CARDÁPIO ENCOMENDAS

CEIA DE NATAL E ANO NOVO 2023

NATAL
Encomendas até **18/12**
Entrega - 24/12 das 11h às 16h
Retirada – 24/12 das 11h às 15h30

ANO NOVO
Encomendas até **27/12**
Entrega - 31/12 das 11h às 16h
Retirada – 31/12 das 12h às 15h

PEDIDOS VIA WHATSAPP

(11) 3814-4828

- Taxa de entrega sob consulta.
- Confirmação do pedido após recebimento do valor via PIX, com comprovante e a confirmação dos nossos atendentes.
- Não garantimos a reserva dos pratos sem pagamento prévio e confirmação de recebimento.

ENTRADAS

PARA COMPARTILHAR

GUACAMOLE E CHIPS DE BANANA VERDE 95
A mais pedida! Guacamole fresco de avocado e abacate com toque acentuado de limão (700g). Servido com chips de banana verde crocante (200g). **4**

HOMMUS DE GRÃO DE BICO E PÃO SUECO 105
Antepasto de grão de bico com tahine (700g), mini cenouras salteadas (200g) e focaccia de alho-poró (500g). **4**

BURRATA COM TOMATINHOS E PESTO 130
Queijo cremoso de búfala produzido artesanalmente, pesto de manjericão basílico, tomatinhos confitados, brotos com raspas de limão siciliano e focaccia com alho-poró. **4-6**

TÁBUA ESPECIAL DA CHEF 249
Queijo de castanhas de caju trufado com damasco, cupuaçu seco, frutas vermelhas e a nossa versão de gorgonzola, presunto parma, pepperoni e pastrami veganos. **8-10**

ACOMPANHAMENTOS

4-6

GRISSINI (100g) 32
PÃO SUECO (100g) 29
PÃO DE ZATTAR COM SEMENTES (100g) 36
MIX DE CASTANHAS - SALGADA (300g) 49
CRACKER DE SEMENTES DE ABÓBORA COM AMÊNDOAS (250g) 29
CRACKER DE SEMENTE DE GIRASSOL COM GERGELIM (250g) 29
KALE CHIPS (150g) 22
CHIPS DE BANANA VERDE (100g) 28
FOCACCIA DE ALHO PORÓ (500g) 49
FOCACCIA DE CEBOLA COM AZEITONAS (500g) 49
PÃO ANCESTRAL DE FERMENTAÇÃO NATURAL (congelado / 800g) 46
QUEIJO DE CASTANHAS COM TOFU E ERVAS (300g) 49
CAVIAR DE BERINJELA (300g) 49
ALCACHOFRA MARINADA (300 G) 44
AZEITONAS CONFITADAS COM ERVAS E ALHO NEGRO (300 g) 39
CAPONATA (300g) 39

SELEÇÃO DE QUEIJOS VEGANOS

4

QUEIJO DE CASTANHAS DE CAJU COM CRANBERRY (120g) 44
QUEIJO DE MACADÂMIA COM SEMENTE DE GIRASSOL (120g) 46
QUEIJO DE CASTANHAS TRUFADO COM DAMASCO (120g) 44
QUEIJO DE CASTANHAS TRUFADO (140g) 44
QUEIJO DE CASTANHAS FUMÉ (140g) 42
QUEIJO DE CASTANHAS CAMEMBERT (150g) 44

GUARNIÇÕES

SALADA DE GRÃOS ESPECIAL 130
Quinoa, lentilhas libanesas, tomatinhos, cebola, pepino, rabanete, maçã verde, salsão, hortelã, uvas, romã, figos, morangos e amêndoas tostadas (1kg). **8-10**

FAROFA ESPECIAL 72
Farofa de mandioca, cebola caramelizada, banana da terra, pimentões, pimenta de bico, tofu defumado e castanhas de caju torradas (1kg). **8-10**

MAIONESE DE LEGUMES 79
Batata, cenoura, milho, ervilha, palmito, maionese especial da casa (1kg). **8-10**

SALPICÃO VEGANO 89
Cenoura, salsão, repolho, maçã, uvas passas, tofu defumado, frango vegano, batata, maionese com ervas e nozes pecan (1kg). **8-10**

ARROZ COM LENTILHAS 96
Arroz cateto, lentilhas, cebola caramelizada, cheiro verde, crispy de cebola e amêndoas tostadas (1kg).

