



ENCANTOS

MENU CEIA DE NATAL

CURADORIA: CHEF KAREN BRESSAN

Reservas até 10/12

 **19 98235-6320**

@chefkarenbressan



ENCANTOS

CEIA DE NATAL

TORTAS FRIAS

Vintage e ao mesmo tempo elegante os Bolos Gelados salgados voltam com uma nova apresentação com detalhes estéticos que encantam, agregado a sabores mais delicados e especiais que antigamente se usavam nas ceias natalinas. Uma forma de lembrar de bons momentos vividos e mostrar aas novas gerações que o clássico é muito gostoso e vale a pena permanecer em nossas mesas!
Feitos com base de pão de forma especial, com camadas de creme de queijo boursin e confit dos sabores:

BACALHAU R\$420

(lascas de bacalhau confitado com pimentões, azeitonas e parmesão)

CAMARÃO R\$420

(camarões ao perfume de limão siciliano e azeite de dendê com tomatinhos frescos)

ZUCHINNI COM TOMATE CONFITADO R\$329

(aboborinha italiana confitada com tomates, cebola roxa e especiarias)



CHEESECAKES SALGADAS

Uma versão salgada do clássico com recheio de queijo branco, e base crocante de especiarias coberta com sabores surpreendentes que te levam a sorrir...

SALMÃO COM ASPARGOS R\$368

(Tartare de salmão Gravlox, marinado com mascavo e especiarias, o salmão vem com um toque de elegância adicional com aspargos para compor a sua finalização e sabor refinado)

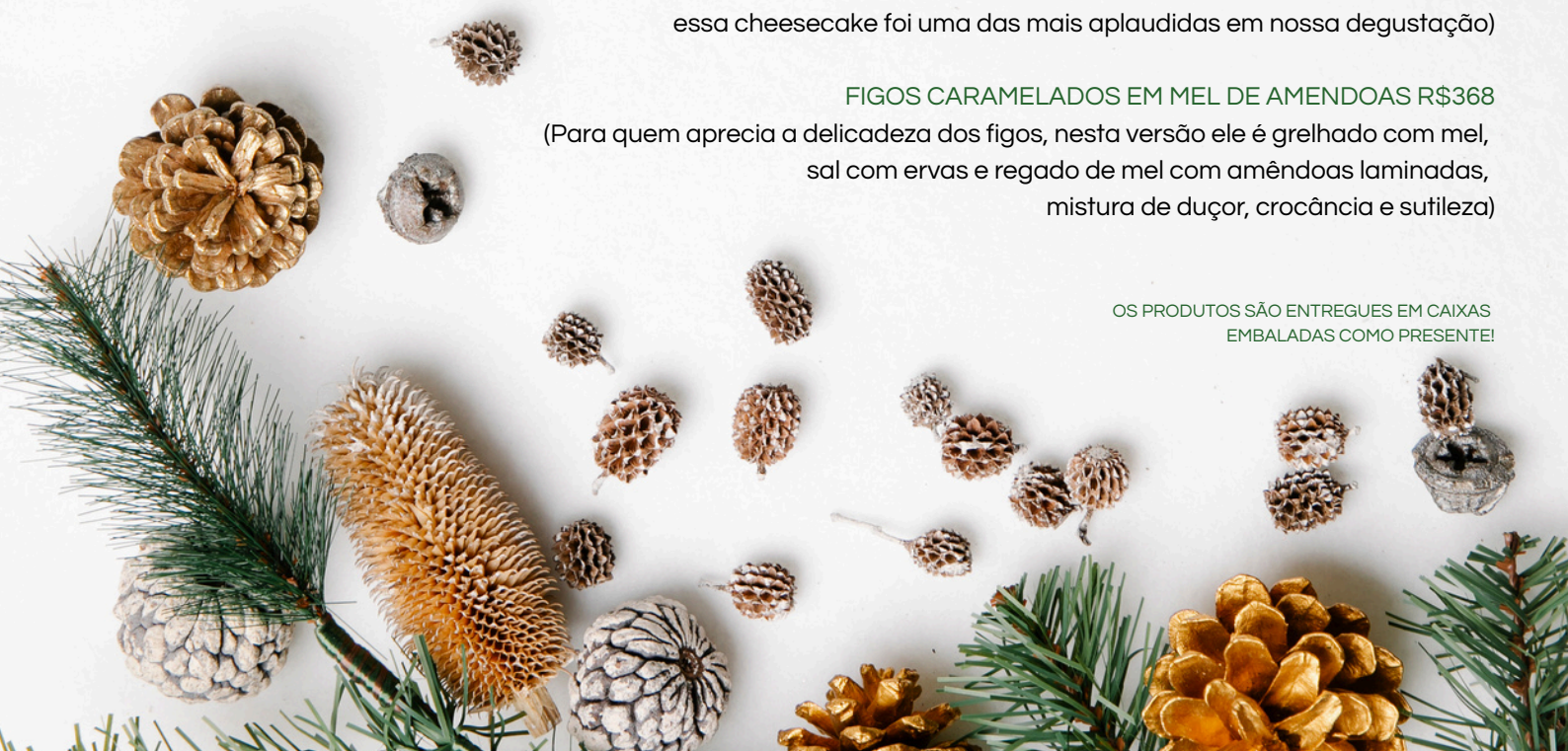
BAKLEWA COM PARMA, PISTACHE E MEL R\$420

