




## MENU TRÓIA

Inspirado na cozinha mediterrânea, onde lhe oferece esse cardápio com clássicos, criações e releituras valorizando a pesca, o cultivo e os melhores produtos da região. Tudo para criar pratos com aroma, textura e sabores únicos!

### ENTRADAS





	599 AVIGNON Sopa do dia	R\$ 29
	600 SALADA DE CAMARÃO Com mix de folhas, vinagrete de frutas vermelhas, tomate cereja, amêndoas e palmito.	R\$ 72
	601 SALADA DE RÚCULA Com queijo de cabra, cebola roxa, tangerina e calda cítrica.	R\$ 39
	602 SALADA DE COGUMELOS Com creme de cebolas e mini salada.	R\$ 37
	604 POLVO A PROVENÇAL Com bacon, brócolis, tomate cereja ao vinho branco e ervas de Provence.	R\$ 70
	605 CARNE CRUDA Com geleia de menta e molho de ostras. Acompanha torradinhas.	R\$ 55
	606 CARPACCIO DE CARNE Com rúcula, queijo parmesão, alcaparras e brotos.	R\$ 45

O couvert não está incluso no pacote gourmet.






 Para inclusão destas entradas e principais no Pacote Gourmet, será acrescido R\$ 55 por pessoa

 Sem glúten

## PRINCIPAIS DO MAR

	615 MARSELHA	R\$ 75
	Robalo em crosta com ervilhas, aspargos, batata jovem, cebola pérola, blueberries, figo fresco, pesto de manjeriço e redução de laranja.	
	616 LISBOA	R\$ 80
	Bacalhau confit com couve aerada, alho assado, batatas, ovo cozido, pimentões e azeite de ervas.	
	617 MÁLAGA	R\$ 65
	Peixe namorado grelhado, quinoa com feijão branco e tempurá de ora-pro-nobis.	
	618 NICE	R\$ 80
	Polvo grelhado, concassé de tomates ao vinho branco, ervas finas e purê de mandioquinha.	
	619 ÍBIZA	R\$ 68
	Risoto de frutos do mar com molho bisque, physalis e alho poró.	
	620 NÁPOLES	R\$ 79
	Risoto de Lagosta cremoso com páprica defumada e aspargos frescos.	
	621 CANNES	R\$ 75
	Fetuccini com molho de camarão, camarões grandes grelhados, cebolleti e raspas de botarga.	
	622 ATENAS	R\$ 62
	Spaghetti al vôngole ao perfume de vinho e ervas de Provence, vôngoles e tomate.	
	623 MALLORCA	R\$ 65
	Penne aos frutos do mar com molho de espumante, blueberries e crisp de beterraba.	

## PRINCIPAIS DA TERRA

- |  |        |
|--|--------|
|  630 NOVA YORK                                    | R\$ 84 |
|  Prime Rib, seleção de vegetais e mostarda dijon. |        |
|  631 SEVILLA                                      | R\$ 79 |
| Costeleta de Cordeiro com purê de mandioquinha, gorgonzola, confit de tomate cereja e cogumelos.                                   |        |
| 632 FORMENTERA   | R\$ 70 |
| Bife Ancho com purê de batatas e molho roti.   |        |
|  633 COSTA ESMERALDA                              | R\$ 69 |
| Magret abóbora kabocha, cogumelos, roti de aves e hortelã.   |        |
| 634 PORTO  | R\$ 69 |
| Arroz negro, seleção de legumes e frutas nobres ao leite de castanhas.   |        |
| 635 MADRID   | R\$ 70 |
| Filét com risoto de alho e queijo grana padano.  |        |
|  636 MILÃO                                      | R\$ 78 |
| Copa lombo javali, angú cremosa, agrião e roti de rapadura.  |        |
| 637 ROMA   | R\$ 69 |
| Costelinha Glaceada com couscouz marroquino, aspargos, cenoura e raspas de limão.  |        |

## SOBREMESAS

- |  |        |
|--|--------|
| 645 CHEESECAKE   | R\$ 26 |
| Com calda de maracujá e crumble.   |        |
| 646 MIL FOLHAS   | R\$ 29 |
| Doce de leite e creme de baunilha com nozes                                    |        |
| 647 TEXTURAS DE CHOCOLATE - 2 PESSOAS  | R\$ 38 |
| Bocadinho de Brownie, terra de chocolate, sablé, calda e sorvete de chocolate. |        |
| 648 CREME BRULÉE   | R\$ 29 |
| Consulte os sabores do dia.  |        |

As sobremesas não estão inclusas no Pacote Gourmet