PRATOS PRINCIPAIS

ROCAMBOLE ESPECIAL DA CHEF 179
Feito com proteína de ervilha e temperos da casa, recheado com a nossa versão de mussarela vegana, espinafre e alho poró. Acompanha batatas rústicas ao alho e alecrim. **6-8**

MOQUECA DO BANANA VERDE 320
Moqueca de palmito com cogumelos (1kg) , farofa de banana da terra com castanhas do Pará (500g), arroz negro (500g) e salsa de feijão manteiguinha (500g). **4-6**

QUICHES TRADICIONAIS

A base de farinha de trigo, ovos e creme de leite - Tamanho M (aro 22) - 8 fatias

8-10

QUEIJO BRIE COM COGUMELOS E CEBOLA CARAMELIZADA 179
ASPARGOS COM ALHO-PORÓ, RICOTA DE BÚFALA E LIMÃO SICILIANO 179
ABOBRINHA COM ALHO-PORÓ E QUEIJO TALEGGIO 165

QUICHES LOW CARB VEGANAS

A base de farinha de grão de bico, farinha de castanhas de caju, fécula de mandioca, azeite, tofu e creme de castanhas de caju. - Tamanho P (aro 14) - 6 fatias

6-8

ESPINAFRE COM ALHO-PORÓ E PALMITO PUPUNHA 148
COGUMELOS COM CEBOLA CARAMELIZADA 158
ALCACHOFRA, ALHO-PORÓ, CENOURA E NOZES PECAN 158

MASSAS

1kg de massa + 500g de molho

5

RAVIÓLI DE ASPARGOS E LIMÃO SICILIANO AO MOLHO DE CASTANHAS 290
Massa artesanal vegana roxa, recheada com tofu, aspargos e raspas de limão siciliano ao molho cremoso de castanhas caju com mostarda Dijon, crispy de cebola, aspargos salteados e a nossa versão de queijo parmesão vegano.

TORTELLI DE ALCACHOFRA E TOFU AO POMODORO 290
Massa artesanal vegana verde, recheada com alcachofra salteada no alho poró e a nossa versão de mussarela ao molho de tomates, manjericão e queijo parmesão vegano.

MEZZALUNA DE PERA E NOZES AO MOLHO CREMOSO DE ALHO-PORÓ 290
Massa artesanal vegana com açafrão recheada com pêra, nozes pecan e a nossa versão de gorgonzola ao molho cremoso de aveia com castanhas de caju e alho poró, crispy de cebola e a nossa versão de queijo parmesão vegano ralado.

RAVIOLI DE TALEGGIO AO POMODORO 290
Massa integral preparada em casa com farinha de trigo, açafrão da terra e ovos orgânicos, recheada com queijo artesanal Taleggio e verduras refogadas (espinafre e alho poró), ao molho rústico de tomates e manjericão.

RAVIOLI DE BETERRABA COM QUEIJO DE OVELHA AO MOLHO CREMOSO DE ERVAS 290
Massa artesanal elaborada com farinha orgânica e ovos de galinhas soltas, recheada com beterraba e queijo de ovelha, boursin e avecuia. Envolvida ao molho de creme de leite com ervas e alho poró. Finalizado com queijo de ovelha Araritaguaba, cebola crispy e azedinha roxa.

SOBREMESAS

TIRAMISÙ DE BANANA 150
Creme de mascarpone com vinho do Porto, pão de ló umedecido no café especial, cachaça e banana caramelizada. (700g). **4**

MOUSSE DE CHOCOLATE & CUPUAÇU 150
Mousse de chocolate bean-to-bar da Bahia 50%, calda de cupuaçu e crocante de castanha do Pará. (700g). **4**

SOBREMESAS VEGANAS

Sem glúten, funcional, com doçura na medida e para comer sem culpa!