(Com cobertura de massa phillo bem crocante com mel e pistache, essa cheesecake foi uma das mais aplaudidas em nossa degustação)

FIGOS CARAMELADOS EM MEL DE AMENDOAS R\$368

(Para quem aprecia a delicadeza dos figos, nesta versão ele é grelhado com mel, sal com ervas e regado de mel com amêndoas laminadas, mistura de doçor, crocância e sutileza)

OS PRODUTOS SÃO ENTREGUES EM CAIXAS EMBALADAS COMO PRESENTE!



ENCANTOS

CEIA DE NATAL

GUIRLANDAS

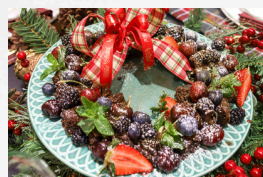
QUEIJOS E CHARCUTARIA COM FRUTAS R\$680

(uma forma delicada de servir uma tábua com todos os itens que adoramos comer e compartilhar nas festas)



BROWIE COM NOZES R\$389

(bolo de chocolate muito cremoso com pedaços de nozes, ganache e frutas negras)



BRIE RECHEADO COM DAMASCOS, CEREJAS E ALECRIM R\$420

(Leve e frutado como essa combinação pede para momentos de brindar)



FOLHADO DE MAÇAS R\$349

(Mil folhas com maçãs assadas com especiarias e castanhas carameladas com creme de especiarias e doce de leite, o doce na medida!)

TERRINES

Uma excelente opção para servir acompanhado de grissinis, crostatas e pães, aquela entradinha delicada e sofisticada.

Feita com base de queijo branco cremoso e finalizado com os sabores:



COGUMELOS & BACON CARAMELIZADO R\$369

CRANBERRY E PISTACHE E CEREJAS R\$320

BRIE & PARMA COM FRUTAS AMARELAS E AMENDOAS R\$389

GORGONZOLA COM UVAS VERDES, TAMARAS COM NOZES R\$389



SALADA

BURRATA COM FIGOS COM BALSAMICO R\$ 349

(burrata envolta a carpaccio de figos com redução de balsâmico e gergelim negro em cama de folhas verdes com amêndoas laminadas)

ARVORES

BROWNIES DE CHOCOLATE R\$360

CAROLINAS RECHEADAS R\$ 480

OS PRODUTOS SÃO ENTREGUES EM CAIXAS EMBALADAS COMO PRESENTE!

TODOS OS PRATOS SERVEM ATÉ 12 PESSOAS

Reservas até 10/12 ☎ 19 98235-6320

@chefkarenbressan





FAÇA JÁ SUA RESERVA COM ANTECEDENCIA

Entregas Agendadas
até os dias 23 e 24/12

Os produtos estarão dispostos em caixas de presentes, caso seja necessário montagem em louças do cliente verificar a possibilidade de transporte para envio.

Todos os produtos tem validade de
3 dias refrigerados.

Pagamento realizado no pedido

pode ser feito via cartão com taxa do cliente
ou via pix.

Reservas até 10/12

 **19 98235-6320**

@chefkarenbressan

