinho de doce de leite acompanhado com farofa crocante de coco & sorvete de baunilha.

040 – Torta de chocolate

Torta alta de chocolate meio amargo, com sorvete de coco de baunilha & sopa de frutas vermelhas.

041 - Tarte Tatin

Torta de maçã com canela, servido com sorvete de baunilha.

042 – Sorvetes ou frutas da estação. (Consulte o garçom)