TORTA CLÁSSICA DE LIMÃO 230
Base de bolacha sem glúten e farinha de amêndoas, creme aveludado de limão e merengue à base de leite de coco. **6-8**

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE ZERO AÇÚCAR COM FRUTAS VERMELHAS 236
Base de castanha, creme de chocolate zero açúcar com mix de frutas vermelhas frescas. **6-8**

TORTA CARAMELO DE AMENDOIM 198
Base de amendoim com tâmaras, ganache de chocolate meio amargo com caramelo cremoso. Adoçada com açúcar de coco. **6-8**

TORTA DE LIMÃO-SICILIANO COM FRUTAS VERMELHAS 236
Base de granola crocante e castanhas, creme de limão-siciliano, coulis e frutas vermelhas. Adoçada com açúcar demerara orgânico. **6-8**

BANC'S

BEBIDAS AUTORAIS NÃO CONVENCIONAIS por Cia dos Fermentados

Produzidas da forma que nossos ancestrais o faziam: fermentação selvagem, não filtrada, não pasteurizada, sem adição de sulfitos e gaseificada naturalmente na garrafa pelo método Champenoise, que cria bolhas perfeitas que brincam na nossa boca.

BORBULHANTE PESSECABA, 2021 129
Brasil, São Paulo… borbulhante natural de jabuticaba e pêssego. Uma bebida produzida artesanalmente a partir da fermentação conjunta de cascas de jabuticabas orgânicas com sidra de pêssego. De paladar meio seco, leve acidez e encorpada pelos taninos da jabuticaba.

BORBULHANTE CAJU COM MEL, 2021 145
Brasil, São Paulo… Uma bebida produzida artesanalmente a partir da fermentação de frutos frescos de caju e mel. De paladar seco, extremamente frutado, acidez cítrica e levemente tânico, assemelha-se ao espumante branco brut.

BORBULHANTE CAMBUCI COM MEL, 2021 139
Brasil, São Paulo… Cambuci é uma PANC (planta alimentícia não convencional). Aqui, você terá a chance de conhecê-la fermentada com mel, uma experiência única que promete elevar seu repertório de bebidas brasileiras genuínas. Uma bebida de paladar seco, acidez cítrica e levemente tânico, assemelha-se ao espumante branco brut.

BORBULHANTE CACAU COM MEL, 2021 139
Brasil, São Paulo… As frutas frescas foram abertas e adicionadas ao tanque, onde foram foram fermentadas com água e mel de abelhas. Todo mel do cacau participou do processo de maceração, que durou 2 meses, absorveu os taninos, corpo e aromas das cascas e amêndoas. Possui corpo leve e boa carbonatação, notas de cacau fresco e maduro.

SIDRAS

SIDRA DE MAÇÃ 119
Possui corpo leve e leve carbonatação. Baixa acidez e taninos. Possui amargor moderado e presente. Notas de maçãs e bagaços maduros cozidos. (750ml)

SIDRA DE PÊSSEGO 109
De paladar meio seco, leve acidez e encorpada. (750ml)

SIDRA DE CARAMBOLA 149
Uma bebida de paladar seco, acidez cítrica e levemente tânico. As frutas são picadas manualmente e passam por longa maceração.(750ml)

VINHOS

VINHOS BRANCOS

VAMOS DE PARRANDA BLANCO, 2022 139
Argentina, Mendoza - Bodegas Mont Laiz. Blend de variedades Criollas. Na boca uma complexidade agradável, paladar seco e untuoso. Aroma fruta branca fresca, notas expressivas de maçãs e aromático de flores brancas.

LAZY WINEMAKER VIOGNIER, 2022 148
Chile, Valle del Maule, delicada à cor amarelo dourado deste vinho branco natural, os aromas são a maciez do pêssego e da pinha. No paladar a refrescância das frutas tropicais, flores persistentes, boa acidez que ressalta a frescura deste vinho de baixa intervenção.

LAZY WINEMAKER CHARDONNAY, 2022 148
Chile, Valle de Curicó, aroma de banana fresca, maçã, pêra com um leve toque de brioche assado. No paladar vinho com acidez, refrescante e frutado. Vinho com a cor amarela ligeiramente turva por ser de baixa intervenção.

