



## MENU TURÍSTICO PARA GRUPOS: R\$ 69 POR PESSOA

**DRINK DE BOAS VINDAS** – com ou sem álcool

### ANTEPASTO DA CASA

Especialidades da Casa, variando entre Pasta de Berinjela Defumada, Pasta de Tomate e Parmesão, Terrina de Frango Defumado com Bacon e Nozes, Chutney de berinjela picante, Alichela, Conserva de Abobrinha e Gengibre, Azeitonas temperadas. Varia por aí.

**PRATO PRINCIPAL** – serão servidas duas opções

### ESCONDIDINHO DE PEITO DE FRANGO

A linda Tamoia Ahy preparava para Aoitin, mas só depois que ele se apaixonou por ela. Antes era só choradeira.

Você conhece a Lenda da Moreninha ?

Filé de peito de frango refogado no urucum, escondidinho no creme de aipim especial, gratinado com parmesão.

### ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

E assim a Moreninha conquistou o Dr Augusto.

Em Paquetá sabemos muito bem que o Dr Augusto “morreu pela boca”. Dona Carolina mandava bem nessa receita. Claro, você já leu o famoso romance A Moreninha.

Carne seca magrinha, assada e desfiada, refogada no urucum, escondidinha no creme de aipim especial, gratinado com parmesão. Parece que o Dr Augusto gostava de mais gordurinha, mas nos dias de hoje...

Alternativamente ao Escondidinho de Carne Seca podemos servir

### COSTELINHA DAS INDIAS

As danadinhas seriam inspiradas na culinária das Índias Tamoias e suas leitoas famosas, mas a pesquisa se distraiu e foi parar na outra Índia, a do cardamomo, do gengibre, da cúrcuma e de outras ervas, legais. Deu certo.

Acompanha saladas, legumes grelhados à Casa de Artes, farofa de alho, arroz...

### SOBREMESA

Mousse de Maracujá ou Chocolate, ou Pavê de Bombom ou Abacaxi

Pode ter um Doce do Dia

### CAFEZINHO

Observações:

Grupo mínimo 15 pessoas | O serviço é dedicado ao grupo | Bebidas são cobradas separadamente | Podemos conversar sobre alternativas ao cardápio acima

Os valores são válidos até dezembro 2018.