DI BIANCO, 2021 149
Itália, Vêneto - Azienda Agrícola Dissegna. Esse Pinot Grigio de primavera é aromático e se equilibra perfeitamente em uma trama leve de frutas brancas e linda acidez.

VINHOS LARANJAS

LAZY WINEMAKER SAUVIGNON BLANC ORANGE, 2022 148
Chile, Valle de Curicó agradável cor laranja âmbar, vinho com aromas de pêssego seco e laranja madura. No paladar acidez fresca, equilibrada com os taninos, as uvas com a casca fermentando por sessenta dias o que resulta em um cor viva e uma explosão de sabores na boca.

VINHOS ROSÉS

LAZY WINEMAKER PAÍS ROSÉ, 2022 148
Chile, Valle del Maule, vinho jovem vibrante, com uma cor translúcida e rica, devido a baixa intervenção na sua elaboração. Aromas de frutas frescas maduras e de banana, na boca expressa uma refrescância, um toque de acidez e uma cremosidade.

SONROJO GARNACHA, 2021 170
Espanha, La Calandria, D.O Navarra. Uvas garnachas, vinho jovem, brilhante e puro. No paladar uma certa acidez sincera típica da uva garnacha, eleva a uma sensação no paladar untuosidade e refrescância com personalidade. Muita fruta: framboesa, frutas vermelhas e alcaçuz. Um rosé com bastante autenticidade ideal para dias quentes.

RAÏZ ROSE, 2020 149
França, Languedoc - IGP Côtes de Tongue. Uma assemblage de 60% Grenache, 35% Mourvèdre, 5% Pinot Noir resultando num vinho tutti frutti, refrescante e alegre!

VINHOS TINTOS

LAZY WINEMAKER CABERNET FRANC, 2022 148
Chile, Valle de Curicó vinho Cabernet Franc com cor de cereja, intenso e vibrante. Este vinho é ligeiramente turvo, devido a baixa intervenção no processo de produção. Aroma delicioso de ameixas e cerejas frescas. Na boca é bem fresco, persistente, uma delicadeza com taninos suaves e um sabor exuberante floral com a framboesa.

RAÏZ TINTO, 2019 149
França, Languedoc - IGP Côtes de Tongue.Uma assemblage de 66% Grenache, 30% Mourvèdre, 12% Syrah, 18% Cabernet Sauvignon e 14% Pinot Noir. Resultando num vinho com aromas atraentes de frutas vermelhas, com um corpo médio e taninos sedosos, com boa estrutura, frutado no paladar e um toque mentolado.

VAMOS DE PARRANDA TINTO, 2022 139
Argentina, Mendoza - San Martín. Blend de variedades Criollas. Na boca taninos suaves e redondos com corpo médio. Vinho jovem, fresco, frutado e sem madeira.

PFAFFMANN DORNFELDER TROCKEN, 2018 239
Alemanha, Walsheim. Dornfelder é uma uva pouco conhecida no Brasil, mas muito consumida na Alemanha. É um vinho tinto intenso em cor, aromático e sutil na boca. Um vinho harmonioso demais!

CERVEJAS

Cervejas Selvagens - Zalaz - Paraisópolis-MG

"FLOR DA BANANEIRA" WEIZENBOCK 41
500ml | Estilo: Weizenbock | ABV: 8,5 %
Receita de trigo alemã, notas de banana provenientes da levedura e do doce de banana adicionado.
Característica: Coloração marrom, bom creme, aroma e gosto de banana. Cerveja potente e adocicada.

"CAPIM LIMÃO" PILSEN 34
500ml | Estilo: Pilsen | ABV: 5 %
Refrescância e frescor, com um amargor suave. Um estilo clássico com toque da fazenda, ideal para dias quentes.
Característica: Leve, clara, refrescante e amargor médio.

LUMEN CITRUS "LARANJA E MARACUJÁ" 39
500ml | Estilo: Pale Lager | ABV: 6 %
Deliciosa combinação de laranja e maracujá, fermentada com uma levedura de baixa temperatura.
Característica: Cítrica, amarga e refrescante.

VEGANO